PAPADAM
Authentic Indian Restaurant

MENÚ GRUP CLÀSSIC

27 € per persona

PER COMPARTIR

Samosa de verdures
Pasta triangular fregida farcida de verdures especiades

Onion bhaji
Bunyols de ceba i verdures lleugerament especiats

Pollastre tikka
Trossos de pollastre sense os marinats en iogurt especiat i cuinats al tandoor

Papadam amb chutney
Pa fi i cruixent, amb chutney de mango, ceba, menta i adobat picant

PRINCIPALS (2 A TRIAR PER TAULA)

Pollastre masala
Nata i iogurt amb fruits secs i coco: un plat aromàtic i cremós

Pollastre amb mantega (Butter Chicken)
Un favorit mogol: iogurt, crema de coco, mantega, garam masala i un toc de nata

Xai Rogan Josh
Tomàquet fresc, pebrot, ceba fregida i una àmplia varietat d'espècies fresques

ACOMPANYAMENT

Arròs pulao (basmati) i naan d'all

POSTRES (A TRIAR)

Gulab jamun
Boletes de llet fregides en almívar aromatitzat amb cardamom

Mango lassi
Beguda cremosa d'iogurt i mango

Te masala
Te negre amb llet i espècies: cardamom, gingebre i canyella

BEGUDA

Copa de cava de benvinguda i una consumició
A triar: copa de vi, refresc o cervesa

Menús de grups de Nadal · Des de l'1 de desembre
Per reservar el teu grup: papadam.es/reservation · WhatsApp 935 05 04 04
El mateix menú per a tota la taula · Opció vegetariana avisant en reservar · Preus amb IVA inclòs

PAPADAM
Authentic Indian Restaurant

MENÚ GRUP TANDOOR

33 € per persona

PER COMPARTIR

Sheek kebab
Broquetes de carn picada especiada cuinades al tandoor

Tikka de xai
Trossos de xai sense os marinats en iogurt especiat i cuinats al tandoor

Samosa de verdures
Pasta triangular fregida farcida de verdures especiades

PRINCIPALS

Pollastre tandoori
Marinat en iogurt i espècies, cuinat a foc viu al forn de fang

Costelletes de xai al tandoor
Marinat en iogurt i espècies, cuinat a foc viu al forn de fang

Dal Makhani
Plat popular del nord de l'Índia: llenties negres i mongetes vermelles amb espècies, mantega i nata

ACOMPANYAMENT

Arròs biryani i naan d'all i formatge

POSTRES (A TRIAR)

Gulab jamun
Boletes de llet fregides en almívar aromatitzat amb cardamom

Mango lassi
Beguda cremosa d'iogurt i mango

Te masala
Te negre amb llet i espècies: cardamom, gingebre i canyella

BEGUDA

Copa de cava de benvinguda i una consumició
A triar: copa de vi, refresc o cervesa

Menús de grups de Nadal · Des de l'1 de desembre
Per reservar el teu grup: papadam.es/reservation · WhatsApp 935 05 04 04
El mateix menú per a tota la taula · Opció vegetariana avisant en reservar · Preus amb IVA inclòs

PAPADAM
Authentic Indian Restaurant

MENÚ GRUP VEGETARIÀ

24 € per persona

PER COMPARTIR

Pakora de verdures
Bunyols de verdures i herbes variades

Samosa de verdures
Pasta triangular fregida farcida de verdures especiades

Hara-bara kebab
Farcit de formatge, espinacs, patata i anacards

PRINCIPALS

Palak paneer
Espinacs i formatge fresc indi

Dal Makhani
Plat popular del nord de l'Índia: llenties negres i mongetes vermelles amb espècies, mantega i nata

Chana masala
Cigrons especiats

ACOMPANYAMENT

Arròs pulao (basmati) i naan de mantega

POSTRES (A TRIAR)

Gulab jamun
Boletes de llet fregides en almívar aromatitzat amb cardamom

Mango lassi
Beguda cremosa d'iogurt i mango

Te masala
Te negre amb llet i espècies: cardamom, gingebre i canyella

BEGUDA

Copa de cava de benvinguda i una consumició
A triar: copa de vi, refresc o cervesa

Menús de grups de Nadal · Des de l'1 de desembre
Per reservar el teu grup: papadam.es/reservation · WhatsApp 935 05 04 04
El mateix menú per a tota la taula · Opció vegetariana avisant en reservar · Preus amb IVA inclòs