

BENARES

ENTRANTES

MEJILLONES JALPARI	20,00
Mejillones gallegos en curry Moilee, con base de leche de coco, semilla de mostaza y cúrcuma.	
ALOO TIKKI	11,50
Pasteles de patata rellenos de guisante acompañados de chutney de menta, tamarindo y raita dulce.	
SAMOSAS	11,50
Tradicionales empanadillas rellenas de cordero, verduras y foie. Acompañadas de chutneys y salsa Romesco especiada. 3 unidades.	

TANDOOR

COLIFLOR	16,50
Coliflor al Tandoor con alioli de lima encurtida y menta.	
TANDOORI RATAN	24,00
Kebabs de cordero y pollo especiados, supremas de pollo asadas al Tandoor con encurtidos y chutney de menta.	
JHINGA TANDOOR	29,00
Langostinos marinados en Chile de Cachemira, Garam Masala y jengibre, asados al Tandoor, con bisqué de marisco al estilo Kerala.	
BERENJENA TANDOOR	16,50
Berenjena marinada y asada al tandoor, cubierta por una crema de baingan bharta, emulsión de leche de coco y aceite de jengibre; servida sobre una cama de curry de tomate, cebolla y mantequilla.	
PULPO BHUNA	27,50
Pulpo marinado con aceite de mostaza y especias, guarnecido con chutney de papaya verde tailandesa.	

Servicio y aperitivos 2€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

PRINCIPALES

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO 27,50
Carrilleras de cerdo ibérico estofadas en salsa de anacardo y semillas de cilantro, crema de coliflor al comino y almendras.

DHANIYA MACCHI TIKKA 27,50
Corvina marinada en cilantro y jengibre con ensalada de hinojo al Panch Phoron.

MALAI MACCHI CURRY 27,50
Pescado en curry de coco, cardamomo y mostaza.

GOSHT ROGAN JOSH 29,00
Curry de cordero al estilo Cachemira aromatizado con cardamomo verde, anís estrellado y cilantro.

MURG TIKKA MASALA 27,50
Clásico curry de pollo con base de tomate y cebolla.

BUTTER CHICKEN 27,50
Clásico curry de pollo, en cremosa salsa de tomate al macís.

SUBZI CURRY MOILEE 19,50
Curry de verduras a base de leche de coco, especiado con semillas de mostaza, hojas de curry y cúrcuma.

Pregunta a nuestro maître por la posibilidad de preparar otros platos tradicionales de la gastronomía india.

Servicio y aperitivos 2€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

PANES Y ARROCES

CHAWAL / PULAO Arroz blanco o con aroma de comino y azafrán.	6,50/7,50
NAAN DE QUESO Pan relleno de queso Manchego.	7,00
NAAN / NAAN AJO / ROTI Pan blanco, con ajo o integral.	6,00

ACOMPAÑAMIENTOS

ALOO JEERA Patatas babies salteadas con ajo, comino y chile.	11,50
CHANNA MASALA Garbanzos estofados con cardamomo y jengibre.	11,50
PALAK PANEER Crema especiada de espinacas con paneer.	11,50
DAL TADKA / DAL MAKHANI Lentejas amarillas o negras al estilo tradicional.	11,50
ALOO GOBI Coliflor y patatas salteadas con ajo, comino y cilantro.	11,50

Servicio y aperitivos 2€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

MENÚ DEGUSTACIÓN

CONO DE DAL MAKHANI CON RAITA DE CHAAT MASALA.

INDIAN SNACK FESTIVAL:

PANI PURI DE CHOLE, PATATA Y GUISANTES CON SU CALDO.

TARTELETA CRUJIENTE DE COCOCHA DE BACALO.

KACHORI DE LENTEJAS AMARILLAS ESPECIADAS.

PANEER DE QUESO DE CABRA MARINADO Y ASADO AL TANDOOR
ACOMPAÑADO DE UN PANEER BHAJI DE QUESO DE VACA,
CHUTNEY DE HIGOS Y CRUJIENTE DE SEMILLAS.

MOMO EN DOS TIEMPOS: MOMO RELLENO DE BUEY DE MAR,
MARINADO EN RAITA TRUFADA, ASADO AL TANDOOR Y MOMO
FRITO RELLENO DE CURRY DE VERDURAS.

BOGAVANTE AL TANDOOR CON SALSA MALABAR, CAVIAR
AHUMADO, ESPUMA HOLANDESA ESPECIADA Y PAKORA DE ALGA
CODIUM.

NIHARI DE HEBRA DE CORDERO.

CORTANTE DE ALBAHACA.

TRAMPANTOJO DE COCO.

JARDÍN INDIO.

TE DE LIMA MIEL Y MENTA.

89€ por persona

Posibilidad de añadir maridaje de vinos: 45€ por persona.

El menú degustación se ofrece únicamente a mesa completa.

Recomendamos que las últimas órdenes sean antes de las 14:30
en horario de comidas y las 21:30 en horario de cenas para
poder disfrutar la experiencia gastronómica al completo.

Servicio y aperitivos 2€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.
Precios con IVA incluido



BENARES

POSTRES

MILHOJA DE YOGUR Y CHUTNEY DE FRESA Milhoja de pasta wonton, crema de yogur aromatizada con azahar y chutney de fresa.	9,00
CREMA BENARES COCO Creme brulee a nuestro estilo con base de leche de coco aromatizada con cardamomo verde, macis y canela con polvo de pistacho.	8,50
AAM PANIPURI Esferas crujientes rellenas de crema de mango, chantilly de lima, crumble de cacao y chile.	9,50
GANACHE DE CHOCOLATE Ganache de chocolate blanco sobre una galleta de miel, con chutney de frutos rojos y litchis en textura.	9,50
HELADOS ARTESANOS DE LA CASA (Consulte al camarero acerca de los sabores disponibles según temporada).	6,50
LASSIS Batido con base de yogur y leche. Sabores a elegir: natural, salado, mango, frambuesa, guayaba, banana, higos y banana con frambuesa.	8,00

Servicio y aperitivos 2€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.



BENARES

STARTERS

JALPARI MUSSELS	20,00
Galician mussels in Moilee curry, based on coconut milk, mustard seed, and turmeric.	
ALOO TIKKI	11,50
Mini potato cakes filled with peas accompanied by mint chutney and raita.	
SAMOSAS	11,50
Traditional dumplings stuffed with meat or vegetables. Served with chutneys and spicy Romesco sauce. 3 pieces.	

TANDOOR

CAULIFLOWER	16,50
Tandoor cauliflower with pickled lime and mint aioli.	
TANDOORI RATAN	24,00
Lamb and chicken kebabs spiced, tandoor roasted chicken supremes with pickles and mint chutney.	
JHINGA TANDOOR	29,00
Prawn marinated in Kashmir Chile, Garam Masala and ginger, roasted in Tandoor, accompanied by Kerala-style seafood bisqué.	
TANDOOR AUBERGINE	16,00
Tandoor marinated and roasted aubergine, topped with baingan bharta (aubergine curry) cream, coconut milk and ginger oil emulsion; served on a bed of tomato and onion gobi chaat.	
BHUNA OCTOPUS	27,50
Marinated octopus and Thai green papaya chutney.	

Service and appetizers 2€/per person. Supplement of 10% on the terrace.



BENARES

MAIN COURSES

IBERIAN PORK CHEEKS 27,50
Iberian pork cheeks braised in cashew and coriander seeds sauce, cumin cauliflower cream, and almonds.

DHANIYA MACCHI TIKKA 27,50
Sea bass marinated in coriander and ginger with Panch Phoron fennel salad.

MALAI MACCHI CURRY 27,50
Fish in coconut, cardamom, and mustard curry sauce.

GOSHT ROGAN JOSH 29,00
Coriander, anise, and green cardamom aromatized Kashmiri lamb curry.

MURG TIKKA MASALA 27,50
Classic chicken curry, with onion-tomato base.

BUTTER CHICKEN 27,50
Classic chicken curry in creamy tomato sauce with mace.

SUBZI CURRY MOILEE 19,50
Vegetable curry based on spiced coconut milk with mustard seeds, curry leaves, and turmeric.

Ask our maître about the possibility of preparing other traditional dishes of Indian cuisine.

Service and appetizers 2€/per person. Supplement of 10% on the terrace.



BENARES

BREADS AND RICE

CHAWAL / PULAO	6,50/7,50
Plain rice or cumin and saffron rice.	
CHEESE NAAN	7,00
Stuffed bread with Manchego cheese.	
NAAN / GARLIC NAAN / ROTI	6,00
Plain bread, garlic bread or whole wheat bread.	

SIDE DISHES

ALOO JEERA	11,50
Baby potatoes sauteed with garlic, cumin, and chili.	
CHANNA MASALA	11,50
Chickpeas with cardamom and ginger.	
PALAK PANEER	11,50
Spiced spinach cream with paneer.	
DAL TADKA / DAL MAKHANI	11,50
Traditional yellow or black lentils.	
ALOO GOBI	11,50
Cauliflower and potatoes sauteed with garlic, cumin, and coriander.	

Service and appetizers 2€/per person. Supplement of 10% on the terrace.



BENARES

TASTING MENU

CONE FILLED WITH DAL MAKHANI AND CHAAT MASALA RAITA.

INDIAN SNACK FESTIVAL:

PANI PURI WITH CHICKPEAS, POTATO AND PEAS WITH ITS BROTH.

CRISPY COD COCONUT TARTLET.

SPICED YELLOW LENTIL KACHORI.

MARINATED AND TANDOOR ROASTED GOAT CHEESE PANEER SERVED WITH COW CHEESE PANEER BHAJI, FIG CHUTNEY AND SEED CRISP.

MOMOS: MOMO STUFFED WITH SEA OX, MARINATED IN TRUFFLED RAITA, GRILLED IN TANDOOR AND FRIED MOMO STUFFED WITH VEGETABLE CURRY.

LOBSTER BAKED IN TANDOOR WITH MALABAR SAUCE, SMOKED CAVIAR, SPICED HOLLANDAISE FOAM AND CODIUM SEAWEED PAKORA.

NIHARI LAMB SHANK.

BASIL SORBET.

FALSE COCONUT.

INDIAN GARDEN.

HONEY LIME AND MINT TEA.

89€ per person

Ask our sommelier about our wine pairing: 45€ per person

Tasting Menu is offered for the entire table only.

We recommend ordering our tasting menu before 14.30h lunch and 21.30h dinner in order to enjoy the full gastronomical experience.

Service and appetizers 2€/per person. Supplement of 10% on the terrace.



BENARES

DESSERTS

BHAPA DOI MILLEFEUILLE	9,00
Wonton pastry millefeuille filled with steamed yoghurt cream flavoured with orange blossom and pink pepper, served with seasonal fruit chutney.	
BENARES COCONUT CREAM	8,50
Our own style creme brulee with a coconut milk base flavoured with green cardamom, mace and cinnamon with pistachio powder.	
AAM PANIPURI	9,50
Crunchy spheres filled with mango cream, lime chantilly, cocoa crumble and chilli.	
CHOCOLATE GANACHE	9,50
White chocolate ganache on a honey biscuit, with red fruit chutney and textured litchis.	
ARTISAN HOUSE ICE CREAM	6,50
(Ask your waiter about the flavours available depending on the season).	
LASSIS	8,00
Milkshake with a yoghurt and milk base. Flavours to choose from: natural, salted, mango, raspberry, guava, banana, figs and banana with raspberry.	

Service and appetizers 2€/per person. Supplement of 10% on the terrace.

