



VIAGEM A NEPAL

MENU DE SOLIDARIEDADE

**30 Anos
de Gratidão:**
*12 Meses, 12 Jantares,
100% Solidariedade*

सहकार
सहकार

*casa
Nepalesa*

SABORES DO NEPAL

Na nossa cozinha, não se utilizam quaisquer especiarias preparadas nem corantes artificiais; a maioria das especiarias é moída à mão ou em casa. Procuramos preparar pratos equilibrados, de fácil digestão e saudáveis. Caminhar cerca de 15 minutos após a refeição ajuda na digestão.

APERITIVO

Himalayan Whisper *

Porto e Rum nepalês envelhecido, harmonizados com tônica Fever-Tree e a essência das especiarias selvagens da montanha.

ENTRADAS

Tarkari Ko Singada*

Samosa de legumes

Momo Ra Bakhra Ko Maasu Ko Jhol*

Massa fina de trigo recheada com carne de porco preto de bolota, frango do campo e especiarias, servido num caldo apetitoso de cabrito e Ligeiramente aromatizado com (Sinki) espinfre selvagem da montanha do Nepal.

PRATOS

Jimmu Le Jhaneko Dal*

Guisado reconfortante de lentilhas com gengibre, coentros, óleo de mostarda e especiarias (Vegetariano)

Local Bhale Ra Katus*

Frango do campo cozinhado com avelãs e especiarias moídas à mão.

Tama Ra Bodi BIO*

Rebentos de bambu biológicos da aldeia do chef, cozinhado lentamente em lume brando com feijão-verde longo biológico (Vegetariano).

Masaledar Bakhra Ko Masu*

Cabrito DOP de Trás-os-Montes, cozinhado com osso em lume brando, envolvido em

ACOMPANHAMENTOS

Arroz basmati

Roti simples

Bhango ko chutney

(Chutney de semente de cânhamo)

VINHOS

Vinha Grande 2024 - Douro *(Branco)*

Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio

Elegância, complexidade. Notas florais, madeira discreta, harmonioso.

Vinha Grande 2023 - Douro *(Tinto)*

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca

Aroma rico, cerejas, toques de madeira. Estrutura, taninos sedosos.

SOBREMESAS

Triveni

Manga cremosa selecionada (transportada por via avião) sobre uma delicada camada crocante de bolacha de coco, finalizada com frutos secos: amendoim, avelã, semente de abóbora, coco laminado e chips de banana.

"Dedicado à união inabalável das Montanhas, Colinas e Planícies."

*** Notas:** *Especiarias, Timmur bio*

(Pimenta Nepalesa), cardamomo bio, Cúrcuma bio, Rebentos de bambu selvagem, louro de himalaya, Sinki (espinafre selvagem de montanha), vem diretamente de terra natal do chef.

Preço do menu *(individual)*

50€