



# 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\****

*Momo: massa fina de trigo recheada com 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 molho de caril tradicional*

### ***Bandel Chyau Ra Kurilo\****

*Javali de caça de Évora, cozinhado lentamente durante 9 horas com cogumelos frescos (Pleurotus, Shiitake, Champignon e Portobello) e espargos verdes frescos com molho de caril tradicional.*

## **ACOMPANHAMENTOS**

**Arroz basmati**

**Roti simples**

**Bhango ko chutney**

*(Chutney de semente de cânhamo)*

## **VINHOS**

**Vinha Grande 2022 - Douro** (Branco)

*Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio*

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

**Vinha Grande 2021 - Douro** (Tinto)

*Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca*

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

## **SOBREMESAS**

**Khira**

*Clássico arroz doce tradicional nepalês.*

**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."*

**Guliyo Paan**

*Folhas frescas de bétela cuidadosamente preparadas com pedaços de coco, caju, amendoim, sementes de funcho e açúcar cristal.*

**\* 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€**