



Degustación de comida paquistaní

Presentado por el chef Nasim Insari



Menú



Lassi (bebida de yogur de frutas)

Lassi es una bebida tradicional de verano. Bebida a base de yogur con consistencia similar a un batido. Se la ha llamado "la bebida a base de yogur más popular y tradicional" en Pakistán.



Raita (ensalada de yogur)

Raita es una guarnición de la cocina paquistaní. Elaborado a base de yogur natural con una mezcla de cilantro, tomate, pepino y especias ligeras. También se puede utilizar como dip.



Podina Chutney (salsa picante de menta)

Una salsa picante muy popular pero igualmente saludable, llamada Podina Chutney. Preparado con todos los ingredientes frescos como menta, cilantro, chile serrano y especias ligeras. Servido con aperitivos o platos principales.



Samosas

Samosas (aperitivo)

Las samosas son aperitivos fritos. Relleno de vegetales mixtos y ternera (carne picada). Servido con chutney o salsa picante.



Hara Masala (platillo principal)

Con este masala prepararemos una delicia vegetariana muy tradicional. Todo el mundo ama a Saag aloo. Saag significa espinacas y aloo significa patatas. Cocinado con especias tradicionales paquistaníes a la perfección.



Makhni Masala (platillo principal)

Makhani significa mantecoso. Base masala o puedes pensar en masala como mole. Se prepara con especias tradicionales paquistaníes, cardamomos, puré de tomate, mantequilla y leche evaporada y por supuesto pescado. Generalmente cocinado con pollo. Pero te lo presentaremos con pescado.



Chicken Jalfrezi (platillo principal)

Este delicioso plato es originario del norte de Pakistán. Cocinado a la perfección con pollo y verduras mixtas utilizando especias tradicionales del norte de Pakistán.



Chana Pulao (arroz tradicional)

Favorito de todos los tiempos de todos los paquistaníes. El arroz se cocina con especias ligeras y garbanzos.



Gajhar Halwa (postre)

Lo llamamos postre vegetariano. Preparado con zanahorias frescas ralladas junto con cardamomo, mantequilla, leche evaporada y cubierto con pasas. Este postre se remonta al siglo XVIII.

Precio Por Persona \$450.00 pesos

Debe reservarse y pagarse por adelantado | El vino estará disponible por un cargo adicional.
Capacidad máxima 12 personas | Se requieren mínimo 8 personas para iniciar el evento.

Comuníquese con el chef Nasim Insari para obtener más información y hacer reservas: **+524425471620**

Web: ShahanaTaj.com

Cto. Calle de las Misiones 10, Las Misiones, Querétaro