

ENTRANTES

Ceviche de Pescado Fresco

en leche de tigre con jengibre y rocoto, acompañado de camotes confitados, choclo peruano y chifles especiados.

Camotes Asados Especiados

en cilantro con sal de masala, mayonesa de sriracha y mostaza dijon. 🌱

Brochetas de Pollo Satay

en curry de mantequilla de maní y sésamo tostado.

Pulpo Grillado

a la pimienta negra, sobre ensalada de porotos negros, crema de perejil y crocante de manzana.

Samosas

rellenas de curry de camarones y ostiones con ramita de menta.

Bruschetta de Mix Champiñones Asados

sobre pan multisevilla casero, mix de berros al aceto balsámico y queso parmesano. 🌱

Croquetas de Palmitos

con mayonesas invernales de brócoli, zanahorias y betarragas. 🌱

Alitas de Pollo

crocantes y braseadas en salsa de tamarindo.

ENSALADAS Y SOPAS

Mix de Rúculas y Berros

sobre una base de champiñones ostra asados y ricota. 🌱

Ensalada de Quinoa Roja y Blanca

arándanos, palta, chips de camote y emulsión de zanahoria y jengibre.

Mix de Hojas Verdes y fritos de zanahoria especiados

acompañados de tomates Cherry y palta sobre emulsión de betarraga.

Salpicón de Pollo Asado

especiado, camotes, betarragas, porotos negros, mix verde y mayonesa de nueces. 🌱

Crema de Zanahorias

jengibre y leche de coco, acompañada de una tostada multisevilla.

Kitchari de Brocoli y Kale

(guiso ayurvedico) acompañado de chapati, arroz basmati, poroto mung, cúrcuma y leche de coco. 🌱

Quiche del Día

verduras de la temporada, acompañado de hojas verdes y tomate cherry. 🌱

- Informar Alergias Alimentarias -



VEGANO



VEGETARIANO



VEGAN FRIENDLY



CRUDIVEGANO

VARANASI
SOUL FOOD BAR

SANDWICHES Y PIZZAS

Pizza de Mix de Champiñones Asados y hojas de espinaca

en salsa de zapallo y mozzarella. 🌱

Pizza de Mechada Angus

con salsa de tomate y queso mozzarella.

Hamburguesa Varanasi

con queso mantecoso, tomate confitado, pepinillo, mayonesa y kétchup casero.

Hamburguesa de Betarraga

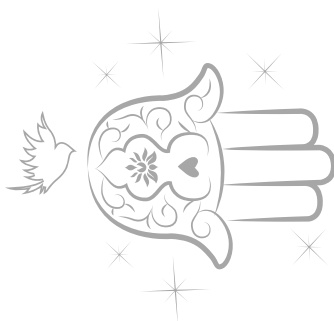
especiada con mayonesa vegetal de zanahorias, aros de cebolla y hojas verdes. 🌱

Wrap Árabe

pan chapati relleno de falafel, cebolla morada encurtida, palta, tomates cherry y mix de hojas verdes, acompañado de salsa raita. 🌱

*

Todos los sándwiches vienen acompañados de papas fritas



AGREGADOS

Porción de Papas Fritas

Arroz Basmati al Azafrán

Porción de Ensalada de Mix Verde

Salsas Extras

- Informar Alergias Alimentarias -



VEGANO



VEGETARIANO



VEGAN FRIENDLY



CRUDIVEGANO

PLATOS DE FONDO

Pollo Asado Tikka Masala

acompañado de arroz basmati meloso, cebollines baby asados, tomates cherry confitados y pesto de salvia.

Pesca del día

a la plancha en salsa de vainilla y azafrán, acompañada de arroz negro salvaje y zanahorias laminadas salteadas en ghee.

Curry de Brócoli, Poroto Rojo y Kale

acompañado de arroz basmati al azafrán, frutos secos y pan chapati. 

Curry Thai de Merluza Austral / Camarón

acompañado de pan chapati.

Cre moso de Mote Invernal

acompañado de mix de champiñones y kale crocante. 

Entraña Grillada

con mantequilla de tomillo, acompañada de guiso de lentejas al vino tinto y hojas de invierno.

Plateada al Jugo de Larga Cocción

acompañada de vegetales asados de la temporada a las fnas hierbas y miel.


*

PARA NIÑOS

Mac n cheese gratinados en queso cheddar

POSTRES

Tartaleta de Mascarpone


*con salsa toffee, nueces y cacao nibs.
(base de nueces, cremoso de caju y toffee de dátiles). *

Puri Relleno de Plátano, Nueces y Manjar


acompañado de parfait de cardamomo y canela (masa rellena frita).

Cre me Brulee de Queso de Cabra

Cheesecake de Castaña y Chocolate

sobre base de nueces y almendras, con mousse de caju y frosting de castañas y aceite de coco. 

Pastel de Chocolate Doble

brownie de chocolate a base de harina de almendras y mousse vegano de chocolate y chia, acompañado con salsa de cítricos. 

- Informar Alergias Alimentarias -



VEGANO



VEGETARIANO



VEGAN
FRIENDLY



CRUDIVEGANO