

COMIDA INDIA

CONFERENCIA Y ALMUERZO

POR LOS CHEFS INDIOS

SAMEER TANEJA (1 estrella Michelin) y HUSSAIN SHAHZAD

SÁBADO, 24 JUNIO 2023

CONFERENCIA ABIERTA SOBRE INDIA Y SU GASTRONOMÍA, 12 H

Con la participación de los chefs invitados,
acompañados por el chef local Fernando Canales,
Rashmi Udai Singh
y el Excmo. Sr. Embajador de la India en España

ALMUERZO, 14 H – Precios: 85 € Socios y 100 € No Socios

MENÚ

- **Sev puri**
Sea bream tartare, nimbu chunda, raw mango chutney
Tartar de besugo, rodajas de limón y chutney crudo de mango
 - **Masala Papad**
Jamón ibérico, Khatta meetha kaddu, malai paneer
Jamón ibérico, calabaza agridulce, queso fresco hindú o paquistaní
 - **Mussel khakhra (mejillón khakhra)**
Mussel salad with peanuts
Ensalada de mejillones con cacahuètes
 - **Achari Anchovy (anchoa achari)**
Grilled padron peppers, chaat masala
Pimientos del padron a la plancha, chaat masala
 - **Chana Chaat**
Papadi cone
Receta vegetariana agridulce a base de garbanzos
-

- **Local Oysters (ostras locales)**

Aam panna, boondi

Bebida fría de mango verde, masa de harina de garbanzo con especias

- **Corn chaat (una especie de pan)**

Scallion chutney, corn curd, crispy corn

Chutney de cebolleta, cuajada de maíz, maíz crujiente

- **Tandoori Octopus Kebab (kebab de pulpo tandoori)**

Goan choriz, Aloo raita "mash", tomato kachumber

Chorizo de Goan, puré de patata yogur y menta, ensalada de tomate cebolla y pepino

- **Beef Short rib Nihari (guiso de costilla de ternera)**

Slow cooked, caramelized onion curry, Fresh mint

Cocinado a fuego lento, curry de cebolla caramelizada, menta fresca

- **Morel & stuffed courgette flower moilee (colmenillas y flor de calabacín)**

Coconut-turmeric curry, baby tomato, curry leaf

Curry de coco y cúrcuma, tomate cherry, hoja de curry

- **Vegetable foogath**

Burnt cumin, toasted pepper & hing

Comino quemado, pimienta y cúrcuma

- **Bengali ghee bhaat (arroz de manteca de vacuno)**

- **Local tomato salad (ensalada de tomate local)**

- **Chef Floyds Sunday Pilaf (Pilaf de Domingo del Chec Floyd)**

Filter coffee Mysore pak, Milk ice cream, Chikki

Mysore pak de café filtrado (receta dulce), helado de leche, dulce de cacahuete (especie de turrón)

Vinos

- **GORKA IZAGIRRE 2022 (DO BIZKAIKO TXAKOLINA):** Elaborado al 50% con uvas de las variedades Hondarribi Zuri y Hondarribi Zerratia, y que expresan el carácter atlántico y salino del mejor Txakolí de Bizkaia gracias a sus 4 meses de crianza sobre sus propias lías, un vino untuoso y elegante que acaba de obtener 94 puntos en la última edición del prestigioso DECANTER WORLD WINE AWARDS.
- **G22 2021 – GORKA IZAGIRRE (DO BIZKAIKO TXAKOLINA):** Extraordinariamente complejo y singular, elaborado 100% con uvas de la variedad Hondarribi Zerratia, criado durante 8 meses con sus propias lías, y cuya elaboración con mimo y paciencia le convierten en uno de los principales embajadores de la excelencia enológica de Bizkaia. Extraordinario vino
- **ROLLAND GALARRETA R&G RIOJA 2016 (DOC RIOJA):** Proyecto singular impulsado por Javier R de Galarreta y el enólogo Michel Rolland, que condensa la excelencia de dos figuras claves de la escena vitivinícola de ambos países (España y Francia). Espíritu de Rioja Alavesa, Tempranillo 100% procedente de dos viñedos de viña vieja localizados en Labastida y Elvillar, combinando elegancia y finura tras un paso de 12 meses por barrica. Maravilloso vino.
- **ROLLAND GALARRETA ESENCIA 2012 (DOC RIOJA):** Selección de las mejores parcelas de Tempranillo procedente de viñas muy viejas (por encima de 60 años) de 4 parcelas diferentes en Labastida (epicentro de la Rioja Alavesa), criado durante 18 meses en barrica nueva de roble americano. Puro terciopelo y sedosidad.

Para socios y acompañantes hasta completar aforo. Plazas limitadas.
Reservas en el Área Socios de la web www.sociedadbilbaina.com y en Secretaría.

Sameer Taneja



Hussain Shahzad

