



BENARES

RESTAURANT & BAR

BENARES MADRID

Situado en pleno barrio de Chamberí, el restaurante Benares sirve alta cocina india reconocida y galardonada.

Benares toma su nombre de la ciudad sagrada india, y une la tradición con audaz modernidad. Traslamos la belleza y la energía de Benares al espacio en Madrid y a cada plato.

Un espacio de inspiración india, repleto de texturas, y con unas exóticas vistas a un patio exterior con agua e imágenes de Benares. La propuesta ideal para vivir una auténtica experiencia en torno a la alta cocina india.

Oferta gastronómica Benares:

Un encuentro entre las gastronomías española e india. Nuestros menús incluyen lo mejor de los ingredientes locales y de temporada. Aunamos recetas tradicionales indias y la alta cocina, logrando crear un menú indio moderno único e innovador.

Cocktails & vinos:

El restaurante cuenta con una amplia bodega, con vinos locales e internacionales.

Además, dispone de una amplia carta de exóticos cócteles inspirados en los diferentes rincones de la India.



MENÚS PARA GRUPOS

JUGAL BANDI

39€

Menú de tres platos, incluye además: aperitivo, acompañamientos para compartir cada 3 personas, postre y petit fours.

Amuse Bouche

Do Tarike Ki Tikki

Pastel especiado de apionabo y buñuelo de remolacha acompañado de raita.

Do Tarike ke kebab

Kebabs de cordero y pollo especiados con chile de cachemira, menta y Garam Masala

Tikka Masala

Clásico curry de pollo con base de tomate, cebolla y fenugreco.

Selección de panes al Tandoor

Lentejas negras especiadas

Arroz "Pulao" con comino y azafrán

Bhapa Doi

Petit Fours



Disponible opción vegetariana

MENÚS PARA GRUPOS

NAMASTÉ

55€

Menú de cuatro platos, incluye además: aperitivo, acompañamientos para compartir cada 3 personas, sorbet Benares, postre y petit fours.

Amuse Bouche

Crispy Kekada

Cangrejo de concha blanda, salsa de mango y maracuyá, crujiente de quinoa y semillas de loto

Do Tarike ke kebab

Kebabs de cordero y pollo especiados con chile de cachemira, menta y Garam Masala

Moilee Curry

Pescado de temporada, salsa Moilee y chutney de remolacha

Lomo de Venado y curry de chocolate

Lomo de venado al enebro y pimienta verde, setas de temporada y curry de chocolate.

Selección de panes al tandoor

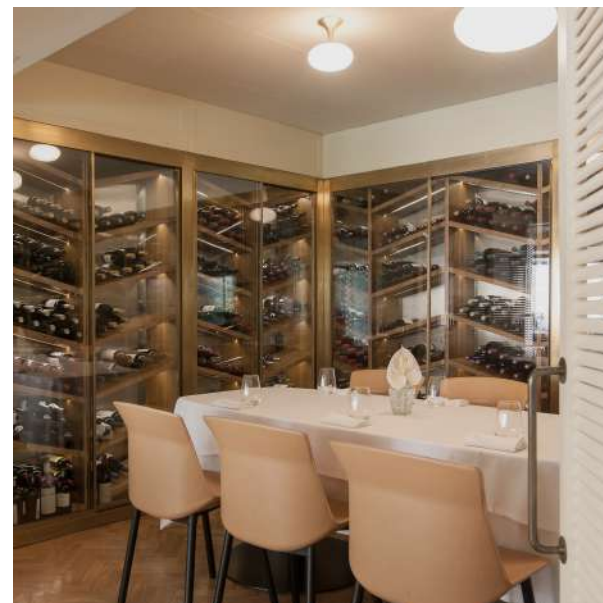
Lentejas negras especiadas

Arroz "Pulao" con comino y azafrán

Bebinca

Petit Fours

Disponible opción vegetariana



MENÚS PARA GRUPOS

VARANASI

79€

Menú de cinco platos, incluye además: aperitivo, acompañamientos para compartir cada 3 personas, postre y petit fours.

Amuse Bouche

Crispy Kekada

Cangrejo de concha blanda, salsa de mango y maracuyá, crujiente de quinoa y semillas de loto.

Romanesco Pakora

Buñuelo de romanesco, crema de tupinambo y alioli de lima encurtido

Tandoori Ratan

Pescado de temporada marinado en cilantro y jengibre con ensalada de hinojo al Panch Phoron. Kebabs de cordero y pollo especiados con chile de cachemira, menta y Garam Masala.

Kokum Curry

Pescado de temporada de anzuelo a la parrilla en salsa de coco y Kokum.

Rogan Josh

Curry de cordero al estilo Cachemira aromatizado con cardamomos y azafrán.

Selección de panes al tandoor

Lentejas negras especiadas

Arroz "Pulao" con comino y azafrán

Bebinca

Petit Fours



Disponible opción vegetariana

MENÚS PARA GRUPOS

CÓCTEL

40€

Ejemplo de pases en una cena o comida en formato cóctel.

Jingha Puri

-

Kebab pollo

-

Kebab cordero

-

Samosas de patata y guisante

-

Murg Kathi Roll

-

Channa Pakodi

-

Pakora de pescado con mayonesa de curry

-

Chicken Tikka

-

Bhapa Doi

-

Gulab jamun





EVENTOS Y GRUPOS

Para cenas de 8 personas o más, será necesario fijar un menú cerrado. Además para poder realizar una pre reserva de la mesa en la fecha indicada, será necesario pagar un 50% del coste total de la comida o cena.

Este pago se realizará mediante tarjeta de crédito o transferencia.

Para grupos de entre 8 y 12 personas que elijan el menú degustación, se les invitará a una copa de vino/cava como bienvenida.

Existe la posibilidad de añadir un aperitivo con un suplemento de 10€ por persona.

El aperitivo consiste en:

- Channa Pakodi
- Malai Tikka con chutney de menta
- Mini Aloo Tikki
- Jingha Puri

*Puede variar dependiendo de las fechas

Existe la posibilidad de alquilar espacios en exclusiva, o el restaurante completo.



RESTAURANTE

El restaurante y nuestros salones privados son la elección perfecta para todo tipo de eventos: reuniones familiares o comidas de negocios.

BAR

Zona más informal con un servicio ininterrumpido. A la amplia carta de cócteles con o sin alcohol, destilados y espirituosos varios, se une una selección de tapas inspiradas en la street food india.



CAPACIDADES BENARES

Reservado Bodega

— 6 personas

Reservado Sofás

— 10 personas

Terraza

— 30 personas

Salón principal

— 55 personas formato banquete

Zona restaurante completa

— 75 personas formato banquete

— 100 personas formato cóctel

Zona bar

— Hasta 30 personas formato cóctel

Benares cerrado en exclusiva (bar&restaurante)

— 130 personas formato cóctel

OTROS SERVICIOS: - GUARDARROPA - PARKING

CONTACTO

CALLE ZURBANO 5, MADRID 28010
MARKETING@BENARES MADRID.COM
TLF. 638347060