

Saúde e sabor

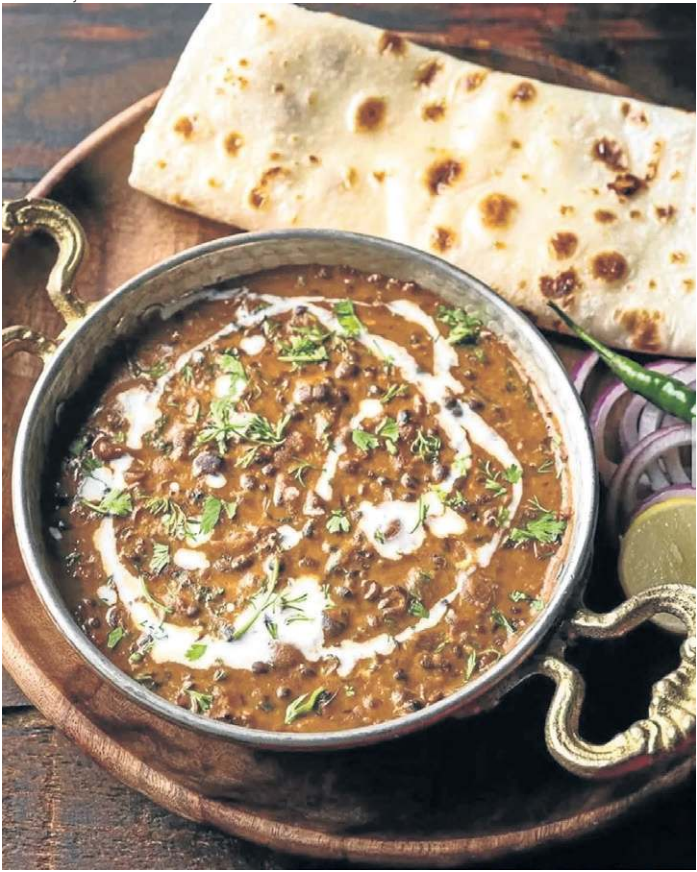
Gastronomia naturalmente muito adepta do veganismo, a cozinha indiana é a escolha ideal para os que desejam dar início à uma rotina de hábitos alimentares mais saudáveis e conhecer novos sabores. No Taj Mahal, restaurante com unidades em Águas Claras e no Conjunto Nacional, o menu é recheado de pratos que não levam produtos de origem animal na receita.

Um dos destaques do cardápio é o chana masala (R\$ 40), à base de grão-de-bico com molho de tomate e especiarias. Outra opção é o mix veg curry (R\$ 40), com vegetais variados cozidos ao creme de leite e temperos indianos. O dal tadka

(R\$ 40), feito com lentilhas amarelas temperadas, e o gobi paratha (R\$ 25), pão indiano com recheio de couve-flor, completam o menu vegano da casa.

Para os vegetarianos, as opções ficam entre o paneer korma (R\$ 45), cubos de queijo de ricota ao molho suave de castanhas de caju, creme de leite e temperos indianos; o mushroom coconut curry (R\$ 40), com cogumelos cozidos ao molho de leite de coco, curry e temperos indianos; e o palak paneer (R\$ 45), queijo indiano servido em cremosa base de espinafre temperado com especiarias. Todos os pratos são guarnecidos por arroz basmati e pão indiano.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



No Taj Mahal, grande parte dos pratos não leva carne na receita

CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI