

# A la carta

## ENTRANTES:

- Tawa Machi (Pescado a la sartén con especias tostadas - Servido en el sizzler una plancha de hierro caliente) **9,10€**
- Prawn Pepper Masala (Gambas salteadas con cebolletas, pimienta negra y ajo caramelizado) **12,10€**
- Angaara Murgh Tikka (Filete de pollo picante marinado al estilo rustico en yogur y especias y asado al tandoor) **9,30€**
- Lasooni Murgh Tikka (Jugoso filete de pollo marinado en yogur, cardamomo, macis y ajo, asado al tandoor) **9,30€**
- Gosht Chapli Kebab (De la cocina mogol, un plato callejero de Lucknow con medallones de cordero picados a la parrilla con cebolla, tomate, especias, cilantro y semillas de granada) **9,60€**
- Punjabi Samosa (Crujiente triángulo relleno de guisantes y patatas - Uno de los entrantes más famosos) **7,90€**
- Onion Bhaji (Cebolla frita preparada con una técnica especial de la India - ¡Uno de los favoritos!) **7,80€**
- Masaedar Aloo Tikki (Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur, menta y tamarindo) **7,90€**
- Paneer Tikka Akbari (Pinchos de queso fresco con un marinado de yogur y especias, asado al tandoor con cebolla, tomate y pimientos) **9,50€**
- Palak Patta Papdi Chaat (Galleta de trigo cubierta de crujiente espinacas, salpicada de fideos finos, salsa de yogur, menta y tamarindo) **8,40€**
- Sopa del día (Servida con mini naan de hierbas) **8,40€**
- Ensalada del día **7,90€**

## AVES:

- Butter Chicken (La especialidad de la casa: pollo en una cremosa salsa de tomate con hojas de alholva y mantequilla - ¡Un clásico!) **13,50€**
- Chicken Tikka Masala (Pollo marinado en especias y yogur, asado al tandoor y después cocinado en nuestra propia salsa masala (mezcla de especias) - Aunque existan diferentes teorías sobre el origen de esta receta, está considerado el verdadero plato nacional de Gran Bretaña, así como el orgullo de la India) **12,90€**
- Chicken Vindaloo (Especial para valientes) (El Vindaloo es un curry típico de Goa cuyo nombre deriva del plato portugués "Carne de Vinha d'Alhos", carne marinda con vino y ajos. La receta se mantiene pero añadiendo especias y chiles - Sugerimos acompañar con arroz Basmati) **12,90€**
- Kadhai Murgh (El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. En ella, la carne de pollo se cocina a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos) **12,90€**
- Dum Ka Murgh (Pollo cocinado lentamente en una olla sellada, con cebollas caramelizadas y anacardos, acabada con cardamomo y menta) **12,90€**

## CARNE ROJA:

- Gosht Roganjosh (Estofado de cordero con jengibre, tomate, hinojo, azafrán y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!) **14,90€**
- Lucknowi Gosht Korma (El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Disfrute de este particular curry con carne de cordero) **14,90€**
- Bhurani Gosht (Cordero lentamente cocinado en una olla sellada, con cebollas caramelizadas, yogur y especias - Un plato de los Maharajás) **15,30€**
- Saag Gosht (Una mezcla cremosa de espinacas frescas y dados de cordero, sazonada con especias) **14,90€**

## PESCADO:

- Nariyal Jhinga (Gambas en una cremosa salsa de coco - Especialidad de Kerala) **14,10€**
- Malabar Meen (Filete fresco de salmón con especias al curry, en salsa de tomate, cebolla y coco - Sugerimos acompañar con arroz Basmati) **13,90€**
- Kadhai Jhinga (El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. Los platos se cocinan a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos. Pruébelo con salmón o gambas) **13,90€**

## TANDOOR:

- Tandoori Jhinga Amritsari (Langostinos marinados en yogur, ajo y pimienta, asados al tandoor - Simplemente irresistibles) **14,40€**
- Sofiani Machi (Filete de salmón al tandoor, aromatizado con hinojo y enebro) **13,60€**
- Adrak Ke Panje (Jugosas costillas de cordero de Nueva Zelanda, marinadas en yogur y especias, servidas con brotes tiernos) **15,00€**

## PLATOS VEGETARIANOS:

- Dal Makhani (Lentejas negras cocinadas a fuego lento sobre nuestro tandoor - La especialidad de la casa) **11,90€**
- Chana Rashmisha (Receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa a base de tomate y trocitos de requesón) **10,90€**
- Tadka Dal (Exquisitas lentejas amarillas cocinadas lentamente. Imprescindibles en cualquier menú) **9,90€**
- Tawa Paneer Masala (Dados de queso fresco en salsa de tomate y ajo, con pimientos y chiles) **11,90€**
- Saag Paneer (Queso fresco casero con una suave crema de espinacas) **11,50€**
- Matar Paneer (Exquisita receta de queso fresco con salsa de anacardos y tomate. Se sirve suave, pero si lo desea picante sólo debe pedirnoslo - Receta procedente del norte de la India) **11,90€**
- Jeera Aloo (Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate) **10,50€**
- Kadhui Subzi (Verduras frescas cocinadas a fuego lento con pimientos y especias trituradas) **10,50€**
- Miloni Subzi Makhni (Verduras en una cremosa salsa a base de tomate y hojas de alholva - Sugerimos acompañar con arroz Basmati) **10,50€**
- Dum Ka Subzi (Verduras lentamente cocinadas en una olla sellada, con cebollas caramelizadas y anacardos, acabadas con cardamomo y menta) **10,90€**
- Aloo Gobi (Receta casera de patatas y coliflor con cebolla y tomates, ligeramente especiada) **10,90€**

## ACOMPAÑAMIENTOS:

- Raita (Ensalada de yogur con sabor a comino) **3,50€**
- Delhi Salad (Una ensalada de pepino, tomate y cebolla, con rodajas de limón y chiles verdes, salpicada con Chaat masala) **4,50€**
- Onion Salad (Cebolla cortada con limón, chaat masala y sal) **2,50€**
- Papadom (Galletas de lentejas con comino, asadas al horno y servidas con salsas variadas) **1,25€**

## ARROZ BASMATI:

Dum Ka Biryani con presentación única (Arroz Basmati cocinado al vapor con azafrán y especias de la India, servido con salsa de yogur)

- Cordero **16,90€**
- Pollo **16,10€**
- Gambas **17,90€**
- Verduras **15,40€**
- Safed Chawal (Arroz Basmati de la India suave y alargado) **3,90€**
- Zaffrani Pulao (Arroz Basmati aromatizado con azafrán, adornado con nueces y pasas) **4,90€**

## PAN:

- Naan (Pan clásico de la India) **3,25€**
- Pudina Naan (Pan clásico de la India con sabor a menta) **3,45€**
- Tandoori Roti (Pan de trigo integral recién hecho en el Tandoor) **2,75€**
- Lachha Paratha (Delicioso pan de hojaldre con mantequilla) **3,60€**
- Kulcha (Escoja un relleno) (Pan Naan relleno de: queso / patata / cordero / ajo / cebolla / frutos secos y nueces) **3,70€**