

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS PLATOS

==== Variados de Entrantes ====

SAMOSA

Empanadilla de cordero

PAKORA

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo y sofritas

CHIKEN TIKKA

Pollo macerado en una mezcla de especias, preparado al horno tandoori

CHEESE ROLLOS

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

SEGUNDOS PLATOS

==== Variados de Curry a elegir ====

BUTTER CHICKEN

Trocitos de pollo en crema, salsa de especias y mantequilla

CHICKEN BALTI

Pollo cocinado con tomates frescos, pimiento verde, jengibre, ajo, cilantro y salsa de especias al balti

CHICKEN MADRAS

Trocitos de pollo preparados en una deliciosa salsa de especias medio picante

LAMB BANGALORE

Cordero cocinado con cebolla, tomate fresco, jengibre, ajo y especias con salsa

SALMÓN KORMA

Salmón cocinado con crema, almendra, coco, yogurt y especias

==== Variados de vegetales a elegir ====

PALAK PANEER

Queso fresco cocinado en una salsa de espinacas y condimentado con especias

CHANA ALOO

Curry de garbanzos y patatas cocinadas con cebolla, tomate, cúrcuma, coriandro, ajo y jengibre

BENGEN MASALA

Berenjenas cocinadas con especias, salsa suave o medio picante

DHAL MAKANI

Lentejas preparadas a fuego lento con tomate y una ligera crema

MALAY COPTA

Albóndigas de patatas y queso en salsa suave y cremosa de almendras

==== Incluye ====

ARROZ BASMATI O PAN HINDÚ AL HORNO

POSTRE O CAFÉ O TÉ

*El menú degustación se ofrece únicamente a mesa completa.
Precio por persona.*

35€

I.V.A INCLUIDO

ENTRANTES

VEGETABLE SAMOSA

Hojas de hojaldre rellenas de verdura con especias y sofrito (2 piezas).

LAMB SAMOSA

Hojas de hojaldre rellenas de cordero con especias y sofrito (2 piezas).

CHICKEN SAMOSA

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias y sofrito (2 piezas).

PAKORA

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo y sofritas.

VEGETABLE CUTLET

Verduras picadas y rebozadas en harina de garbanzo y sofritas.

CHEESE ROLLOS

Crujientes rollitos de queso fundido con especias.

SHAMI KEBAB

Pequeñas hamburguesas de cordero suavemente condimentado.

ONION BHAJI

Cebolla rebozada en harina de garbanzo.

PRAWN PURI

Gambas cocidas con especias suaves y servidas con pan crujiente.

ENSALADAS

ENSALADA BANGALORE

Ensalada mixta con pollo asado tandoori.

PRAWN SALAD

Ensalada mixta con gambas.

ENSALADA VERDE

Ensalada mixta con queso.



PLATOS DE TANDOORI

Especialidades

Pollo

CHICKEN TANDOORI

Pollo macerado en una mezcla de yogurt, jengibre, ajo y nuestras especias tradicionales, asado al horno tandoor.

CHICKEN TIKKA

Pollo troceado y adobado con hierbas y especias, preparado en horno tandoor.

Cordero

LAMB TIKKA

Cordero troceado adobado con hierbas y especias, preparado al horno.

LAMB CHANPE

Tiernas chuletas de cordero marinadas en jengibre, ajo y otras especias al horno tandoor.

BANGALORE TANDOORI MIXTO GRILL

Pollo tandoori, pollo tikka, langostinos y cordero adobado al horno.

Pescado

SALMÓN TIKKA

Salmón troceado, adobado con hierbas y especias, preparado al horno tandoori.

TANDOORI KING PRAWN

Langostinos con hierbas y especias cocinados al horno.



PLATOS DE CURRY

Pollo

CHICKEN MADRÁS

Trocitos de pollo preparados en una deliciosa salsa de especias y crema ligeramente picante.

CHICKEN VINDALOO

Tiernos trozos de pollo preparados en salsa de especias variadas y muy picantes.

CHICKEN KORMA

Suave curry de pollo en una salsa de frutos secos, azafrán y crema.

CHICKEN MANGO

Pollo cocinado con mango, coco y salsa suave.

CHICKEN TIKKA MASALA

Curry de pollo tikka con especias preparadas al estilo punjabi.

CHICKEN JAL PEIAZI

Pollo preparado con una salsa suave y un caliente relleno de chiles verdes.

BUTTER CHICKEN

Trocitos de pollo en crema, salsa de especias y mantequilla.

CHICKEN SAAG

Trocitos de pollo cocinados con espinacas y especias.

CHICKEN KARAHI

Pollo troceado guisado con pimientos verdes, cebolla, ajo y especias.

CHICKEN BALTI

Pollo cocinado con tomates frescos, pimiento verde, ajo, comino, cilantro y salsa especial balti.



PLATOS DE CURRY

Pescado

SALMÓN MADRÁS

Trozos de salmón macerado en especias ligeramente picante. Preparado como receta original el sur de India.

SALMÓN BALTI

Trozos de salmón cocinado con tomates frescos, pimiento verde, ajo, comino, cilantro y salsa especial balti.

SALMÓN KORMA

Trozos de salmón preparados con leche, frutos secos, azafrán y crema.

PRAWN MADRÁS

Gambas preparadas con chiles, jugo de limón y puré de tomate picante. Plato popular del Sur de la India.

PRAWN JALPIAZI

Gambas preparadas con una salsa suave o picante con chiles verdes y especias.

KING PRAWN CURRY

Langostinos preparados con tomates frescos y pimientos con especias.

PRAWN KORMA

Gambas preparadas con leche, frutos secos, azafrán y crema.

PRAWN BALTI

Gambas cocinadas con tomate, pimiento verde, ajos, comino, cilantro y salsa especial balti.



PLATOS VEGETALES

BENGEN MASALA

Berenjenas cocinadas con especias, salsa suave o medio picante.

CHANA ALOO

Curry de garbanzos y patatas cocinadas con cebolla, tomate, cúrcuma, coriandro, ajo y jengibre.

VEGETABLE KORMA

Verduras frescas preparadas con leche, frutos secos, azafrán y crema.

MIX VEGETABLE

Verduras variadas con salsa suave o picante.

SAG ALOO

Espinacas y patatas cocinadas con especias.

DHAL MAKANI

Lentejas preparadas a fuego lento, cocinadas con tomate y una ligera crema.

DHAL TARKA

Lentejas fritas con cebolla y ajo.

ALOO GOBI

Curry de patatas y coliflor.

PALAK PANEER

Queso fresco cocinado en una salsa de espinacas y condimentado con especias.

MALAY COPTA

Albóndigas de patatas y queso en salsa suave y cremosa de almendras.



BIRIYANI

CHICKEN BIRIYANI

Arroz basmati preparado al horno con pollo y especias.

GOSHT BIRIYANI

Arroz basmati preparado al horno con cordero y especias.

PRAWN BIRIYANI

Arroz basmati con gambas y especias.

MIXTO BIRIYANI

Arroz basmati con pollo, cordero, gambas y especias.

VEGETABLES BIRIYANI

Arroz basmati preparado con verduras variadas y especias.

PLATOS VEGETALES

BENGEN MASALA

Berenjenas cocinadas con especias, salsa suave o medio picante.

CHANA ALOO

Curry de garbanzos y patatas cocinadas con cebolla, tomate, cúrcuma, coriandro, ajo y jengibre.

VEGETABLE KORMA

Verduras frescas preparadas con leche, frutos secos, azafrán y crema.

MIX VEGETABLE

Verduras variadas con salsa suave o picante.

SAG ALOO

Espinacas y patatas cocinadas con especias.

DHAL MAKANI

Lentejas preparadas a fuego lento, cocinadas con tomate y una ligera crema.

DHAL TARKA

Lentejas fritas con cebolla y ajo.

ALOO GOBI

Curry de patatas y coliflor.

PALAK PANEER

Queso fresco cocinado en una salsa de espinacas y condimentado con especias.

MALAY COPTA

Albóndigas de patatas y queso en salsa suave y cremosa de almendras.



BIRIYANI

CHICKEN BIRIYANI

Arroz basmati preparado al horno con pollo y especias.

GOSHT BIRIYANI

Arroz basmati preparado al horno con cordero y especias.

PRAWN BIRIYANI

Arroz basmati con gambas y especias.

MIXTO BIRIYANI

Arroz basmati con pollo, cordero, gambas y especias.

VEGETABLES BIRIYANI

Arroz basmati preparado con verduras variadas y especias.

ARROZ

PILAU RICE

Arroz basmati con especias aromáticas.

EGG FRIED RICE

Arroz frito con huevos.

BOILED RICE

Arroz hervido.

KASHMIRI RICE

Arroz basmati con especias aromáticas, frutos secos y azafrán.

ESPECIAL TANDOORI PAN

PLAIN NAN

Pan natural preparado al horno.

GARLIC NAN

Pan con ajo.

CHEESE NAN

Pan con queso.

ONION NAN

Pan con cebolla.

BUTTER NAN

Pan con mantequilla.

PESHWARI NAN

Pan con frutos secos.

ROTI

Pan indio integral natural.

PAROTA

Pan indio integral con mantequilla.





ESPUMOSOS



DUMANGIN LA CUVÉE 17

AOC Champagne. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.

DUMANGIN PINK ROSÉ

AOC Champagne. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.

BOLLINGER SP CUVEE

AOC Champagne. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.

GRAMONA IMPERIAL

D.O. Cava. Xarel·lo 50%, Macabeo 40%, Chardonnay 10%.

BOTANI ESPUMOSO

D.O. Sierras de Málaga. Moscatel de Alejandría y Muscat.



INTERNACIONALES



WHITE RABBIT RIESLING 2015

Rheingau Alemania. Riesling 100%. (Blanco)

CHABLIS 1ER CRU VAULIGNOT 2014

Borgoña. Chardonnay 100%. (Blanco)

CHÂTEAU SAINT-MAUR L'EXCELLENCE ROSÉ 2014

Provence. Garchacha, Syrah y Moúrvedre. (Rosado)

LES ARGELIERES PINOT NOIR 2015

Francia. Pinot Noir 100%. (Tinto)

BAD BOY 2014

Vin de France. Syrah 100%. (Tinto)



VINO BLANCO



WONDERFUL 2016

D.O. Rueda. Verdejo 100%.

TARIMA MEDITERRANEO 2016

D.O. Alicante. Moscatel y Marseguera .

VIÑAS DEL VERO 2016

D.O. Somontano. Gewürztraminer 100%.

EL GORDO DEL CIRCO 2016

D.O. Rueda. Verdejo 100%.

KATHERINE F.B 2016

D.O. Rueda. Verdejo 100%.

LA MARIMORENA 2015

D.O. Rias Baixas. Albariño 100%.

LA CAÑA 2015

D.O. Rias Baixas. Albariño 100%.

THE ORANGE REPUBLIC 2015

D.O. Valdeorras. Godello 100%.

AVANCIA F.B 2015

D.O. Valdeorras. Godello 100%.

BOTANI 2016

D.O. Sierra de Málaga. Moscatel de Alejandría 100%.



VINO ROSADO



CASCAJUELOS 2016

D.O. Arlanza. Tempranillo 100%.

CHOTIS 2016

D.O. Madrid. Garnacha 100%.