

Entrantes , Sopas y Ensaladas

Entrantes – Tapas – Appetizers

Papadum ① 1,00€

La tortita más famosa de la India – elaborada con lentejas, muy fina y crujiente, ligeramente especiada.

Dahi Puri ① 5,95€

Crujientes mini tortitas infladas rellenas de patata, yogur y salsa de tamarindo.

Patiala Pakora ① 5,95€

Buñuelos fritos de verduras variadas, bañadas en harina de garbanzos.

Onion Pakora ① 4,95€

Crujientes buñuelos rebozados de cebolla.

Hara Tawa Kebab ① 5,95€

Redondas de verduras seleccionadas condimentadas con especias y garam masala, preparadas en nuestro 'Tawa'- sartén indio.

Singhara (Samosas) – Kolkata ① 5,95€

Empanadas triangulares tradicionales – rellenas de patata y especias – receta originaria de la ciudad de la alegría – Kolkata (Calcutta), West Bengal.

Jingha Lettuce Wrap 8,95€

Nuestra *tapa* exótica – envueltos de lechuga con langostino picado, mango, pimientos y cilantro – bañadas en una salsa singular.

Ensaladas

Hariali 6,95€

Ensalada verde con tiernos trozos de pollo tikka o paneer ① (nuestro queso casero) – condimentado con mango, daal, cilantro y un aderezo especial de la casa.

Kuchumber ① 4,95€

Ensalada típica India de pepino, tomate y cebolla – condimentado con especias.

Sopas – Shorba

Makai ① 4,95€

Sopa de verduras con maíz – ligeramente especiada.

Pollo 4,95€

Sopa de pollo con sabor más intenso.

del Tandoor

*platos elaborados por un proceso de marinación previa y posteriormente
horneados en nuestro horno tradicional de barro, el Tandoor.*

Vegetariano

Paneer Tikka ① 7,95€

Cubitos de queso indio fresco, braseados y condimentados con especias, entre ellas el conocido cúrcuma.

Tandoori Aloo ① 6,95€

Cestitas de patata horneadas, rellenas de especias y queso casero Indio, el Paneer.

No Vegetariano

Chicken Tikka 7,95€

Brocheta de jugosos trozos de pollo deshuesado marinados con una mezcla especial de especias y hierbas – un clásico de la cocina del norte de la India.

Murgh Malai Kebab 7,95€

Creemos dados de pollo deshuesados, marinados en queso y cilantro fresco – acabados con un toque de cardamomo.

Sheekh Kebab 9,95€

Jugosas brochetas de carne picada de cordero.

Murgh Tandoori 10,95€

Pollo tandoori braseado y ahumado en nuestro horno de barro.

Segundos - Mains

Vegetariano

Daal Darbari ⑤ 9,95€

Crema de lentejas rojas y negras rehogadas con una sutil mezcla de tomates y nata.

Tarka Daal ⑤ 8,95€

Lentejas amarillas y rojas hervidas con especias tradicionales de la cocina India, culminadas con un proceso de cocción, el 'Tarka' - especias fritas.

Paneer Makhanwala ⑤ 9,95€

Daditos de queso fresco Indio en salsa de tomates maduros, especias y garam masala.

Bainghan Badshahi ⑤ 8,95€

Berenjenas elaboradas con especias molidas de sabor intenso, ligeramente fritas y mezcladas con un sofrito de cebolla, pimienta y tomate.

Chana Masala ⑤ 8,95€

Especialidad de la región del Punjab - garbanzos cocinados en salsa de tomate y cebolla condimentadas con un conjunto de especias que componen el garam masala.

Palak Paneer ⑤ 9,95€

Daditos de queso fresco Indio bañadas en una cremosa salsa de espinacas, especias y garam masala.

No Vegetariano

Chicken Tikka Masala 12,95€

Nuestro plato estrella - especialidad del chef - Tiernos trozos de pollo horneados previamente en el tandoor y bañadas en una rica salsa elaborada con las especias más preciadas del chef.

Kashmiri Rogan Gosht 13,95€

Curry de cordero deshuesado, elaborado con una singular salsa aromática de sabor intenso.

Butter Chicken 11,95€

Curry de pollo deshuesado elaborado con una salsa cremosa de tomates maduros y nata.

Jingha Tak Tak 13,95€

Langostinos mezclados con pimientos rojos y verdes, elaborado con una salsa agrídulce con un resultado exótico.

Goanese Prawn Curry 13,95€

Curry - Gambas sumergidas en una suave salsa de leche de coco y especias aromáticas.

Arroces - Biryani

Basmati Chawal ⑤ 3,50€

El rey de los arroces - blanco de grano largo, aromático - cocinado al vapor - ideal para acompañar nuestros curries.

Jeera Chawal ⑤ 4,50€

Arroz Basmati con semillas de comino.

Biryani

Arroz biryani aromático elaborado con especias suaves.

Verduras ⑤	7,95€	Pollo	8,95€	Cordero	11,95€
-------------------	-------	--------------	-------	----------------	--------

Hydrabadi Biryani

Ideal para los amantes del picante, biryani elaborado con una mezcla de especias más intensas.

Verduras ⑤	8,95€	Pollo	9,95€	Cordero	12,95€
-------------------	-------	--------------	-------	----------------	--------

Panes - Breads

Todos nuestros panes se sirven calientes, recién horneados en nuestro horno tradicional - el Tandoor

Naan

Pan casero elaborado al momento - ideal para acompañar nuestros platos del tandoor y curries.

Normal 2,75€ **Garlic (Ajo)** 2,95€ **Cheese (Queso)** 2,95€ **Butter (Mantequilla)** 2,95€

Paratha

Original pan casero elaborado en finas multi capas.

Lacha (Normal) 2,75€ **Pudina (Menta)** 2,95€ **Methi (Fenogreco - Alholva)** 2,95€

Tandoori Roti/Chapatti 2,25€

Pan elaborado con harina de trigo.

Roti Ki Tokri 7,95€

Surtido de cuatro panes recién horneados - ideal para degustar con nuestros segundos.

Acompañamientos - Sides

Indispensables para acompañar nuestros platos.

Papadum ① 1,00€

La tortita más famosa de la India - elaborada con lentejas, muy fina y crujiente, ligeramente especiada.

Raita ① 2,95€

Ideal para acompañar platos de arroz biryani - 'ensalada' de yogur mezclada con comino, especias y verduras/pepino

Cebolla-Limón-Picante Verde Chillie ① 2,95€

Picada de cebolla con limón y chillie verde.

Salsas Chutney & Achaar (Encurtidos)

Menta 1,00€ **Tamarindo** 1,00€ **Mango Achaar** 1,00€ **Cebolla Achaar** 1,00€

Aviso Alérgenos/Intolerancias

Todos nuestros platos se preparan en nuestra cocina donde están presentes frutos secos y sus trazos, gluten y otros alérgenos.

Nuestros platos pueden contener o entrar en contacto con dichos alérgenos.

Las descripciones de los platos en nuestra carta-menús no incluyen todos los ingredientes que contienen los mismos.

Si tiene alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de realizar su pedido. Muchas gracias.