

VEGETARIANAS

Tamatar & Dhania Shorba

Sopa de tomate a base de cilantro aromatizado con comino y cocinado a fuego lento durante siete horas, servido con galletas salada de India. Libre de gluten / op. vegana. **55**

Samosa

Dos tradicionales empanadas de la región del Norte de India rellena de papas, arvejas tiernas, pasas y semillas de marañón doradas con ghee con un toque de especias, servida con ensalada micro, chutney de hierbabuena y tamarindo. / op. vegana. **75**

Samosa Chat

Dos samosas aderezadas con ensalada micro, vegetales frescos, chutneys de tamarindo, yogurt, hierbabuena y un toque de limón. / op. vegana **80**

Pakoda de Vegetales

Deliciosas verduras tempurizadas con harina de garbanzo, servidas con chutney de menta y chutney de tamarindo. **75**

Paneer Tikka Kebab

Dos tradicionales empanadas de la región del Norte de India rellena de papas, arvejas tiernas, pasas y semillas de marañón doradas con ghee con un toque de especias, servida con ensalada micro, chutney de hierbabuena y tamarindo. Libre de gluten. **100**

Aloo Tikki Chaat

Deliciosa tortita crujiente cubierta con garbanzos, cebolla morada, tomate, chutney de yogurt, chutney de hierbabuena y chutney de tamarindo. **75**

NO-VEGETARIANA

TANDOOR & KEBABS

Pollo Tikka Kebab Al Tandoor

Muslo de pollo deshuesado, marinado con jengibre, ajo, jugo de limón, kahmiri sweet chilly y yogurt, asados en el tradicional horno vertical – tandoor. Libre de Gluten. **120**

Pollo Tandoori (Media/entero)

Pollo marinado por 48 hrs en yogurt, ajo, jengibre y especias. Servido con ensalada de cebolla morada con chutney de hierbabuena. Libre de Gluten. medio. Cocinado 25min. al carbón. **Medio 90/entero 175**

Malai Pollo Tikka Kebab Al Tandoor

Cremosa y suave pechuga de pollo marinado con yogurt, crema y especias, asados en el tradicional horno vertical – tandoor. Ligeramente ahumados con ghee. Libre de Gluten. **110**

Beef Seekh Kebab

Carne molida con jengibre, ajo, kabab chini de India y hierbas frescas, servidos con chutney de tomate o menta. Libre de Gluten. **120**

Beef Boti Kebab

Trozos de arrachera marinada con kabab chini, canela, asado en el tandoor a fuego lento. Servido con chutney de hierbabuena y cilantro. Libre de Gluten **120**

Lamb Seekh Kebab

Carne molida de cordero sazonada con jengibre, ajo, especias de India y hierbas frescas, servidos con chutney de tomate. Libre de Gluten **140**

VEGETARIANO

Palak Paneer

Queso cottage fresco, ligeramente salteado y cocinado a fuego lento en un curry de espinaca y mantequilla clarificada. Libre de gluten. **105**

Kadhai Paneer

Queso cottage fresco salteado al comino, cocinado en salsa de cebolla, tomate y chile pimiento. Libre de gluten. **105**

Makhani Paneer

Queso cottage fresco cocinado lentamente con tomate, ghee, crema y aromatizado con hierbas aromáticas frescas. Libre de gluten. **105**

Especialidad Veg

NAWABI SABJ BIRYANI

Queso cottage fresco, arroz basmati de grano largo, verduras surtidas, ghee, hierba buena, azafrán de Kashmir y especias. **145**

Malai Kofta

Creemos albóndigas de queso cottage a fuego lento en salsa de tomate, cebolla y cardamomo verde. Libre de gluten. **120**

Paneer Tikka Masala

Queso cottage asado en el tandoor con una cremosa salsa de tomate y especias aromáticas. Libre de gluten. **135**

Malai Mater Paneer

Queso cottage salteado con ghee, arvejas frescas con salsa de tomate y crema. Libre de gluten. **135**

NO-VEGETARIANO

POLLO

Pollo Kadhai

Pechuga de pollo salteada con comino, cocinada con salsa de tomate, cebolla, cilantro fresco y jengibre. **110**

Pollo Makhani / Butter Chicken

Pechuga de pollo tandoori cocinada con tomate, mantequilla, marañón y especias exóticas de la India. **110**

Pollo Tikka Masala

Nuestro plato de autor hecho de pollo tikka con vegetales asados y cocinados en salsa de tomate y alholva. **110**

Hyderabadi Murgh Biryani

Arroz basmati de grano largo, pechuga de pollo marinada, yogurt, frutos secos, hierba buena, azafrán de Kashmir y especias. **155**

RES

Bhuna Res

Corte especial de res, marinado con pimienta, gala namak de Himalayas (sal negra) y asado al tandoor. Ahogado en un curry de tomate y vegetales frescos salteados en ghee. Libre de Gluten. **170**

Saag Gosht

Corte especial de res, marinado con pimienta, gala namak de Himalayas (sal negra) y asado al tandoor. Cocinado a fuego lento en un curry de espinaca y kasuri methi. Libre de Gluten. **170**

CORDERO

Awadi Mutton Korma

Tierno cordero cocinado a fuego lento con especias tradicionales de Lucknow, India. Ahogado en una salsa de semillas de marañón, almendras, cebolla morada y cardamomo verde. Libre de Gluten. **180**

Mutton Rogan Josh

Receta tradicional de Cachemira. Pierna de cordero, cocinado a fuego lento por más de 5 horas con chiles dulces Kashmir, azafrán, semilla de anís y vegetales frescos. Libre de Gluten. **180**

Awadhi Cordero Biryani

El cordero se prepara con yogurt y especias aromáticas, luego se coloca en capas con arroz basmati y se cocina al estilo tradicional "Dum" **175**

Superlicious Tandoori Mutton Chop

Chuletas de cordero, marinadas con limón, ajo, jengibre, aceite de mostaza, chiles Kashmiri y yogurt, asadas a fuego lento en el tandoor. Servida con chutney y ensalada de microvegetales. Libre de Gluten **200**

MARISCOS

Meen Moilee (Pescado)

Mahi – Mahi fresco cocinado con leche de coco, semillas de mostaza, hojas de curry, cebolla y lima amarilla. **130**

Curry Mixto De Mariscos

Camarones jumbo, calamar, mejillones negros, blancos, amarillos, carne de cangrejo cocinados en una salsa con semillas de mostaza salteadas, hojas frescas de curry, cebolla, tomate. **185**

Especialidad

CAMARONES TILTILI

Cinco camarones Jumbo
Cinco camarones Jumbo
marinados con yogurt, pasta de jengibre y ajo, cubiertos con semillas de ajonjolí y sweet chili chutney. Libre de Gluten. **275**

ACOMPAÑAMIENTOS

Aloo, Baingan Tamatar

Mini papas, berenjenas y tomates cocidos a estilo casero con especias aromáticas de la India. **70**

Hongos Do Pyaza

Surtido de hongos silvestres y cebolla roja mezclada con salsa de tomate, cilantro fresco y jengibre. **70**

Arroz Basmati Al Vapor

Arroz basmati de grano largo con sabor a cardamomo verde. **40**

Ghee Jeera Arroz

Arroz basmati de grano largo con sabor a cardamomo verde. **50**

PANES TANDOORI

Butter Naan

Pan naan clásico con mantequilla. **22**

Naan Con Ajo

Famoso pan naan tandoori con ajo fresco. **22**

Plain Naan

Naan tandoori simple (pan sin levadura). **18**

Siete Quesos Naan

Naan horneado en el tandoor, relleno de variedad de seis clases de quesos y espolvoreado con queso parmesano y mantequilla clarificada. **45**

BEBIDAS

Naturales

Nimbu Paani - Soda **25**

Adrak Nimbu Paani **30**

Pudina Nimbu Paani **30**

Nimbu Paani - Chat Masala **30**

Nimbu Paani - Plain **25**

Lassis

Strawberry lassi **35**

Elaichi lassi **35**

Gaseosas

Coca-Cola **22**

Coca-Cola cero **22**

Santa Delfina mineral **25**

Agua pura **16**

Beetayar

Gallo **35**

Monte Carlo **40**

El zapote (IPA) **40**

Masala beetayar (michelada) + **15**

Chat Masala beetayar + **20**

Cocteles

Dhaba shikanji **40**

Wine sherbet **40**

Copas de vino **40**

Botella de vino **250**

Bebidas Calientes

Masala chai **30**

Dalchini chai **20**

Chicory coffee **15**

POSTRES

Gulab Jamun

Albóndigas de leche condensada con cardamomo y pistacho. **45**

Shahi Desri Kheer

Budín de arroz basati con base de leche, azafrán, almendra y pasas. **45**

Pistacho Kulfi

Helado casero de la India con azafrán, pistacho y agua de rosas. **55**

Acompañamientos



Procesos culinarios milenarios de India

Espicias Importadas de India

Influencia de Especies Etnobotánicas

Opciones Gluten Free

Opciones Veganas

Sin glutamato monosódico

Sin colores artificiales