

## **STARTERS (ENTREMÉS)**

Sweet Lassi

Yogur dulce batido aromatizado con agua de rosas

Salted Lassi

Yogur dulce batido aromatizado con semillas de alcaravea

Mango Lassi

Yogur dulce batido aromatizado con mango

Onion Banji (4 trozos)

Cebollas rodajas mezcladas con harina de garbanzos

Veg Samosa (2 trozos)

Empanadillas fritas rellenas de patatas

Masala Mogo (Casava o Yuga)

Traído directamente de África. Hervido un poco fritos y sazonados con suaves sabores indios

Batata Wada

Bolas de patatas fritas en Mumbai

Veg Pakora

Verdura variadas batida en harina de garbanzos y ligeramente fritas

Papadamus (2 trozos)

Pan fino y crujiente hecho de harina de lentejas y acompañado con una salsa picante de mango y salsa de menta

Masala Papadamus

Papadamus importados sazonados con cebollas rojas, especias de India, chiles verdes picados y cilantro fresco

Chicken Pakora

Pollo frito crujiente cubierto con masa de harina de garbanzos

## **KID'S MEAL (Por los niños)**

Nugget de Pollo or Nugget de Pescado or Chicken Pakora con patatas frías y zumo de manzana (250ml)

## **UNIQUE CHEF'S SPECIALTIES (ESPECIALIDADES DEL CHEF)**

Coconut Saffron Prawns

Gambas frescas puestas en un adobo de hierba de limón, cebolla, jengibre, ajo y especias exóticas, cubiertas con una fragante salsa de coco y azafrán

Garlic Prawns

Gambas marinadas en zumo de limón, jengibre y ajo, cocidas en una salsa picante

Chilli fish

Cocido en una cacerola muy caliente y sazonado con soja, chiles verdes picados, jengibre, cilantro, cebolla y pimienta negra molida

## **SOPAS**

Tomate Shorba

Fresca y deliciosa sopa de tomates maduros con hierbas y especias

Palak and Dal Shorba

Espinacas y lentejas aromatizadas con semillas de cilantro y comino

Murg Yakhni Shorba

Delicada Sopa de pollo con hierbas y especias

## **VEGETARIAN TANDOOR SPECIALITIES (ESPECIALIDADES TANDOOR VEGETARIANAS)**

Paneer Shashlik

Dados de queso cottage con especias especiales del chef, acompañado de pimienta y tomate

## **NON-VEGETARIAN TANDOOR SPECIALITIES (ESPECIALIDADES TANDOOR NO VEGETARIANOS)**

Adraki Chicken Tikka

Pollo deshuesado marinado en jengibre y tostado en el horno Tandoor

Chicken Malai Tikka

Pollo deshuesado marinado con queso y crema a la parrilla el horno Tandoor

### Tandoori Murg

Jugoso pollo marinado con especias tradicionales a la parrilla en el horno Tandoor

### IBN Platter

Un plato surtidos de kebab, mariscos y pollo a la parrilla

### Lamb Sheekh Kebab

Un kebab de carne de cordero tierna y picada aromatizado con extra jengibre, ajo y cilantro fresco

### Gillafi chicken Seekh

Picada de pollo mezclada con especias exóticas, cubierto con cebolla, pimiento, tomate y envuelto en brocheta a la parrilla en el horno Tandoor

### Tandoori Prawns

Gambas a la plancha con especias exóticas de la India

### Ajwani Fish Tikka

Delicados trozos de pescado marinado en tandoori masala y preparados con ajwain (semillas de carambola), cocidos en nuestro horno Tandoor.

## **MAIN COURSES (PLATO PRINCIPAL)**

NO VEGETARIANO

### Butter Chicken

Pollo TikkaTandoori cocido en salsa de tomate y mantequilla

### Chicken Tikka Masala

Pollo Tikka cocinado en salsa, enriquecido con mantequilla y especias aromáticas

### Chicken Korma

Curry de pollo en una ligera salsa de anacardo templado con azafrán

### Saag Chicken

Pollo deshuesado cocido en salsa de espinacas, aderezado con ajo y jengibre

### Kadai Murg

Pollo cocido con pimientos, especias y hierbas, rematado con salsa de tomate

Methi Murg

Pollo cocido con hojas de fenogreco y especias aromáticas

Tamil Chicken

Platos auténticos del sur de India, es un estilo muy especial y popular de la cocina en Tamil Nadu

Chicken Vindaloo

Pollo fresco deshuesado con patatas cocido en salsa de tomate con una salsa extra picante y terminado con una salsa de Goa

Kashmiri Roganjosh

Tiernos trozos de cordero cocidos al auténtico estilo de Kashmiri

Lamb Saagwala

Preparación exótica de trozos de cordero humedecido con espinacas, tomate y especias

Cordero Pasanda

Cordero cocido en una crema ligera enriquecida con almendras y salsa de nueces de anacardo

Lamb Vindaloo

Cordero jugoso con patatas cocido en salsa de tomate con salsa extra picante

Goan Prawn Curry

Un delicioso y picante plato de gambas al curry cocido en especias de Goa con leche de coco y hojas de curry y terminados con semillas de mostaza o methi

Kadai Prawns

Gambas cocidas con pimiento verde, especias y terminadas con salsa de tomate

Fish Masala 245Kc

Pescado TikkaTandoori cocido en leche de coco y salsa tradicional

## **VEGETARIANO**

Kadai Paneer

Queso Cottage cocido con pimiento verde, especias y terminado con salsa de tomate

Saag Paneer

Queso Cottage cocido en una cremosa salsa de espinacas

Paneer Butter Masala

Queso Cottage seco en una salsa cremosa de tomate rociado con pimienta y azafrán

Malai kofta

Queso Cottage y bolas de patatas fritas cocidos en salsa de anacardo y salsa de yogur

Saag Aloo or Saag Corn

Espinacas cocidas con su elección de patatas o maíz estadounidense

Bang Bharta

Un plato extraordinario de berenjena horneada salteada con cebolla y especias

Bhindi Masala

Tierno Quimbombó lleno de una mezcla picante de especias recién molidas, salteados con cebolla, chiles verdes y cuartos de tomates

Bombay Aloo

Patatas cocidas en salsa de tomate aromatizada con hojas de curry y mostaza

Mixed Veg

Hortalizas fresca cocidas en salsa masala

Channa Pindy

Garbanzos cocidos con especias y aromatizados con hierbas

Dal Makhani

Lentejas negras cocidas durante la noche en el horno Tandoor con mantequilla y crema

Tadka Dal

Garbanzo de Bengala y garbanzo verde templados con chiles rojos y semillas de comino

## **ESPECIALIDAD TILDA BASMATI**

Byriani Murgh (Pollo Byriani)

Lamb Byriani

Arroz Paulao de grano largo cocido con pollo o cordero. Acompañado con "Raita"

Veg Byriani

Verduras frescas cocidas con arroz Basmati aromatizado con menta fresca y azafrán

Jeera Pulao

Lemon Rice (Arroz al limón)

Egg fried rice (Arroz con huevo frito)

Mushroom rice (Arroz con setas)

Tilda Basmati rice (Arroz Tilda Basmati)

## **PAN**

Naan

Pan de harina cocido en el horno Tandoor

Mantequilla Naan

Pan de harina con mantequilla cocido en el horno Tandoor

Garlic Naan

Pan de harina cocido en el horno Tandoor y aromatizado con ajo fresco picado

Spicy Garlic Naan

Pan de harina cocido en el horno Tandoor, y aromatizado con ajo fresco picado y hojuelas de chile

Tandoori Roti

Pan de harina de trigo integral cocido en el horno Tandoor

Laccha Parantha

Múltiples capas de pan hojaldrado de harina de trigo cocido en el horno Tandoor

Pudina Prantha

Múltiples capas de pan de harina de trigo cocido en el horno Tandoor y aromatizado con menta

Stuffed Kulcha

Pan de trigo relleno con una elección de queso cottage, cebolla, patatas o coliflor o cordero picado

## **ENSALADA**

Kachumber

Una saludable y sencilla mezcla de pepinos, tomates, cebollas y chiles verdes aliñadas con sal, pimienta, masala chaat y unas gotas de limón.

## **YOGUR**

Boondi Raita

Pequeñas bolas de harina de garbanzo bañadas en yogur y sazonadas con comino, chile en polvo y sal

kheera Raita

Una mezcla refrescante de pepino picado, cebolla y especias exóticas en el yogur fresco

Chutney de Mango

Mint Sauce (Salsa de menta)

## **Mixed pickle (Encurtidos variados )**

## **POSTRE**

Mango Kulfi

Helado indio con sabor a mango servido en cazuela de barro

Pista Kulfi

Helado indio con sabor a pistacho servido en cazuela de barro

Gulabjamun (2 trozos)

Queso frito empapado en jarabe de azúcar y servido caliente

Thandi Kheer

Budin de Arroz dulce con sabor a azafrán, servido frío

## **Dessert of the day (Postre del día)**

Recipiente de plástico por trozos para llevar

Peso de todo los entremés 100g

Peso de todos los platos principales 350g

Nota:

Estimado cliente, por favor especifique sus necesidades dietéticas y alergias antes de ordenar