



INDIAN RESTAURANT

Comida De La India



Indian Restaurant

COMBO

Chicken Combo

Porción de Chicken Curry, Arroz Basmati, Bebida a elegir (Masala lassi), Gulab Jamun 1 pza, Ensalada de cebolla



Chana Masala

Porción de Chana Masala, Arroz Basmati, Bebida a elegir (Masala Lassi), Gulab Jamun 1 pza, Ensalada de cebolla



Paneer makhni

Porción de Paneer Makhani, Arroz Basmati, Bebida Masala lassi Gulab Jamun 1 pza, Ensalada de cebolla y chutney



Dal Makhani

Porción de Dal Makhani, Arroz Basmati, Bebida a elegir (Masala lassi), Gulab Jamun 1 pza, Ensalada de cebolla



TANDOOR HORNO

Tandoori Chicken Full & Half Chicken

Pollo marinado en una mezcla de yogur y especias, cocido en el tandoor hasta obtener una textura exterior crujiente.



Chicken Tikka

Plato de pollo marinado en yogur y especias, asado en un horno tandoor y servido con chutney de menta y limón. Elige un tipo 1 Normal 2 Muy picante



Chicken Malai Tikka

Plato de pollo marinado en crema agria, especias y queso, asado en un horno tandoor y servido con cebolla y limón.



Paneer Tikka

El paneer tikka es un platillo vegetariano de la India que consiste en trozos de queso marinados en especias y yogur, asados a horno. Delicioso y lleno de sabor. Elige un tipo 1 Normal 2 Muy picante



AROZZ BIRYANI

Mutton Biryani

Mutton Biryani es un plato de arroz basmati lleno de sabor, aromas y especias, que se cocina lentamente con cordero. Cada bocado es una explosión de sabores, texturas y colores que transporta los sentidos a un viaje gastronómico a través de la India



Chicken Biryani

Biryani es un plato de arroz indio lleno de sabor, aromas y especias, que se cocina lentamente con pollo. Cada bocado es una explosión de sabores, texturas y colores que transporta los sentidos a un viaje gastronómico a través de la India



CHICKEN CURRY ITEM

Veg Biryani

Vegetable Biryani es un plato de arroz indio lleno de sabor, aromas y especias, que se cocina lentamente con verduras. Cada mordisco es una experiencia multisensorial que lleva los sentidos a un emocionante viaje culinario por la vibrante India, donde los sabores, texturas y colores se combinan en armonía.



Jeera Rice

Arroz Basmati con un toque de sabor comino



Arroz Blanco

El arroz basmati indio es un grano largo y aromático, cultivado en las laderas del Himalaya. Cada bocado es una experiencia de sabor y textura única, con una fragancia dulce y suave. Perfecto para acompañar cualquier plato, o disfrutar por sí solo como guarnición.



Chicken Fried Rice

Arroz frito con trozos de pollo jugoso, preparado con especias y vegetales para una experiencia culinaria completa.



Limon Rice

Delicioso arroz basmati con un toque especial de cacahuete y limón fresco.



Veg Fried Rice

Arroz frito con una mezcla de vegetales frescos, sazonado con especias indias para un toque de sabor auténtico



Kadai Chicken

Kadhai Chicken es un delicioso plato de la cocina india con trozos de pollo cocinados en especias aromáticas, pimientos y tomates, servido con arroz o pan. ¡Sabores intensos garantizados



Veg Fried RicePrawn Curry

Curry de camarones estilo Goa, con una base cremosa de coco y tamarindo, perfecto para los amantes del marisco.



Butter Chicken

Plato de pollo en salsa de tomate cremosa y especias indias, originario del norte de la India, también conocido como "murgh makhni



Chicken Tikka Masala

Jugosos trozos de pollo marinados en especias exquisitas, asados y sumergidos en una salsa cremosa. Una fusión de sabores de la India con un toque de picante. ¡Irresistible plato principal!



Mutton Rogan Josh

Rogan Josh es un plato de la cocina de Cachemira, India, que se prepara con carne de cordero, cebolla, yogur y una mezcla de especias tradicionales, como cardamomo, canela y clavo de olor.



Saag Mutton

jugosos trozos de cordero en un deliciosa salsa de curry de espinacas



Chicken Saag

jugosos trozos de cordero en un deliciosa salsa de curry de espinacasPierna muslo de pollo en una deliciosa salsa de curry de espinacas



ENTRADA

Samosa

Samosa es un popular aperitivo indio, hecho con una masa crujiente rellena de papas, guisantes, especias y frito hasta Acompañado de chutney de tamarindo y menta



Pakora

Las Pakodas son bocadillos fritos típicos de la India hechos con harina de garbanzo fritos hasta estar dorados y crujientes. ¡Un aperitivo perfecto para compartir con amigos y familiares! Opciones a elegir Queso Paneer Pollo Mixto papa cebolla verdura



Papad Roasted (2 PCs)

Crujientes tostadas de harina de lenteja moong dal con un toque de especias.



Fesh Pakora

Crujientes pakoras de pescado, fritas a la perfección y servidas con chutney



Bhel Puri

Light and crunchy mix of puffed rice chutneys, spices and fresh vegetables, ideal as a snacks



CUCUMBER, ONIONE AND TOMATO SALAD

Onion cucumber Tomato Salad

Ensalada de pepino, tomate y cebolla al estilo del norte de India: rodajas frescas acompañadas de limón, ideal como guarnición.



Raita

Raita de pepino, tomate y cebolla es una ensalada india hecha con yogurt, pepinos, tomates y cebolla picada. Es refrescante y deliciosa, perfecta como acompañamiento para platos picantes.



Onion Rings Salad

Cebolla ensalada



POS RTE

Gulab Jamun

Gulab Jamun es un postre indio exquisito y reconfortante hecho de bolas de leche frita bañadas en un almibar dulce y aromático de cardamomo y rosa. Cada bocado es una explosión de sabor y textura en la boca. 2 pzas



Kheer

Kheer es un postre indio cremoso de arroz cocido en leche con cardamomo, azafrán y frutos secos. Dulce, aromático y reconfortante en cada cucharada



CHINESE PLATO

Chicken Chilli Dry

Trozos de pollo crujientes en una salsa picante de chiles, salsa agridulce y vegetales, un platillo lleno de sabor y especias.



Paneer Chilli Dry

Cubos de paneer fritos y mezclados con una salsa picante de chiles, salsa agridulce y vegetales, perfecto para los amantes del picante.



Golden Fried Prawns

Camarones envueltos en una crujiente capa de pan rallado y especias, fritos hasta alcanzar un darado perfecto.



Mushroom Chilli Dry

Champiñones fritos salteados con cebollas, pimientos, y una salsa picante. Un sabroso manjar para los amantes de lo picante.



LENTEJAS DAL

Dal Tadka

Lentejas amarillas cocidas y luego sazonadas con un tadka de especias fritas en ghee, ofreciendo un sabor ahumado y aromático.



Dal Palak

Una saludable combinación de lentejas y espinacas, cocinadas con especias para un plato nutritivo y lleno de sabor.



Dal Makhani

Lentejas negras y frijoles rojos cocidos lentamente con mantequilla, crema, y una rica mezcla de especias. Una delicia cremosa y reconfortante



Dal Fry

Lentejas cocidas y fritas con cebolla, tomate, y una selección de especias para un plato lleno de sabor y textura.



BREAD & PAN

Tandoori Roti

tortilla de harina de trigo integral preparada al tandoor



Butter Naan

deliciosa tortilla de harina blanca con mantequilla preparada al tandoor



Garlic Naan

tortilla de harina de trigo preparada al tandoor con ajo y mantequilla



CHATT CORNER

Samosa Chaat

Crushed samosas served with chickpeas, yogurt, chutneys, and spices. A classic indian street food



Papdi Chaat

Crujientes discos de harina, cubiertos con papas hervidas, garbanzos, yogur, chutneys y sev. Una combinación dulce, agria y picante.



Dhai Puri (8)

Crujientes puris rellenos de papas picantes, yogur y chutney de tamarindo.



Gol Gappe (8 Pcs)

Esferas crujientes y huecas de puri rellenas de una mezcla picante de agua de tamarindo, chutney, papas y garbanzos



Sev Puri

Bocados de puri crujiente, cubiertos con patatas, cebolla, tres tipos de chutneys, y generosamente cubiertos con sev.



Lachha Paratha

Tortilla de harina blanca crujiente con varias capas.



Aalu Paratha

Tortilla de harina rellena con papa.



Mix Paratha

Tortilla de harina rellena de papa, cebolla y queso fresco



Paneer Kulcha

Tortilla de harina rellena con queso fresco



Sharbat

Rooh Afza Sharbat es una bebida refrescante y dulce originaria de Asia, elaborada con concentrado de pétalos de rosas, agua, azúcar y un toque de limón



INDIAN VEGETARIAN CURRY

Kadai Paneer

Kadhai Paneer es un plato de la India que consiste en queso paneer cocido con especias, pimientos y tomates. Delicioso y picante.



Aalu Matar

Papa con chicharo en una deliciosa salsa especial de la india.



Veg Kofta Curry

Bolitas fritas de papa, queso, zanahoria y frutos secos en salsa de curry.



Aalu Gobi

Papa y coliflor cocinadas en una exquisita mezcla de especias de



Aalu Jeera

deliciosa papa salteada en especias de la india y comino



Palak Paneer

pequeños trozos de queso fresco en una deliciosa salsa de curry de espinaca



Chana Masala

Deliciosos garbanzos tiernos cocinados con ajo, cebolla, jitomate y especias de la india.



BEBIDA TRADICIONAL DE LA INDIA

Lassi Mango Lassi

Deliciosa bebida tradicional de la india a base de una mezcla yogurt natural y trozos de mango molidos. De lo



Lassi fresa Strawberry

Deliciosa bebida tradicional de la india a base de una mezcla yogurt natural y trozos de fresa molidos.



Sweet Lassi

Típica y Deliciosa bebida a base de una mezcla de yogurt natural con azúcar.



Salted Lassi

Deliciosa bebida a base de una mezcla de yogurt natural con sal y comino.



Indian Chai Te

Deliciosa bebida a base de una mezcla de yogurt natural con sal y comino.Exquisita mezcla de té con especias y hierbas aromáticas tradicionales de la india.



Chole Bhature

Garbanzos especiados en salsa masala servidos con pan frito esponjoso y crujiente. 2 Bhaturas



Aalu puri

Pan frito servido con curry de papa ligeramente picante.



Baingan Bharta

Berenjena asada y triturada cocinada con tomates, cebolias y especias.



Paneer Butter Masala

Cubos de paneer cocinados en una rica salsa de mantequilla, tomate y crema. Suavemente especiado y cremoso



Paneer Tikka Masala

Paneer marinado y cocido en el tandoor, luego servido en una rica salsa de tomate y especias



DELICIAS DEL SUR DE LA INDIA

Dosa

Crepa fina y crujiente hecha de una masa fermentada de arroz y lentejas, servida con chutney de coco y sambar.



Masala Dosa

Dosa con una variedad de rellenos, desde papá masala hasta quesos y vegetales. cada una acompañada de chutney y sambar.



Idli (4)

Pasteles al vapor, suaves y esponjosos, hechos de arroz fermentado y lentejas. Sirven. como un suave acompañamiento a salsas picantes



Onion Uttapam

Uthappam cubierto generosamente con cebollas doradas, ofreciéndola una textura crujiente y un sabor ligeramente dulce.



Mix Veg Uttapam

Uthappam repleto de vegetales frescos como tomate, cebolla, y pimientos, haciéndolo colorido y nutritivo.



Swad

Indian Restaurant

Comida De La India