



Indian Gourmet

Restaurant and Lounge Bar

MENÚ ESPAÑOL



Indian Gourmet

Restaurant and Lounge Bar

DECLARACIÓN DE ALERGIAS

Los platos indios son una mezcla compleja de numerosos ingredientes. Será imposible mencionar todos los ingredientes para cada plato. Nuestros platos pueden contener gluten, crustáceos, moluscos, huevos, pescado, cacahuetes, frutos secos, soja, leche, apio, mostaza, semillas de sésamo, lupinus y anhídrido sulfuroso. Si es alérgico a ciertos ingredientes, es de suma importancia que informe a nuestro personal al realizar el pedido. Estaremos encantados de asesorarle.

APERITIVOS

Papadum

- 1) Papadum Simple** **0,90€**
Pan fino y crujiente elaborado con harina de lentejas.
- 2) Papadum Picante** **1,20€**
Papadum sazonado con pimienta negra y especias.
- 3) Masala Papadum** **2,50€**
Papadum adornado con maíz, pepinos, cilantro, cebolla, tomates y especias.
- 4) Masala Papadum Picante (4 piezas)** **4,95€**
Conos de papadum adornado con maíz, pepinos, cilantro, cebolla, tomates y especias.
- 5) Encurtidos Indios o Salsa Picantes** **0,95€**
Menta / Cebolla / Mango / Picante

Ensaladas

- 6) Ensalada Verde** **3,95€**
Lechuga, pepino, cebolla y tomates.
- 7) Ensalada Gourmet** **6,95€**
Ensalada verde cubierta con hierbas, menta fresca y queso cottage.
- 8) Ensalada de Pollo** **7,95€**
Trozos tibios de pollo cortados en cubos con vegetales verdes, servidos con un aderezo de hierbas y limón.
- 9) Yogur Raita** **3,95€**
Aderezo de yogur al estilo griego infundido con cilantro, pepino, cebolla, tomate, especias y lima.
- 10) Pachadi de Cebolla** **3,95€**
Cebolla cortada al estilo del sur mezclada con yogur y cilantro.
- 11) Ensalada de Cebolla** **2,95€**
Lechuga, cebolla y cilantro, cubierta con chaat masala.

Indian Chaats

- 12) Aloo Chaat** **4,95€**
Garbanzos con salsa de menta, chaat masala, cebolla, maní, papas, salsa de tamarindo y yogur.
- 13) Samosa Chaat** **5,95€**
Samosa con chaat masala, polvo de cilantro, salsa de menta, salsa de tamarindo y yogur.
- 14) Aloo Paneer Chaat** **6,95€**
Queso cottage con chaat masala, sev, cilantro, salsa de menta, cebolla, papa, salsa de tamarindo y yogur.
- 15) Papadi Chaat** **5,95€**
Puris' (aperitivos de harina) crujientes cubiertos con chaat masala, cilantro en polvo, salsa de menta, cebolla, papa, salsa de tamarindo y yogur.
- 16) Pollo Chaat** **7,95€**
Pollo con chaat masala, cilantro en polvo, salsa de menta, cebolla y papa.

- 17) Ragda Patis** **6,95€**
Puré de papa tikki con garbanzos, cebolla, pepino, tomate, tres salsas diferentes, cubierta con cilantro.

Sopas

- 18) Sopa de Tomate** **4,95€**
Base de tomate con chaat masala y crema fresca.
- 19) Sopa de Verduras Mixtas** **4,95€**
Judías, zanahorias, cebollas, guisantes, papas y condimentos.
- 20) Sopa de Polla** **5,95€**
Pollo con maíz, huevo y condimentos.
- 21) Sopa de Cebolla** **4,95€**
Cebolla con condimentos.

Entrantes Vegetarianos

- 22) Samosas (2 piezas)** **3,95€**
Sabrosos pasteles fritos rellenos de cebolla, guisantes y papa, condimentados con especias indias.
- 23) Bhaji de Cebolla** **3,95€**
Aperitivos fritos de garbanzos rellenos de cebolla y aromatizados con cilantro y especias indias.
- 24) Bhaji de Papa** **3,95€**
Aperitivos fritos de garbanzos rellenos de papa y aromatizados con cilantro y especias indias.
- 25) Pakora de Verduras** **3,50€**
Buñuelos de garbanzos especiados rellenos de vegetales mixtos, aromatizados con cilantro y especias indias.
- 26) Pakora de Paneer** **5,95€**
Queso cottage con harina de garbanzos y especias indias.
- 27) Pakora de Chile** **4,95€**
Chiles verdes frescos pasados por harina de garbanzos y fritos
- 28) Pakora de Champiñones** **4,95€**
Champiñones marinados con especias indias, rebozados con harina de garbanzos y fritos.
- 29) Gobi 65** **6,95€**
Coliflor fresca rebozada en harina y especias indias.
- 30) Aloo Tikki (2 piezas)** **4,95€**
Puré de papa con hoja de cilantro, especias indias y pan rallado crujiente.
- 31) Kebab Hara Bara** **6,95€**
Espinacas, patatas, especias indias

Entrantes No Vegetarianos

- 32) Samosas de Pollo** **4,95€**
Pollo picado con guisantes, cilantro, especias indias y cebolla.

- 33) Samosas de Cordero** **6,95€**
Cordero picado con guisantes, cilantro, especias indias y cebolla.

- 34) Pakora de Pollo** **4,25€**
Tiras rellenas de pollo rebozadas en harina y especias indias y fritas.

- 35) Pakora de Pescado** **6,95€**
Pescado marinado con especias de la India, rebozado con harina de garbanzo y frito.

- 36) Pakora de Gambas (3 piezas)** **6,95€**
Gambas marinado con especias de la India, rebozado con harina de garbanzo y frito.

- 37) Gambas Tawa (Especial Gourmet)** **8,95€**
Gambas marinadas en especias indias y fritos en 'Tawa'.

- 38) Shami Kebab (2 piezas)** **8,50€**
Carne picada marinada con jengibre, ajo, cebolla, especias indias recubierta con clara de huevo y frita.

- 39) Alitas de Pollo** **4,95€**
Alitas de pollo marinadas en especias indias y fritas.

- 40) Piruleta de Pollo** **5,99€**
Muslo de pollo rebozado en especias indias y harina y frito.

- 41) Pollo del Sur de la India 65** **6,95€**
Pollo deshuesado cortado en cubitos marinado con especias indias y frito hasta que quede crujiente.

- 42) Huevo Pakora** **4,99€**
Huevo cocido, rebozado en harina de garbanzos y frito.

- 43) Puri de Pollo** **6,95€**
Pollo Masala cocinado con especias indias y servido sobre Puri (pan sin levadura frito).

- 44) Puri de Gambas** **7,95€**
Gambas Masala cocinadas en especias indias y servido sobre Puri (pan sin levadura frito).

- 45) Keema Puri de Cordero** **7,95€**
Carne picada de cordero, cilantro, cebolla y especias indias. Servido sobre Puri.

- 46) Koliwada de Pescado** **10,95€**
Pescado bien marinado con especias de la India y cubierto con una masa espesa y frito hasta que esté crujiente (servido con salsa de menta).

- 47) Langostinos Crujientes** **8,95€**
Langostinos marinadas en especias indias, pan rallado, cubierta con chaat masala y cilantro.



PLATOS TANDOORI

Todos los platos tandoori se elaboran auténticamente en una vasija de barro india original y vienen con salsa de curry. Cambia a la salsa de tu elección por 2,95€.



- | | |
|---|--|
| 48) Pollo Tandoori / F.P 7,95€ / 12,50€
Muslo de pollo marinado en yogur, jengibre, ajo y especias indias. | 55) Shashlik Kebab de Pollo 11,95€
Pollo marinado elaborado en Tandoor con cebolla y pimienta, servido chisporroteante. |
| 49) Pollo Tikka 9,50€
Pollo deshuesado marinado en yogur, jengibre, ajo y especias indias. | 56) Shashlik de Cordero 12,95€
Cordero marinado elaborado en Tandoor con cebolla y pimienta morrón, servido chisporroteante. |
| 50) Tikka de Pollo al Ajillo 9,95€
Pollo deshuesado marinado en yogur, ajo y especias indias. | 57) Paneer Tikka 10,95€
Queso cottage, marinado con salsa tikka cremosa y especiada, servido en plato sizzler. |
| 51) Pollo Hariyali Tikka 9,95€
Pollo deshuesado marinado en menta, cilantro y yogur. | 58) Paneer Hariyali Tikka 10,50€
Queso cottage, marinado con yogur, menta y salsa de cilantro, servido en plato sizzler. |
| 52) Cordero Tikka 12,50€
Trozos tiernos de cordero marinados en yogur, jengibre, ajo y especias indias. | 59) Langostinos Tandoori 13,50€
Langostinos marinados hechos en horno de barro y servidos en cazuela. |
| 53) Malai Tikka 9,95€
Pollo deshuesado marinado en yogur, ajo, especias indias y fritos en crema fresca. | 60) Pescado Tandoori 12,95€
Pescado marinado con jengibre, ajo y especias indias hecho en humo de carbón, servido en plato sizzler. |
| 54) Sheek Kebab de Cordero / F.P... 7,95€ / 12,95€
Cordero picado y marinado con especias indias y enrollado en brochetas. | 61) Champiñones Tandoori 9,95€
Champiñones frescos marinados en yogur y especias indias. Cocinado en Tandoor. |

PLATOS SIZZLING

- | | |
|---|--|
| 62) Surtido Especial Tandoori 21,95€
Surtido de Pollo Tikka marinado, Cordero Tikka, Sheek Kebab, Pollo Tandoori, Pollo Haryali Tikka y Langostinos. Elaborado con ingredientes secretos en horno de barro y servido en brasero. | 63) Surtido Especial Verduras 17,95€
Surtido de Paneer Tikka marinado, Hara Bara Kebab, Aloo Tikki, Champiñones Crujientes, Samosa de Verduras, Mezcla de Verduras Pakora. Hecho con ingredientes secretos. |
|---|--|

PLATOS PRINCIPALES VEGETAL

Todos los platos vegetales se elaboran auténticamente con ingredientes frescos y especias indias.

- 64) Malai Kofta 8,50€**
Deliciosas bolitas vegetarianas en salsa. Una alternativa vegetariana a las albóndigas.
- 65) Curry de verduras mixtas 7,50€**
Verduras frescas de temporada en una auténtica salsa de curry
- 66) Curry de Kofta 7,95€**
Bola de verduras mixtas en salsa de curry.
- 67) Tadka Dal 7,50€**
Lentejas amarillas cocinadas con hierbas y sazonadas con tomates frescos, cebolla y especias indias.
- 68) Palak Paneer 9,50€**
Cubitos de queso cottage y espinacas, elaborados con salsa cremosa con especias
- 69) Dal Fry 8,50€**
Lentejas amarillas, chile fresco, cebolla, tomate, hojas de curry y especias indias.
- 70) Saag Dal 7,95€**
Espinacas y lentejas amarillas.
- 71) Saag Bhaji 7,95€**
Espinacas cocinadas en cebollas frescas y especias.
- 72) Saag Aloo 7,95€**
Espinacas cocinadas con cubos frescos de papas, hierbas y especias.
- 73) Bombay Aloo 7,25€**
Papas con cebolla, tomate y hierbas frescas, cocinadas en salsa curry.
- 74) Aloo Mutter 7,50€**
Papas, guisantes y especias indias.
- 75) Aloo Mutter Paneer 9,50€**
Patatas, guisantes y queso cottage.
- 76) Korma Vegetal 7,95€**
Vegetales frescos, coco y almendras, elaborados en salsa cremosa.
- 77) Paneer Kadai 9,50€**
Pimientos, queso cottage, especias indias.
- 78) Vegetable Handi 9,50€**
Vegetales frescos con especias indias.
- 79) Paneer Tikka Masala 9,50€**
Queso cottage marinado con especias indias y fritos con crema, cebolla, coco y almendras.
- 80) Aloo Gobi 7,95€**
Coliflor y papas salteadas con garam masala y cilantro fresco.
- 81) Gobi Bhaji 8,50€**
Coliflor fresca salteada con especias indias y cilantro fresco.
- 82) Chole Masala 7,95€**
Garbanzos, cebollas y tomates frescos, con especias de la India elaborados en una salsa espesa.
- 83) Paneer de Mantequilla 9,50€**
Queso cottage casero, mantequilla, salsa de tomate, almendras y especias indias.
- 84) Dal Makani 7,95€**
Lentejas negras cocinadas en crema y salsa de tomate.
- 85) Bhaji de Champiñones 7,95€**
Champiñones cocinado con hierbas y auténtica salsa de curry.
- 86) Bhindi Masala 8,50€**
Okra fresca elaborada con especias indias exóticas.
- 87) Shahi Paneer 8,95€**
Cubos de queso indio suave casero en una salsa suave y cremosa con especias.
- 88) Paneer Dopiazza 8,95€**
Queso cottage con cubos de cebolla, especias indias y salsa.



PLATOS PRINCIPALES

Todos los platos se elaboran auténticamente con ingredientes frescos y especias indias.

Elige tu salsa:

- Pollo..... 10.50€
- Cordero 11.50€
- Carne..... 11.50€
- Gambas..... 11.45€
- Langostinos..... 12.95€
- Pescado 12.50€

89) Curry

Salsa de cebolla con especias indias y cilantro.

90) Tikka Masala

Carne asada al tandoor y cocinada con nata, especias indias, salsa de cebolla, coco y almendras.

91) Jalfrezi

Cocinado con cebolla frita, pimientos, salsa de cebolla, yogur, fenogreco y especias indias.

92) Balti

Cocinado con pimientos y cebollas fritos en una salsa de jengibre y ajo, con hojas de cilantro, fenogreco y especias de la India.

93) Pasanda

Cocinado con una combinación especial de pistacho, salsa de vino, nata y pistacho.

94) Korma

Cocinado con nata, especias indias, almendra y coco.

95) Vindaloo

Cocido en cebolla, papa, fenogreco y masala especiada de la India.

96) Dopiaza

Cocinado en cubos especiales de cebolla y especias indias.

97) Pathia

Limón fresco, fenogreco, salsa de cebolla y especias indias.

98) Chasni

Cocinado en salsa agridulce con especias indias.

99) Madras

Coco fresco frito, jugo de limón, salsa de cebolla fresca y especias indias.

100) Bhuna

Cocinado con tomate y cebolla picada en salsa semisecca, con jengibre fresco y especias indias.

101) Dhansak

Cocinado con lentejas amarillas en una salsa medianamente dulce, con jugo de limón, azúcar y especias indias.

102) Rogan Josh

Cocinado con mantequilla, tomates frescos, especias indias y salsa especial Rogan.

103) Karahi

Cocinado con tomate, pimientos, hojas de cilantro, salsa de jengibre y ajo y especias indias.

104) Saag

Cocinado con espinacas, tomate y especias indias.



BIRIYANI

Todos los Biryani están elaborados con arroz basmati largo, aroma a especias indias menta fresca y hoja de cilantro. Servido de manera tradicional.

105) Biryani Vegetal	10,95€	111) Biryani de Langostino	14,95€
106) Biryani de Paneer.....	11,95€	112) Biryani de Carne	12,95€
107) Biryani de Pollo.....	11,95€	113) Biryani de Pescado	12,95€
118) Chicken Tikka Biryani	11,95€	114) Biryani de Kebab Sheek	16,50€
109) Biryani de Cordero	12,95€	115) Gourmet Special Biryani	16,95€
110) Biryani de Gamba.....	12,50€	Mezcla de pollo, cordero y gambas, aromatizado con azafrán y coronado con un huevo, asado.	

PARATHA

Todas las parathas están hechas con harina de trigo.

116) Paratha Sencilla	3,95€	118) Lacha Paratha	4,50€
Harina de trigo, especias indias y frito en 'Tawa'.		Capas hojaldradas y crujientes - suave	
117) Aloo Paratha	4,95€	119) Paneer Paratha	5,25€
Relleno de papas, cilantro, especias indias y frito en 'Tawa'.		Queso cottage, especias indias y tawa; frito.	



ESPECIALES REGIONAL

Descubre los regiones diferentes de India con nuestros especiales regional con platos de el norte, oeste, este y sur de India.

Elige tu curry:

- | | | | |
|-----------------|--------|--------------------|--------|
| ■ Pollo..... | 11.95€ | ■ Gambas..... | 11.95€ |
| ■ Cordero | 12.95€ | ■ Langostinos..... | 13.95€ |
| ■ Carne..... | 12.95€ | ■ Pescado..... | 13.50€ |

Norte de India

120) Curry Amritsari (Punjab)
Especias caseras, cuajada, cúrcuma, cilantro, chile y fenogreco.

Este de India

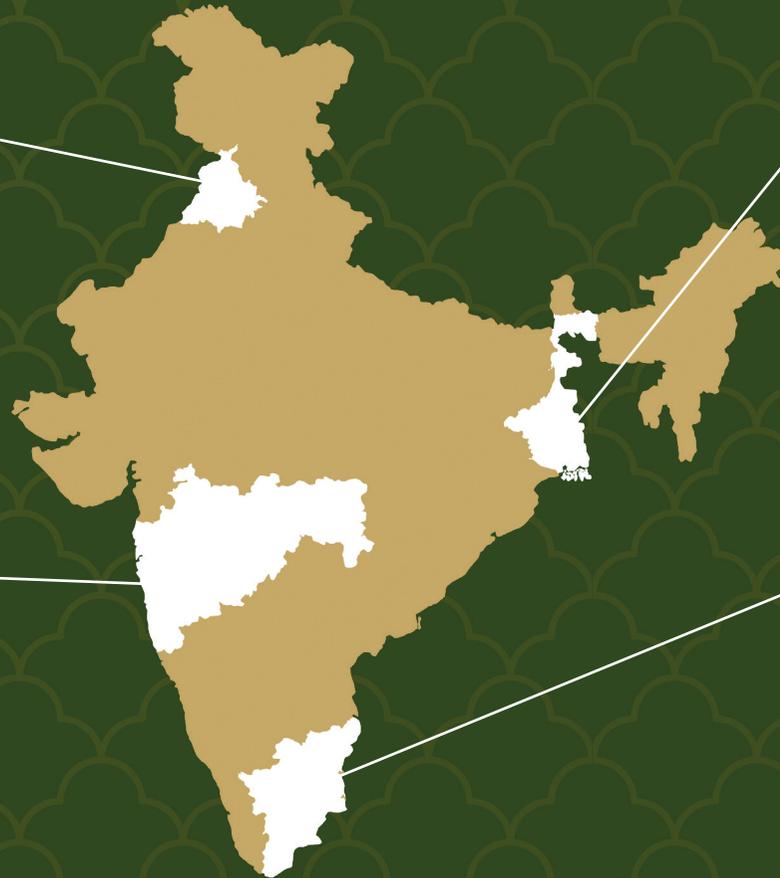
122) Curry Rezala (West Bengal)
Cocinado con nata fresca, cuajada, anacardos y azafrán.

Oeste de India

121) Curry Kolhapuri (Maharashtra)
Carne marinada con especias indias, coco y cebolla masala asada.

Sur de India

123) Curry Chettinad (Tamil Nadu)
Especias indias tostadas, semillas de cilantro, semillas de hinojo, canela y chiles.



ESPECIALES GOURMET

Todos los especiales se elaboran auténticamente con ingredientes frescos y especias indias.

Elige tu curry:

- Pollo 11.95€
- Cordero 12.50€
- Carne 12.50€
- Gambas 12.95€
- Langostinos 13.95€
- Pescado 13.50€

124) Mughlai

Huevo, pistacho, pasas, nata, cebolla, salsa y especias indias.

125) Methi (Fenogreco)

Carne cocida con clavo, cardamomo, hierbas frescas y especias indias.

126) Achari

Curry picante elaborado con salsa de pepinillos marinados tradicionales de la India, salsa de cebolla y salsa de tomate.

127) Mango Curry

Salsa cremosa suave de mango bien cocida, salsa de cebolla, especias indias, almendra y coco.

128) Handi

Pasta de jengibre y ajo, pimientos, jengibre fresco, salsa de cebolla, salsa de tomate, hierbas y especias indias.

129) Pepper Fry

Cebollas frescas, jengibre, ajo, pimienta negra recién molida y mantequilla.

130) Hydrabadi

Hoja de menta fresca, jengibre, fenogreco, cebolla frita, tomate, hierbas y especias indias.

131) Coriander Curry

Puré de cilantro con chile verde, menta fresca, jengibre, ajo y especias indias

132) Garlic Chilli

Curry picante elaborado con ajo fresco y chile picante fresco, salsa de cebolla, especias indias y hierbas frescas.

133) Butter Chicken

Trozos de pollo Tikka deshuesados cocinados en mantequilla, almendras, Kastoori Methi y salsa de tomate.

134) Hariyali Chicken Curry

Chicken tikka marinated with Indian spices, fresh coriander & mint leaves.

135) Egg Masala 9,95€

Huevo cocido, salsa asada y de cebolla, hierbas y especias indias.

136) Phal +1€

El curry más picante: hecho con chile, salsa de cebolla y especias indias.

137) Lamb Chops 16,95€

Costillas de cordero marinadas y fritas.

138) Lamb Keema Curry 13,95€

Cordero picado, cebolla, guisantes y especias indias.

139) Gourmet Meatball Curry 16,95€

Cordero picado marinado con especias indias y frito en leche de coco y salsa de cebolla.

140) Chicken Sheek Peau (Dry) 12,95€

Pollo picado, cilantro, especias indias y queso.



ARROZ

Todos los platos de arroz están elaborados con arroz basmati largo, ingredientes y especias frescas.



141) Arroz Sencillo.....	2,50€	149) Arroz con Cilantro.....	3,95€
142) Arroz Pilau	3,50€	150) Arroz con Huevo Frito.....	4,50€
143) Arroz con Verduras	4,95€	151) Arroz Gourmet.....	6,95€
144) Paneer de Arroz Frito.....	4,50€	Pollo Tikka, gambas, guisantes, huevo, especias.	
145) Paneer de Arroz con Verduras Frito.....	5,25€	152) Arroz Pilau con Champiñones.....	4,50€
146) Arroz con Ajo Quemado.....	4,50€	153) Arroz Keema	5,25€
147) Arroz al Limon	4,95€	Con carne de cordero picada.	
148) Arroz Kashmiri.....	4,95€	154) Arroz Jeera	3,95€
Coco, pasas, pistacho, almendra		Semillas de comino.	
		155) Arroz con Guisantes	4,50€

NAAN

Todos los panes Naan se elaboran con ingredientes frescos y se cocinan en un tandoor tradicional indio.

156) Naan Sencillo.....	2,25€	165) Naan de Chicken Tikka.....	4,50€
157) Naan de Ajo	3,75€	166) Naan de Cebolla	3,25€
158) Naan de Queso y Ajo	3,95€	167) Naan de Aloo.....	4,50€
159) Naan de Chile y Queso	3,95€	168) Naan de Mantequilla.....	3,50€
160) Naan de Queso y Cebolla.....	4,50€	169) Kulcha.....	3,50€
161) Naan Peshwari	3,75€	170) Roti Tandoori.....	2,95€
Relleno de coco, pasas, pistacho, almendra		Pan integral asado en horno tandoori	
162) Naan de Queso	3,75€	171) Chapati	2,50€
163) Naan Keema	4,95€	Pan integral a la parrilla	
Relleno de carne picada de cordero.		172) Puri	2,95€
164) Naan de chile	3,50€	Pan frito indio.	

MENÚ INFANTIL

173) Papas fritas	3,95€	178) Pollo Tikka Masala con Papas Fritas	6,95€
174) Pollo Tikka y Papas Fritas	4,95€	179) Pollo con Mantequilla con Arroz o Naan..	6,95€
175) Nuggets de Pollo y Papas Fritas	4,50€	180) Palitos de Pescado y Papas Fritas	5,95€
176) Pollo Korma con Arroz	6,95€	181) Salchicha, Frijoles y Papas Fritas	4,95€
177) Albóndigas y Papas Fritas	7,95€	182) Tortilla de huevo y Papas Fritas	5,50€

PIZZA

Todas las pizzas se preparan con ingredientes y especias frescos.

183) Pizza Margherita	7,95€	187) Pizza Pollo Tikka	9,95€
Queso, tomate y orégano		Trozos de Pollo Tikka, queso y orégano.	
184) Pizza Deluxe Veggie	9,95€	188) Pizza Jamón y Queso	8,50€
Pimientos rojos y verdes, queso cottage y champiñones.		Queso, tomate y jamón.	
185) Pizza Paneer Tikka	9,95€	189) Pizza Hawaiano.....	9,95€
Queso cottage elaborado en Tandoor con salsa Tikka, queso y orégano.		Queso, tomate, jamón y piña	
186) Pizza Pollo Barbacoa	9,95€	190) Pizza Pepperoni.....	9,95€
Salsa barbacoa, Pollo Tikka, queso y orégano.		Queso, tomate y rodajas de pepperoni.	
191) Pizza Atún	9,95€	191) Pizza Atún	9,95€
		Queso, tomate y atún.	
192) Pizza Especial Gourmet	12,95€		
Mezcla de Pollo Tikka, Ajo Tikka.			



POSTRES

Todos los postres son caseros y se sirven de forma tradicional

- 193) Gulab Jamun6,95€**
Masa de leche con forma de bolitas, frita y bañada en almíbar.
- 194) Rasgulla6,95€**
Dumplings suaves y redondos hechos de queso cottage indio y cocinados en almíbar de azúcar.
- 195) Mango Mastani7,95€**
Batido cremoso elaborado con helado, pistachos, anacardos, almendras y una cereza encima.
- 196) Pistachio Kulfi5,95€**
Helado indio, elaborado con pistacho y azafrán y leche fresca. Suave y delicioso.
- 197) Mango Kulfi9,95€**
Helado indio elaborado con mango y azafrán, leche fresca. Suave y delicioso.
- 198) Gajrela6,95€**
Zanahoria fresca rallada, cocinada con leche fresca y frutos secos. Rico y delicioso.
- 199) Brownie de Chocolate6,95€**
Servido frío o caliente con helado y Café clásico para completar el sabor.

BEBIDAS CALIENTES

Té

- 200) Té indio2,95€**
- 201) Té indio negro2,50€**
- 202) Masala Chai3,95€**
- 203) Infusión3,50€**

Chocolate

- 204) Chocolate Caliente4,25€**
- 205) Cola Cao3,25€**

Café

- 206) Espresso1,50€**
- 207) Americano2,50€**
- 208) Café con leche2,95€**
- 209) Cappuccino3,95€**
- 210) Café Irlandés4,50€**
- 211) Barraquito5,25€**

