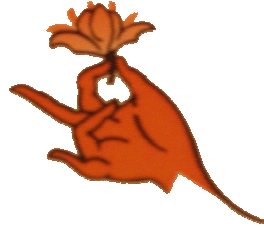


# El sabor de la India



Bienvenidos al Sabor de la India. La cuidada selección de este variado menú es una celebración de los platos regionales indios, elegidos especialmente por su original sabor y contenido.

**Tandoori:** Platos cocinados en el horno indio tradiciones de arcilla.

**Balti:** Platos preparados y servidos en un recipiente de hierro llamado Balti.

**Biryani:** Platos de arroz similares a la paella.

**Nan:** Pan indio preparado en el horno tradicional Tandoori.

*Estamos seguros de que conservarán un agradable recuerdo de su visita.  
Si conoce algún plato y no está en la carta, pregunte al Chef.*

*Todos nuestros platos están elaborados individualmente y frescos  
así a veces en las horas punta, hay pequeños retrasos*

## Entrantes

	<b>Euros</b>
<b>1.- Lamb or Chicken Tikka</b> <i>Carne (cordero o pollo) adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias, y cocinada al horno Tandoori.</i>	4,99
<b>2.- Chicken Tandoori</b> <i>Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori</i>	4,99
<b>3.- Sheek Kebab</b> <i>Carne picada, cocinada en el horno Tandoori, con hierbas frescas y especias</i>	4,99
<b>4.- Paneer Pakora</b> <i>Queso especial de la India, frito con hierbas</i>	4,75
<b>5.- Vegetable Samosa</b> <i>Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas con verdura</i>	4,50
<b>6.- Prawn Puri</b> <i>El entrante favorito del Chef, con gambas frescas fritas con cebolla, tomate, cilantro y hierbas, servido con un pan indio crujiente conocido como puri</i>	7,50
<b>7.- Chicken Chat</b> <i>Con especias picantes</i>	6,99
<b>8.- Onion Bhajee</b> <i>Cebolla mezclada con lentejas, harina y hierbas, frita con mucho aceite, dorada y crujiente</i>	3,99
<b>9.- Special Salad</b> <i>Ensalada especial con lechuga, tomate, maíz dulce, olivas, pepino y mayonesa</i>	5,99
<b>10.- Pathra leaves</b> <i>Hojas de ñame con especias enrolladas con harina india y fritas en abundante aceite. Un plato muy especial y picante</i>	4,25
<b>11.- Chana Chat Putty</b> <i>Garbanzos y patatas cocinadas en una salsa muy picante con abundantes especias, con cebolla y tomate ¡Para hacer la boca agua!</i>	5,99
<b>12.- House Special Grill Starter</b> <i>Una sabrosa selección de carnes cocinadas en el horno Tandoori, acompañada de una ensalada, para una persona con mucho apetito</i>	12,50
<b>13.- House vegetarian Special</b> <i>Una deliciosa combinación de entrantes vegetarianos, ideal para compartir entre 2 comensales</i>	8,50
<b>14.- Potato Puri</b> <i>Patatas con tomates, cebolla, cilantro y hierbas servido con un pan indio conocido como Puri</i>	5,99

## Especialidades Punjabi Balti

Los platos Balti proceden de la región del Punjab al norte de la India. Un *Balti* es un recipiente de hierro en forma de Bol, lo que le proporciona un sabor propio muy característico.

Todos los platos se preparan individualmente con los ingredientes más frescos, realizados por nuestro adobo especial de hierbas delicadamente condimentadas con especias.

Son los platos preferidos en Europa.

15.- Original Lamb, Chicken or Prawn Balti	
<i>Carne de cordero, pollo o gambas</i>	9,50
16.- Lamb, Prawn, or Chicken y Spinach Balti	
<i>Espinacas con pollo, carne o gambas</i>	10,50
17.- Lahore Balti	
<i>Una exótica mezcla con carne, pollo, gambas y espinacas</i>	11,99
18.- Lamb Curzi	
<i>Trozos de cordero adobado, carne picada en una salsa fuerte y rica con patatas ¡ simplemente exquisito!</i>	11,50
19.- Chilichicken	
<i>Trozos de pollo con guindillas indias picantes</i>	11,50
20.- Birmingham Bolti	
<i>Mezcla de pollo, cordero y carne picada con especias</i>	11,50
21.a.- King Prawn Bhuna	12,99
21.b.- King Prawn Jalfresi	12,99
21.c.- King Prawn Karahi	12,99
21.d.- King Prawn Biryani	15,99

## Especialidades en el horno Tandoori

22.- Lamb or Chicken	
<i>Plato principal, de cordero o pollo, servido con ensalada verde</i>	12,99
23.- Half Tandoori Chicken	
<i>Medio pollo adobado, con hueso, servido con una ensalada verde</i>	10,99
24.- House Special Grill Main Course	
<i>Disfrute de la selección de carnes favoritas de nuestro Chef, acompañada de una ensalada verde</i>	15,99
25.- Chicken or Lamb Tikka Masalla	

*Delicados trozos de pollo o cordero Tikka, cocinados en una rica salsa con especias, acompañada de almendras* 10,50

**26.- Chicken or Lamb Tikka Pasanda**  
*Pollo o cordero, hecho con una antiquísima receta persa, con una salsa cremosa y dulce de coco, almendras* 10,50

**27.- Chicken or Lamb Tikka Jalfresi**  
*Pollo o cordero, servido con una salsa curry picante, acompañada de tomates y pimientos verdes* 11,50

### **Otros platos indios tradicionales**

Cada plato se prepara con la mejor carne de pollo, cordero o gambas

**28.- Karahi**  
*Trozos de pollo o carne, con una salsa curry ligeramente picante con cebolla, tomates y pimientos* 10,50

**29.- Chicken or Lamb Tikka Pathia**  
*Trozos de pollo o cordero con salsa agridulce* 10,50

**30.- Dhansak**  
*Pollo o carne, servido con salsa picante agridulce con lentejas* 10,50

**31.- Butter Chicken**  
*Trozos de pollo cocinados con mantequilla, nata y especias* 11,50

**32.- Chicken or Lamb Sag**  
*Una exótica combinación de pollo o carne con espinacas, cebollas y tomate* 10,50

**33.- Rogan Josh**  
*Pollo o carne, cubierto con abundantes tomates jugosos con especias* 11,50

**34.- Korma**  
*Un plato muy suave con una salsa espesa y dulce, de coco y polvo de almendras* 9,50

**35.- Mandras**  
*El mundialmente famoso plato del sur de la india, una salsa curry picante* 10,50

**36.- Vindaloo**  
*Un plato muy picante originario de la isla de Goa, al sur de la india* 11,50

**37.- Bhuna**  
*Una especialidad de la casa, cocinada con una rica salsa de cebollas y tomates* 10,99

### **Selección vegetariana de la casa**

**38.- Katchuri Dhansak**  
*Bolas de lentejas en crujiente pasta agridulce* 8,99

**39.- Aubergine Balti**  
*Berenjenas en una rica salsa de curry* 8,99

40.- Vegetable Bhuna	
<i>Verduras y espinacas, servidas en una rica salsa de especias</i>	8,99
41.- Malai Koftha	
<i>Bolas de verduras frescas, servidas con nueces y pasas, con nuestra rica salsa cremosa</i>	8,99
42.- Pakora Balti	
<i>Verduras y cebollas, con especias, en una salsa espesa</i>	8,99
43.- Spicy Sweetcorn	
<i>Una receta especial con tomate, patatas y pimientos verdes frescos</i>	8,99
44.- Panner Sag	
<i>Queso de india con espinacas, hiervas y especias</i>	8,99

### **Platos Biryani**

Uno de los platos más antiguos que se consumen en el subcontinente indio. Son platos de arroz parecidos a la paella. Cada uno de ellos se sirve picante o suave

45.- Vegetable Biryani ( <i>de verduras</i> )	10,99
46.- Lamb Biryani ( <i>de Carne</i> )	12,99
47.- Chicken Biryani ( <i>de pollo</i> )	12,99
48.- Chicken of Vegetable ( <i>de pollo y verduras</i> )	12,99
49.- Prawn Biryani ( <i>de gambas</i> )	12,99
50.- House Special Biryani	
<i>Una vibrante combinación de pollo, cordero y gambas</i>	13,99
51.- Chicken or Lamb, Tikka Biryani	
<i>De pollo o cordero estilo Tikka</i>	13,99

### **Pan 'Nan'**

El nan es un pan especial indio de los estados del norte del pas, cocido en el horno Tandoori. Es el acompañamiento perfecto para el curry.

52.- Tradicional Nan. <i>Torta tradicional</i>	2,25
53.- Garlic nan. <i>Torta de ajo</i>	2,99
54.- Peshwari nan. <i>Torta dulce con coco, almendras y pasas</i>	2,99
55.- Stuffed Vegetable Nan. <i>Torta rellena de verduras</i>	2,99

56.- Keema Nan. *Torta rellena de cordero picado* 3,50

57.- Cheese Nan. *Torta rellena de queso* 3,50

### **Arroces para acompañar al segundo plato**

58.- Pilau Rice (*con hierbas y especias*)  
*Basmati, arroz estilo indio* 4,75

59.- Keena Rice  
*Arroz frito con carne picada* 5,99

60.- Mushroom rice  
*Arroz frito con champiñones* 5,99

61 Fried Rice  
*Arroz Frito con cebolla y guisantes* 5,99

### **Acompañamientos**

62.- Papadoms. (*Ligeros y crujientes*) 1,20

63.- Mango Chutney  
*Salsa de mango, dulce y picante suave (para untar)* 2,50

64.- Onion Chutney  
*Salsa de tomate, cebolla y menta fresca* 1,50

65.- Mixed Pickle. *Salsa de lima muy picante* 2,00

66.- Mint Sauce. *Salsa de menta* 1,50

67.- Spinach Bhajee (*de espinacas*) 8,50

68.- Mushroom Bhajee (*de champiñones*) 8,50

69.- Bombay Aloo Bhajee (*con patata y huevo, muy picante*) 9,00

70.- Bhindi Bhajee (*de okra*) 9,00

71.- Tarka Dal. *Lentejas con una salsa fuerte de ajo* 8,50

## Menús

### 72.- La recomendación del chef

*Chicken Triikka(entrante)*

*Lahore Baltii*

*Nan*

**Por persona**

19,00

### 73.- Especialidad Balti

*Pappadoms y chutneys*

*Tandoori Grill(entrante)*

*Chicken Balti y Lamb & Spinach Balti*

*Servido con Pilau Rice y pan Nan recién hecho*

**Para dos personas**

39,99

### 74.- Plato especial vegetariano

*Pappadoms y chutney*

*Special Vegetarian Selection (entrante)*

*Malai Kofha y Vegetabla Balti*

*Pilau Rice y pan nan recién hecho*

**Para dos personas**

33,00

### 75.- Menú especial picante

*Patra Leaves*

*Chana Chat*

*Lamb Madras*

*Chicken Jalfrezi*

*Rice y Nan*

**Para dos personas**

40,00

### 76.- Menú especial

**Entrantes:**

*Papadooms*

*Prown puri*

*Special Vegetarian selection*

**Segundo plato:**

*Pollo tikka massala*

*Panner Sag*

*Pollo Karohi*

*Cordero Cursi*

*Dos arroces y 2 panes*

**Para 4 personas**

75,00

## **Menús del día**

(de Lunes a viernes de 12 a 16 horas, excepto festivos)

### **Menu 1**

Papadom + Salsa

Vegetal Balti

Arroz o nan

Postre

**8,50 €**

### **Menu 2**

Papadom + salsa

Pollo o cordero Balti (curry)

Arroz o nan

Refresco

Postre

**10,90 €**

### **Menú 3**

Bhajee de cebolla con harina de garbanzos

Pollo o cordero con espinacas Balti (curry)

Nan o arroz

Refresco

Postre

**12,50 €**

### **Menú 4**

Pollo Tandoori

Pollo Tikka Massala o Lamb Bona

Nan o Arroz

Vino de la casa

Postre

**16,50 €**



## **Postres**

### **Swwet/Salt Lassi.**

Bebida refrescante, yogourt, leche

**3,50 €**

### **Kulfi**

Postre de helado realizado con almendras y pistachos

**3,75 €**

### **Halwa**

Pastel Indio de sémola con semillas de la planta del cárdamo

**3,25 €**

### **Mouse Hindú**

Postre de nata con chocolate y frutos secos

**3,75 €**

### **Gairela**

Pastel de zanahoria

**3,25 €**

Crema catalana

**4,25 €**

### **Tarta de whisky**

**4,95 €**

### **Sorbete de limón**

**4,25 €**

### **Gulab Djambu**

Dulces indios con crema y semillas de la planta del cárdamo

**3,75 €**

### **Helado de mango**

Nata con pulpa de mango

**5,00 €**