



Horario de Cocina

Martes - Sábados: de 13:30 a 16:00 y 20:30 a 00:00h/Domingos de 13:30 a 16:00h.

Opening Time

Tuesday to Saturday Lunch 13:30 to 16:00 - Dinner 20:30 to 24:00/Sunday Lunch only 13:30 to 16:00

Closes Sunday night and Monday whole day

SHURUAAT

Aperitivos/Starters

Aloo Samosa - 9,50€

Empanadillas de masa casera rellena de patata, guisantes y especias ligeramente picantes, con semillas de Cilantro

Keema Samosa - 10,00€

Empanadillas de masa crujiente rellena de Carne, Cebolla, Jengibre, Semillas de Cilantro y más especias

Onion Bhaji - 7,50€

Tiras de cebolla rebozada en harina de Garbanzos

Pakora - 10,00€

Tempura vegetal estilo Indio en harina de Garbanzos, Especies y Hierbas frescas

Sheek Kebab - 11,50€

Brocheta de Carne Picada de Cordero con especias y hierbas aromáticas, asada al Horno "Tandoori"

TANDOOR

At Home Tandoori/From Tandoor

Tandoori Murgh - 23,00€

Clásico pollo marinado con Yogur, Lima, Ajo, y Jengibre

Murgh Ka Tikka - 22,00€

Pechuga de Pollo en trozos marinados con Yogur, Lima, Ajo, Jengibre y hierbas aromáticas

Boti Kebab- 24,00€

Trozos tiernos de cordero marinado en Yogur, Jengibre y otras especias

Tandoor Wali Chanpe- 28,00€

Tiernas chuletas de cordero marinadas en Jengibre, Ajo y otras especias

Tandoori Machli - 26,00€

Trozos de emperador marinado con especias tradicionales

MURGHI KE SAALAN

Currys de Pollo/Chicken Currys

Mughi Makhhan Wall - 22,00€

Pollo con salsa muy suave y cremosa, con tomate, Especia aromáticas, Anacardos y un toque de Fenogreco

Murghi Ka Tikka Massala - 22,00€

Pollo con salsa cremosa de suaves especias y hierbas aromáticas

Murghi Ki Balti - 22,00€

Pollo con salsa de Yogur, Tomate, Cilantro, Anís y otras especias tradicionales

Murghi Ka Bhuna - 22,00€

Pollo medianamente picante con Jengibre, cebolla crujiente y cilantro

Murghi Palak - 22,00€

Suave curry de Pollo con espinacas

Murghi Madras Wali - 22,00€

Curry de pollo picante del sur de India, con un toque de leche de Coco

Murghi Ka Vindaloo - 22,50€

Muy Picante Curry de Pollo de la zona de Goa con exóticas especias y un toque de Lima

Murghi Karthai - 22,00€

Aromático y exótico curry de pollo medianamente picante con tomate, jengibre, ajo y cilantro

BAKRE KE GOSHT KE SAALAN

Curry de Cordero/Lamb Currys

Gosht Ka Roghan Josh - 24,00€

Clásico Curry de cordero con salsa de especias, Tomate y hierbas, ligeramente picante

Gosht Ka Tikka Massala - 24,00€

Curry de Cordero con hierbas aromáticas, suave y cremoso

Bhuna Gosht - 24,00€

Cordero medianamente picante con jengibre, cebolla crujiente y cilantro

Gosht Vindaloo - 24,00€

Muy picante curry de cordero de la zona de Goa con exóticas especias y un toque de Lima

Karthai Gosht - 24,00€

Aromático y exótico Curry de Cordero con Tomate, Jengibre, Ajo y Cilantro

Palak Gosht - 24,00€

Trozos tiernos de cordero con Espinacas y hierbas aromáticas

Dal Gosht - 24,00€

Tradicional curry de Lentejas amarillas, con tiernos trozos de Cordero, típico del Norte de Pakistán

Gosht Madras - 24,00€

Curry de Cordero picante del sur de India, con un toque de leche de coco

SAMUNDARI KHAZANE

Curry de Pescado y Langostinos/Fish and Prawns

Methi Wali Machli - 26,00€

Trozos de Emperador en salsa de especias y hierbas aromáticas

Hare Massale Wali Machli - 26,00€

Curry de Emperador medianamente Picante, con Cebolla, Jengibre, Tomate fresco, Guindilla Verde, Cilantro fresco y especias

Madras Wali Macli - 26,00€

Curry de emperador Picante, el estilo clásico del sur de India, con un toque de leche de coco

Makhani Jhinga - 26,00€

Langostinos en salsa muy suave y cremoso con Anacardos y un toque aromático de Fenogreco

Jhinga Karhal - 26,00€

Langostino con Cebolla, Tomate, Jengibre, Ajo, Guindilla Verde, Cilantro fresco y especias aromáticas

Jhinga Massala - 26,00€

Langostinos ligeramente picantes en especias aromáticas

Jhinga Korma - 26,00€

Langostinos en salsa suave de leche de coco y almendras

Machi Massala - 26,00€

Trazos de emperador en salsa de especias y hierbas aromáticas

SABZI KE SAALAN

Curry de Verduras/Vegetables Currys

Palak Paneer Wals - 16,60€

Suave y exótico Curry de espinacas con el típico queso fresco Indio

Saag Aloo - 14,30€

Refrescante y ligero curry de Espinacas con Patata

Paneer Makhhan Wala - 17,20€

Trozos de Paneer (queso casero Indio), en salsa suave y cremosa con Tomate, Fenogreco, Hierbas Aromáticas y Harina de Anacardos

Mattar Paneer - 16,60€

Trozos de Paneer (queso casero Indio) con Guisantes, en salsa típica del Norte de India

Massale wale Chole - 14,30€

Garbanzos en salsa poco especiada con Cilantro Y jengibre

Massale Wale Baingan - 14,30€

Berenjanas con Tomate, Cebolla, Pimientos, Jengibre y Cilantro

Tarka Wall Dal - 14,30€

Clásicas Lentejas Indias amarillas, con un ligero toque de picante y comino

Dal Makhani - 15,50€

Suave y cremoso Curry de Lentejas negras indias, con un ligero toque de especias

Aloo Gobhi - 13,80€

Coliflor con Patata, Cilantro, jengibre, ligeramente picante

Malal Paneer Kofta - 17,80€

Albóndigas vegetales de patata y paneer en cuave salsa de leche coco y almendras

Sabzi Noratan - 15,50€

Verduras mixtas en especias aromáticas

LAWAZMAT

Complementos/Side Dishes

Raita - 4,20€

Yogur con Tomate, Cebolla, Pepino y hierbas

Anchar (Pickle) - 4,20€

Salsa de mango verde, Guindillas, Lima con especias y un toque de vinagre

Mango Chutney - 3,80€

Salsa de mango en suaves especias

Papadum - 1,60€

Crujientes tortas de harina de lenteja con cominos

Plaz Ka Katchumbar - 4,00€

Ensalada India de Cebolla con un toque de Cilantro, Lima y especias

Salsa Vindaloo - 4,60€

Salsa muy picante de la zona de Goa con especias y un toque de Lima

Salsa Makhhan Wall - 7,50€

Salsa muy suave y cremosa con tomate, especias aromáticas, anacardos y fenogreco

Salsa Tikka Massala - 7,60€

Salsa cremosa en suaves especias y hierbas aromáticas

Tamarindo - 1,10€

Salsa agri dulce

Yogur con Menta - 1,10€

Suave y refrescante

CHAWAL

Arroz/Rice

Saada Chawal - 5,70€

Arroz blanco Basmati al vapor

Pulau - 8,00€

Arroz Basmati con Cardamomo, Canela, Anís estrellado y Azafrán

Kashmiri Ka Pulau - 20,00€

Arroz Basmati con pasas, Frutos secos y Azafrán

Biryani de Verduras - 20,00€

Arroz Basmati con verduras, azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias

Biryani de Pollo - 22,00€

Arroz Basmati con Pollo, Azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias

Biryani de Cordero - 24,00€

Arroz Basmati con Cordero, azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias

Biryani de Langostinos - 26,00€

Arroz Basmati con Langostinos, azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias

Saada Biryani - 12,00€

Arroz Basmati con azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias

NAAN

Pan/Bread

Saada Naan - 2,30€

Típica torta de Pan Indio Natural

Makhni Naan - 4,00€

Pan Indio con mantequilla

Plazi Naan - 4,00€

Pan Indio con Cebolla y Cilantro

Lahsani Naan - 4,00€

Pan Indio con un toque de Ajo y hierbas

Paneer Naan - 5,10€

Pan Indio relleno de suave crema de queso

Badami Naan - 5,70€

Pan Indio con Almendras, Pistacho y Coco

Roti - 2,30€

Pan Indio integral Natural

Paratha - 3,40€

Pan Indio integral con mantequilla

Makani Naan SIN GLUTEN - 4,00€

Pan Indio con Mantequilla

Lesani Naan SIN GLUTEN - 4,00€

Pan Indio con un toque de ajo y hierbas

MENÚ CHETAK EXPRESS

Un Viaje del Norte al Sur de India: en cada estación disfrutará de una experiencia gastronómica única.

1era Estación: Aperitivos

Keema Samosa

Empanadillas de masa crujiente rellena de Carne, Cebolla, Jengibre, Semillas de Cilantro y más especias

Pakora

Verduras rebozadas en harina de Garbanzos

2da Estación: Tandoor

Murgh Ka Tikka

Pechuga de Pollo en trozo marinada con yogur, Lima, Ajo, Jengibre y hierbas aromáticas

3era Estación: Currys

Murgh Ka Tikka Massala

Pollo con salsa cremosa de suaves especias y hierbas aromáticas

Gosht Ka Roghan Josh

Clásico Curry de Cordero con salsa de especias, Tomate y Hierbas, ligeramente picantes

Dal Makhani

Suave y cremoso Curry de Lentejas negras Indias, con un ligero toque de especias

Arroz Pulau

Arroz Basmati con Cardomomo, Canela, Anís estrellado y Azafrán

Paneer Naan

Pan Indio relleno de suave crema de queso

4ta Estación: Final del Viaje

Kulfi

Helado Indio casero sabor pistacho

Mango Lassi

Crema de yogur con mango

Menú Degustación/Set Menú 42,50€/ por persona
(Mínimo 2 personas y en Mesa Completa)

IVA INCLUIDO

¡Llámanos para reservar mesa o encargar comida para llevar.

Tel: 91.401.22.28

Cerrado Domingo noche y Lunes todo el día / Consultar festivos

Reservations: www.tandooristation.com