

ENTRADAS

Samosas: Empanadas de harina de trigo y comino, rellenas de vegetales (papa y chicharo) o ternera, servidas con chutney de menta o tamarindo. **Carne /Vegetales**

Bhelpuri: Chaat de la playa de chowpatty en mumbai, combinación de cubos de papas, arroz inflado, sev (hilos crocantes de harina de arroz y garbanzos), bruniose de cebolla roja, polvo de mango, cilantro, chile serrano, chutney de tamarindo y menta.

Palak Chaat: Chaat crocante de hojas de espinacas frita, bruniose de tomate, cebolla, chile serrano, sev (hilos crocantes de harina de arroz y garbanzos), chaat masala y polvo de mango.

Pakora de Vegetales: Bocados de vegetales mixtos, tempurizados en harina de garbanzos, servidas con chutney de menta.

PRINCIPALES

Chicken Tikka Masala: Pollo marinado en yogur, sellado a la plancha y cocinado en una salsa de tomate con mórron, cebolla, polvo de mango, cardamomo, jengibre y canela.

Butter Chicken: Pollo marinado y perfumado en especias, sellado al tandoor, vestido por una salsa aterciopelada de tomate, nuez de la India, mantequilla, crema fresca, cilantro, comino, garam masala, chile y turmerico.

Dum Ka Murgh: Pollo marinado en yogur, turmerico, almendras, coco cardamomo y amapola blanca; favorito de los reyes de Hyderabad.

Rogan Josh: Cordero, sellado en reducción de malbec, cocido al fuego lento en yogur, almendras, semillas de amapola blanca, especias exóticas y crema fresca.

Beef Vindaloo: Ternera sellada en ghee de ajos y cebollas, cerveza negra, fennel, amapola blanca, turmerico, fenogreco y pimienta negra; cocida en una base de tomate, chile de árbol, dátiles, leche de coco y jengibre.

VEGETARIANO

Gobi Manchurian: Bocados de coliflor tempurizados en harina de garbanzos, servidos en un curry rojo agridulce, que evoca sabores de Asia.

Paalak Paneer: Cubos de queso, en un curry verde de espinaca, ajo, garam masala y cilantro en polvo

Paneer Makhni: Cubos de queso, en un estofado de tomate, nuez de la india, mantequilla, crema fresca, cilantro, comino, garam masala, chile y turmerico. **\$135**

Matar Paneer: Cubos de queso, en un Estofado de tomate, chicharos y especias.

Choley: Guisado de garbanzos marinado toda la noche y cocinados en una salsa de tomate, polvo de mango y canela.

Dal Makhni: Estofado de lentejas en salsa de tomate, ajo, mantequilla y especias.

Aloo Gobi: Papas ligeramente doradas, con repollo, coliflor y un mix de especias que le dan el sabor (cilantro, garam masala, comino y turmerico).

Aloo Shimla Mirch: Papas cocidas con especias y pimiento verde.

Aloo Matar: Estofado de tomate, chicharos y papas, en un mix de especias que le dan sabor.

ACOMPAÑANTES

Basmati Rice: Arroz cultivado en las colinas del Himalaya, de grano largo y delicada fragancia, cocido con clavo, semillas de comino y cardamomo.

Pilaf Rice: Arroz basmati con vegetales, nueces y pasas.

Lemon Rice: Arroz basmati con lentejas (chana dal), semillas de mostaza, chile de árbol, limón y turmerico.

Coconut Rice: Arroz basmati con lentejas (chana dal), semillas de mostaza, chile de árbol y coco.

Jehangiri Pilaf: Arroz basmati con pistaches, arándanos y cardamomo favorito del Emperador Jehangir.

Naan: Pan clásico de la India, hecho de harina de trigo, leche, yogur y levadura.

Rotis: Pan casero de harina integral sin levadura.

POSTRES

Gulab jamun: Buñuelo tibio de harina de trigo y leche, bañado en syrup de cardamomo, azafrán y agua de rosas.

Kulfi: Nieve casera estilo de la india sabor a mango o chai.

SMOOTHIES Y BEBIDAS

Lassi Natural: Smoothie de yogur probiótico (10 cultivos) hecho en casa, con azúcar morena o sal al gusto.

Mango Lassi: Smoothie de yogur probiótico (10 cultivos) hecho en casa, con pulpa de mango.

Lassi de Rosas: Smoothie de yogur probiótico (10 cultivos) hecho en casa con sirope de pétalos de rosas.

Baadam Sherbet: Horchata hindú hecha con leche o leche de almendras (\$10 adicional), almendras, anís estrella, amapola blanca, nuez moscada, pimienta y azúcar.

Sherbet de Nuez: Bebida hecha con leche, nuez de la india, higos y sirope de pétalos de rosas.

Falooda: Bebida hecha con leche o leche de almendras (\$10 adicional), sirope de pétalos de rosas, kulfi de vainilla, fideos de arroz y semillas de albahaca.

Agua de Rosa: Agua de pétalos de rosa, que facilita la digestión y el dormir mejor.

Nimboo Pani con Menta: Limonada India, hecha con menta, sal negra, jengibre y azúcar morena.

Elaneer: Agua de coco, bebida típica del sur de India, refrescante y llena de minerales.

Precios sujetos a cambio sin previo aviso.