

ENTRADAS

Samosas: Empanadas de harina de trigo y comino, rellenas de vegetales (papas y chicharo) o ternera, servidas con un chutney de menta o tamarindo.

Bhelpuri: Famoso chaat de la playa de chowpatty en mumbai, de papas con arroz inflado, Sev (crocante de harina de arroz y garbanzos), polvo de mango, cilantro, chile serrano, chutney de tamarindo hecho con dátiles y chutney de menta.

Palak Chaat: Chaat crocante de hojas de espinacas frita, bruniose de tomate, cebolla, chile serrano, Sev (crocante de harina de arroz y garbanzos) y polvo de mango.

PLATOS 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 en 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 leche de coco, azafrán, cardamomo, canela, jengibre, pimienta negra y semillas de mostaza, cocida en salsa de tomate y chile de árbol.

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.

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 pimienta 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 mango o chai

Precios sujetos a cambio sin previo aviso