

TIKKA MASALA

— Bharat Heritage —

100% ingredientes
naturales

- Procesos culinarios milenarios de India
- Especies importadas de India
- Influencia de especias etnobotánicas
- Opciones Libres de gluten
- Opciones veganas

Sin glutamato monosódico

Sin colores artificiales

Sin uso de microhondas

॥ अतिथि देवो भव ॥



POLLO & CARNE ROJA

TANDOOR & KEBABS

Pollo Tandoori (Media/entero)

Pollo marinado por 48 hrs en yogurt, ajo, jengibre y especias. Servido con ensalada de cebolla morada con chutney de hierbabuena. Libre de Gluten. 25mn al carbón. **medio 100 / entero 200**

Pollo Tikka Kebab Al Tandoor

Muslo de pollo deshuesado, marinado con jengibre, ajo, jugo de limón, kahmiri sweet chilly y yogurt, asados en el tradicioanl horno vertical – tandoor. Libre de Gluten. **130**

Malai Pollo Tikka Kebab Al Tandoor

Cremosa y suave pechuga de pollo marinado con yogurt, crema y especias, asados en el tradicioanl horno vertical – tandoor. Ligeramente ahumados con ghee. Libre de Gluten. **120**

Beef Boti Kebab

Trozos de arrachera marinada con kabab chini, canela, asado en el tandoor a fuego lento. Servido con chutney de hierbabuena y cilantro. **120**

MAHARAJA STEAK

8 onzas de corte especial de carne res, marinado con ajo, jengibre y especias de India. Libre de Gluten. **200**

MARISCOS

TANDOOR & KEBABS

Cola de Langosta Peri Peri

Peri Peri Masala es una mezcla de especias de India originaria de España, Portugal y Sudáfrica. Peri Peri o Piri Piri significa pimienta en swahili. Acompañado de baby potatoes y ensalada de vegetales **300 (ordénelo 24 horas antes)**

Rava Fish Fry, Mangalorean Style

Delicioso filete de pescado o pescado entero recubierto de semolina, especias de India y sellado con aceite de coco. Servido con chutney de cilantro. **150**

Especialidad

Surf & Turf Platter

Cinco camarones Jumbo & oncho onzas de carne de res marinados con yogurt, pasta de jengibre y ajo, cubiertos con semillas de ajonjolí y sweet chili chutney. Acompañado de aloo jeera. Libre de Gluten. **300**

TANDOORI VEGETABLES

*Variedad de vegetales asados
Elote, hongos, cebolla, etc. 120*

VEGETARIANAS

Pakora de Vegetales

Vegetales seleccionados tempurizados con harina de garbanzo, acompañados de chutney de tamarindo. Libre de gluten / op. vegana. **80**

Samosa

Dos tradicionales empanadas de la región del Norte de India rellena de papas, arvejas tiernas, pasas y semillas de marañón doradas con ghee con un toque de especias, servida con ensalada micro, chutney de hierbabuena y tamarindo. / op. vegana. **75**

Samosa Chat

Dos samosas aderezadas con ensalada micro, vegetales frescos, chutneys de tamarindo, yogurt, hierbabuena y un toque de limón. / op. vegana **90**

Aloo Tikki Chaat

Deliciosa tortita crujiente cubierta con garbanzos, cebolla morada, tomate, chutney de yogurt, chutney de hierbabuena y chutney de tamarindo. **75**

Harabara Kebab

Deliciosa kebabs de hojas frescas de amaranto (SUPER FOOD), ejotes, cebolla y cilantro. Servido con chutney de piña. **75**

NO-VEGETARIANA

KEBABS

Kakori Kebab

Suculentos y tiernos kebabs de pollo (4 unidades), pasta de semilla de marañón, cebollas caramelizadas, especias de India y ligeramente ahumado con carbón y mantequilla clarificada. **120**

Beef Seekh Kebab

Seis kebabs de carne molida de res con jengibre, ajo, kabab chini de India y hierbas frescas, servidos con chutney de tomate o menta. **120**

Camarones Konkani

Deliciosos camarones medianos marinados con especias de India estilo Konkani de Maharashtra, sellados con aceite de coco sobre una cama de chutney de cilantro, jengibre, ajo y un toque de limón. **120**

Pakora de Camarón

Deliciosos camarones tempurizados con harina de garbanzo y servidos con una ensalada de vegetales frescos. **100**

VEGETARIANO

Palak Paneer

Queso cottage fresco, ligeramente salteado y cocinado a fuego lento en un curry de espinaca y mantequilla clarificada. Libre de gluten. **105**

Kadhai Paneer

Queso cottage fresco salteado al comino, cocinado en salsa de cebolla, tomate y chile pimienta. Libre de gluten. **105**

Makhani Paneer

Queso cottage fresco cocinado lentamente con tomate, ghee, crema y aromatizado con hierbas aromáticas frescas. Libre de gluten. **105**

Especialidad **PALAK GOBI KOFTA**

Espectacular albóndigas de coliflor (6) y especias sobre una cama de curry de espinacas
105

Malai Kofta

Creemos albóndigas de coliflor sazonadas con especias de India sobre un curry cocinado a fuego lento en salsa de tomate, cebolla y cardamomo verde. Libre de gluten. **120**

Paneer Tikka Masala

Queso cottage asado en el tandoor con una cremosa salsa de tomate y especias aromáticas. Libre de gluten. **135**

Malai Mater Paneer

Queso cottage salteado con ghee, arvejas frescas con salsa de tomate y crema. Libre de gluten. **135**

Daal Tadka

Creemos lentejas cocinadas a fuego lento con ghee y aderezados con semillas de mostaza y hojas de curry. Libre de gluten
75

Kabuli Chana Masala

Delicioso curry de garbanzos, cocinados a fuego lento por más de cuatro horas, con vegetales frescos y especias. Libre de gluten
75

NO-VEGETARIANO

POLLO

Pollo Kadhai

Pechuga de pollo salteada con comino, cocinada con salsa de tomate, cebolla, cilantro fresco y jengibre. **110**

POLLO MAKHANI / BUTTER CHICKEN

Pechuga de pollo tandoori cocinada con tomate, mantequilla, marañón y especias exóticas de la India. **110**

Pollo Tikka Masala

Nuestro plato de autor hecho de pollo tikka con vegetales asados y cocinados en salsa de tomate y especias de India. **110**

Hyderabadi Murgh Biryani

Arroz basmati de grano largo, pechuga de pollo marinada, yogurt, frutos secos, hierba buena, azafrán de Kashmir y especias. **155**

RES

Bhuna Res

Corte especial de res, marinado con pimienta, gala namak de Himalayas (sal negra) y asado al tandoor. Ahogado en un curry de tomate y vegetales frescos salteados en ghee. Libre de Gluten. **170**

Saag Gosht

Corte especial de res, marinado con pimienta, gala namak de Himalayas (sal negra) y asado al tandoor. Cocinado a fuego lento en un curry de espinaca y kasuri methi. Libre de Gluten. **170**

CORDERO

Awadi Mutton Korma

Tierno cordero cocinado a fuego lento con especias tradicionales de Lucknow, India. Ahogado en una salsa de semillas de marañón, almendras, cebolla morada y cardamomo verde. Libre de Gluten. **180**

MUTTON ROGAN JOSH

Receta tradicional de Cachemira. Pierna de cordero, cocinado a fuego lento por más de 5 horas con chiles dulces Kashmir, azafrán, semilla de anís y vegetales frescos. Libre de Gluten. **180**

Awadhi Cordero Biryani

El cordero se prepara con yogurt y especias aromáticas, luego se coloca en capas con arroz basmati y se cocina al estilo tradicional "Dum" **185**

MARISCOS

Meen Moilee (Pescado)

Mahi – Mahi fresco cocinado con leche de coco, semillas de mostaza, hojas de curry, cebolla y lima amarilla. **130**

Especialidad **CURRY MIXTO DE MARISCOS**

Camarones jumbo, calamar, mejillones negros, blancos, amarillos, carne de cangrejo cocinados en una salsa con semillas de mostaza salteadas, hojas frescas de curry, cebolla, tomate. **185**

ACOMPAÑAMIENTOS

Aloo, Baingan Tamatar

Mini papas, berenjenas y tomates cocidos a estilo casero con especias aromáticas de la India. **70**

Aloo Jeera

Papas salteadas con comino, cúrcuma y mantequilla clarificada y un toque de cilantro fresco. **50**

Hongos Do Pyaza

Surtido de hongos silvestres y cebolla roja mezclada con salsa de tomate, cilantro fresco y jengibre. **70**

Arroz Basmati Al Vapor

Arroz basmati de grano largo con sabor a cardamomo verde. **40**

Ghee Jeera Arroz

Arroz basmati de grano largo salteado con ghee, comino y cebollas caramelizadas. **50**

PANES TANDOORI

Butter Naan

Pan naan clásico con mantequilla. **22**

Naan Con Ajo

Famoso pan naan tandoori con ajo fresco. **22**

Plain Naan

Naan tandoori simple (pan sin levadura). **18**

Siete Quesos Naan

Naan horneado en el tandoor, relleno de variedad de seis clases de quesos y espolvoreado con queso parmesano y mantequilla clarificada. **45**

BEBIDAS

Naturales

Nimbu Paani - Soda **25**
Adrak Nimbu Paani **30**
Pudina Nimbu Paani **30**
Nimbu Paani - Chat Masala **30**
Nimbu Paani - Plain **25**
Narangi Paani - Plain **25**

Lassis

Strawberry lassi **35**
Elaichi lassi **35**

Gaseosas

Pepsi **22**
Pepsi light **22**
Agua Voss **30**
Agua pura **16**

Beetayar

Gallo **35**
Stella Artois **40**
IPA **40**
Masala beetayar (michelada) + **15**
Chat Masala beetayar + **20**

Cocteles

Dhaba shikanji de la casa **40**
Dhaba shikanji Bombay Sapphire **55**
Campari Sherbat **45**
Wine sherbat **40**
Copas de vino **40**
Whiskey etiqueta negra en las rocas **50**
Ron Botrán 12 años **40**
Botella de vino **250**

Bebidas Calientes

Masala chai. Leche **30** / Leche de almendra **35**
Dalchini chai **20**
Café negro **18**
Café con leche **20**
Café con cardamomo **20**

POSTRES

Gulab Jamun

Albóndigas de leche condensada con cardamomo y pistacho. **45**

Garja Ka Halwa

Budín de zanahoria cocinada a fuego lento con especias y pistacho. **45**

Pistacho Kulfi

Helado casero de la India con azafrán, pistacho y agua de rosas. **55**

Shrikand

Yogurt destilado con trozos de fruta de temporada. **55**