

# 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 hiebabuena. Libre de Gluten. 25mn al carbón. **medio 105 / entero 205**

#### *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. **135**

#### *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. **125**

#### *Beef Boti Kebab*

Trozos de arrachera marinada con kabab chini, canela, asado en el tandoor a fuego lento. Servido con chutney de hiebabuena y cilantro. Libre de Gluten. **125**

#### MAHARAJA STEAK

8 onzas de corte especial de carne res, marinado con ajo, jengibre y especias de India. Libre de Gluten. **205**

## MARISCOS

### TANDOOR & KEBABS

#### *Cola de Langosta Peri Peri (fresca)*

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. Libre de Gluten **305 (ordénelo 24 hrs. 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. **135**

#### *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. **305**

### TANDOORI VEGETABLES

*Variedad de vegetales asados  
Elote, hongos, cebolla, etc. 110*

TIKKA  
MASALA

—Bharat Heritage—

ESPECIALES

## VEGETARIANAS

### *Pakora de Vegetales*

Vegetales seleccionados tempurizados con harina de garbanzo, acompañados de chutney de tamarindo. Libre de gluten / op. vegana. **85**

### *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. **80**

### *Samosa Chat*

Dos samosas aderezadas con ensalada micro, vegetales frescos, chutneys de tamarindo, yogurt, hierbabuena y un toque de limón. / op. vegana **95**

### *Aloo Tikki Chaat*

Deliciosa tortita crujiente cubierta con garbanzos, cebolla morada, tomate, chutney de yogurt, chutney de hierbabuena y chutney de tamarindo. Libre de Gluten. **80**

### *Harabara Kebab*

Deliciosa kebabs de hojas frescas de amaranto (SUPER FOOD), ejotes, cebolla y cilantro. Servido con chutney de piña. Libre de Gluten. **80**

## 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. Libre de Gluten **125**

### *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. Libre de Gluten **125**

### *Pakora de Camarón*

Deliciosos camarones tempurizados con harina de garbanzo y servidos con una ensalada de vegetales frescos. Libre de Gluten **140**

*Entradas*



## VEGETARIANO

### *Palak Paneer*

Queso cottage fresco, ligeramente salteado y cocinado a fuego lento en un curry de espinaca y mantequilla clarificada. Libre de gluten. **110**

### *Kadhai Paneer*

Queso cottage fresco salteado al comino, cocinado en salsa de cebolla, tomate y chile pimienta. Libre de gluten. **110**

### *Makhani Paneer*

Queso cottage fresco cocinado lentamente con tomate, ghee, crema y aromatizado con hierbas aromáticas frescas. Libre de gluten. **110**

### *Especialidad* **NAWABI SABJ BIRYANI**

Queso cottage fresco, arroz basmati de grano largo, verduras surtidias, ghee, hierbabuena, azafrán de Kashmir y especias **150**

### *Kofta*

Creemos albóndigas de coliflor sazonadas con especias de India sobre un curry cocinado a fuego lento. Elige entre malai curry o palak (espinaca) curry. Libre de gluten. **125**

### *Paneer Tikka Masala*

Queso cottage asado en el tandoor con una cremosa salsa de tomate y especias aromáticas. Libre de gluten. **140**

### *Malai Mater Paneer*

Queso cottage salteado con ghee, arvejas frescas con salsa de tomate y crema. Libre de gluten. **140**

### *Daal Tadka*

Creemos lentejas cocinadas a fuego lento con ghee y aderezadas con semillas de mostaza y hojas de curry. Libre de gluten **80**

### *Kabuli Chana Masala*

Delicioso curry de garbanzos, cocinados a fuego lento por más de cuatro horas, con vegetales frescos y especias. Libre de gluten **80**

## NO-VEGETARIANO

## POLLO

### *Afgani chicken*

Pechuga de pollo marinada con pimienta blanca, yogurt y pasta de semilla de marañón cocinada a fuego lento con un toque de kasuri methi. Libre de gluten **115**

### **POLLO MAKHANI / BUTTER CHICKEN**

Pechuga de pollo tandoori cocinada con tomate, mantequilla, marañón y especias exóticas de la India. Libre de gluten. **115**

### *Pollo Tikka Masala*

Nuestro plato de autor hecho de pollo tikka con vegetales asados y cocinados en salsa de tomate y especias de India. Libre de gluten **115**

### *Pollo Charsi Karahi*

Una especialidad Peshawari del antiguo estado de Sindh, con solo cinco ingredientes una explosión de sabor (tomate, pollo, aceite, sal y hojas de fenugreco) Libre de gluten **115**

### *Hyderabadi Murgh Biryani*

Arroz basmati de grano largo, pechuga de pollo marinada, yogurt, frutos secos, hierba buena, azafrán de Kashmir y especias. Libre de gluten **165**

## 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. **175**

### *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

## 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. **185**

### **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. **185**

### *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" **190**

## MARISCOS

### *Meen Moilee (Pescado)*

Mahi – Mahi fresco cocinado con leche de coco, semillas de mostaza, hojas de curry, cebolla y lima amarilla. **135**

### *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. **190**

## ACOMPAÑAMIENTOS

### *Aloo, Baingan Tamatar*

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

### *Aloo Jeera*

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

### *Hongos Do Pyaza*

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

### *Arroz Basmati Al Vapor*

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

### *Ghee Jeera Arroz*

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

Jaal Jeera **30**

Nimbu Paani - Plain **25**

### *Lassis*

Strawberry lassi **35**

Elaichi lassi **35**

### *Gaseosas*

Coca Cola **22**

Coca Zero **22**

Agua embotellada **16**

Agua con gas **16**

Agua con gas importada **22**

### *Beetayar*

Gallo **35**

Cerveza light **40**

Masala beetayar (michelada) + **15**

Chat Masala beetayar + **20**

### *Cocteles*

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. Libre de gluten **45**

### *Pistacho Kulfi*

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

### *Shrikand*

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

Acompañamientos • Bebidas • Postres