

MENÚ DEGUSTACIÓN

TARTALETA DE CURRY CON TOMATE

Rellena de poriyal de tomate deshidratado, con curry de tomate y cebolla con espuma de tomate especiada.

SHORBA DE CHAMPIÑONES

Crema típica india a base de setas.

PANI PURI

Esferas crujientes, caldo de menta y cilantro y aloo chaat (patata especiada).

PAKORA DE SHISO

Con chutney y encurtidos.

CHAT PAD DE FLORES DE TEMPORADA CON ERIZO DE MAR

Erizo de mar en vinagreta de lima y leche de coco especiada con flores de temporada.

MOMO

Momo de pato con consomé de trompeta de la muerte.

SALMONETE CACHEMIRA CON SALSA MALAY Y CURRY SECO

Salmonete marinado de chile de cachemira. Curry seco de tomate y cebolla.

COSTILLA DE CORDERO AL TANDOOR

Acompañado de naan con cebolla roja, albahaca, cilantro y ajo, y arroz pulao.

CORTANTE

PIÑA, PINO Y PIÑÓN

Mousse de piña, chutney de piña, piñones tostados.

PETIT FOURS

89€ por persona

El menú degustación se ofrece únicamente a mesa completa.

Recomendamos que las últimas órdenes sean antes de las 14.30 en horario de comidas
y las 21.30 en horario de cenas, para disfrutar plenamente de la experiencia.

Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

ENTRANTES

MEJILLONES JALPARI

Mejillones gallegos en curry Moilee, con base de leche de coco, semilla de mostaza y cúrcuma.

20,00

CHAT PAD DE FLORES DE TEMPORADA CON ERIZO DE MAR

Erizo de mar en vinagreta de lima y leche de coco especiada con flores de temporada.

13,50

JHINGA TANDOOR

Langostinos marinados en Chile de Cachemira, Garam Masala y jengibre, asados al tandoor, con bisqué de marisco al estilo Kerala.

29,00

PANI PURI

Esferas crujientes, caldo de menta y cilantro y aloo chaat (patata especiada).

13,00

SAMOSAS CHAAT

Rellenas de patata especiada, guisantes y anacardos, cubierta de chutneys y crujiente de garbanzos.

20,00

COLIFLOR

Coliflor al tandoor con alioli de lima encurtida y menta.

16,50

BERENJENA TANDOOR

Berenjena marinada y asada al tandoor, cubierta por una crema de baingan bharta, emulsión de leche de coco y aceite de jengibre; servida sobre una cama de curry de tomate, cebolla y mantequilla.

16,50

ONION BHAJI

Finos buñuelos crujientes de cebolla y especias, servidos con raita, chutney de tamarindo y menta.

16,50



Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

Consumición mínima en horario de cena de 35€ por persona

PRINCIPALES

DHANIYA MACCHI TIKKA	28,50
Pescado marinado en cilantro, jengibre y chile en salsa malabar y en emulsión de aceite de cilantro.	
JHINGA MOILEE	32,00
Langostinos en curry Moilee, con base de leche de coco, semilla de mostaza y cúrcuma. Acompañado de tomates cherry.	
CURRY DE PULPITOS	27,50
Curry de pulpitos asados y maridados al tandoor, en curry de leche de coco con chile de cachemira y aceite de azafrán.	
GOSHT ROGAN JOSH	31,00
Curry de cordero al estilo cachemira aromatizado con cardamomo verde, anís estrellado y cilantro.	
COSTILLAS DE CORDERO AL TANDOOR	43,50
Chuletilla de cordero marinada en pimiento de piquillo asada al tandoor.	
MURG TIKKA MASALA	28,50
Clásico curry de pollo con base de tomate y cebolla.	
BUTTER CHICKEN	28,50
Clásico curry de pollo, en cremosa salsa de tomate al macís.	
POLLO TIKKA	25,50
Pollo marinado y asado al tandoor, acompañado de chutney de menta, cebolla encurtida y brotes frescos.	
TANDOORI RATAN	29,00
Kebabs de cordero y pollo especiados, supremas de pollo y langostinos asados al tandoor	
SUBZI CURRY MOILEE	21,50
Curry de verduras a base de leche de coco, especiado con semillas de mostaza, hojas de curry y cúrcuma.	
VERDURA MASALA	21,50
Verdura salteada y cocida en curry de cebolla y tomate con especias.	



Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

Consumición mínima en horario de cena de 35€ por persona

PANES Y ARROCES

CHAWAL / PULAO Arroz blanco o con aroma de comino y azafrán.	6,50/7,50
NAAN DE QUESO Pan relleno de queso Manchego.	8,50
NAAN / NAAN AJO / ROTI Pan blanco, con ajo o integral.	6,00

ACOMPAÑAMIENTOS

ALOO JEERA Patatas babies salteadas con ajo, comino y chile.	13,00
CHANNA MASALA Garbanzos estofados con cardamomo y jengibre.	13,00
PALAK PANEER Crema especiada de espinacas con paneer.	13,00
DAL TADKA / DAL MAKHANI Lentejas amarillas o negras al estilo tradicional.	13,00
ALOO GOBI Coliflor y patatas salteadas con ajo, comino y cilantro.	13,00
CHUTNEYS Varios chutneys, raita o salsa picante.	3,50
SALSA EXTRA PICANTE	4,00



Servicio y aperitivos 3€/por persona. Suplemento del 10% en terraza.

Consumición mínima en horario de cena de 35€ por persona