

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### **TARTELETA ESPECIADA DE 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**

Esféras 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 MALAI Y CURRY SECO DE TOMATE**

Salmonete marinado con chile de cachemira, acompañado con salsa malai y 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 15.00 en horario de comidas y las 22.00 en horario de cenas, para disfrutar plenamente de la experiencia.

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

## ENTRANTES

<b>MEJILLONES JALPARI</b> Mejillones gallegos en curry Moilee, con base de leche de coco, semilla de mostaza y cúrcuma.	20,00
<b>CHAT PAD DE FLORES DE TEMPORADA CON ERIZO DE MAR</b> Erizo de mar en vinagreta de lima y leche de coco especiada con flores de temporada.	13,50
<b>JHINGA TANDOOR</b> Langostinos marinados en Chile de Cachemira, Garam Masala y jengibre, asados al tandoor, con bisqué de marisco al estilo Kerala.	29,00
<b>MIX KEBAB</b> Kebab de cordero, pollo o mixto especiado, asados al tandoor con chutney de menta y brotes frescos.	25,50
<b>PANI PURI</b> Esferas crujientes, caldo de menta y cilantro y aloo chaat (patata especiada).	13,00
<b>SAMOSAS CHAAT</b> Rellenas de patata especiada, guisantes y anacardos, cubierta de chutneys y crujiente de garbanzos.	20,00
<b>COLIFLOR</b> Coliflor al tandoor con alioli de lima encurtida y menta.	16,50
<b>BERENJENA TANDOOR</b> 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
<b>ONION BHAJI</b> 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 de 35€ por persona

## PRINCIPALES

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



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

Consumición mínima de 35€ por persona

## PANES Y ARROCES

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

## ACOMPAÑAMIENTOS

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

