



Flavours of India

Fine indian cuisine



Tandoori Restaurant & Bar

— GOOD TIME, GREAT TASTE —



ENTRANTES

1. Papadum simple o caliente 1.50

Pan indio fino y crujiente.

2. Cebolla Bhaji 5.50

Bolitas de cebolla rebozadas en harina de garbanzos fritas

3. Vegetable Samosa 5.50

Masa triangular rellena de patatas y guisantes frita.

4. Keema Samosa 5.95

Masa triangular rellena de patatas y carne frita.

5. Crujiente Pescado Pakora 6.95

Lubina rebozada en harina de garbanzos con ajo, jengibre, especias y frita

6. Vegetable Pakora 5.50

Rodajas de verduras frito

7. Pollo Pakora 6.50

Trozos de pollo marinado y rebozado frito.

8. Aloo Tikki 5.50

patatas, cebolla y guisantes con especias, rebozadas en harina de grano

9. Pollo Tikka 6.95

Trozos de pollo deshuesado marinado con especias y yogur cocinado en tandoor.

10. Sheekh Kebab Ternera 6.95

Carne picada marinada con especias, jengibre, cilantro y cocinado en brochetas en tandoor.

11. Vegetables Mix Entrantes 9.95

Cebolla bhaji, veg. pakora, aloo tikki, veg. samosa

12. Langostino Pakora 7.95

Langostinos marinados rebozados y fritos.

13. Patatas Fritas 3.75

14. Alitas de Pollo 6.50

Alitas de pollo marinadas en especias y yogur, cocido al tandoor

15. Gambas Puri 7.95

Gambas cocinadas con jengibre, ajo y servidas en pan redondo y frito.

16. Pollo Puri 6.95

Trozos de pollo tikka cocinados con jengibre, ajo, especias y servido en pan redondo frito.

17. Pollo Tandoori 6.95

Muslos de pollo con hueso marinado en especias y yogur, cocinado en tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

18. Cordero Tikka Tandoori 8.95

Cordero deshuesado marinado en yogur, ajo, jengibre y especias, asado en horno de barro

19. Cordero Seekh Kebab 8.95

Carne picada de cordero en brochetas y a la parrilla en horno de barro

20. Tangri Pollo 6.95

Muslos de pollo marinados en cuajada, jengibre, ajo con pollo relleno y unas aromáticas especias indias

21. Mix Tandoori Entrantes 13.95

Pollo tandoori, Pollo tikka tandoori, Cordero tandoori

22. Flavours Especial 12.95

Cebolla bhaji, veg pakora, veg samosa, alitas de pollo, pollo pakora & sheekh Kebab.

SOPAS

23. Sopa de pollo 6.95

24. Sopa de lentejas 6.95



CURRY

Platos originarios de la cocina del subcontinente indio.
Preparados con unas combinaciones de especias, verduras,
hierbas como jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, comino
semillas, cilantro, etc.
El uso de los ingredientes es variante según los platos.

Todos los curries se pueden hacer
con lo siguiente:

Pollo	12.95
Pollo Tikka	13.95
Cordero	13.95
Cordero Tikka	14.95
Ternera	11.95
Langostino	19.95
Mix Vegetables	11.95
Filete de Pescado	13.95
Paneer	11.95
Jumbo	17.95

(Pollo, Cordero & Langostino)

25. Masala

El curry masala es uno de los platos más populares con su sabor suave y denso con crema y almendra

26. Badami

Badami es una salsa de curry suave hecha con crema, tomates y almendras.

27. Balti

La salsa Balti se basa en pimientos verdes y cebolla, con cúrcuma y garam masala entre otras especias.

28. Pasanda

Plato cocinado delicado aromatizado fresco nata, almendras y pistacho. bolsa

Elige tu escala de especias

Suave / No picante

Medio / Poco picante

Madras / Picante

Vindaloo / Muy picante

Phall / Picante Extremo

29. Mango

Plato cocinado con salsa de crema fresca, mango, frutas mixtas y especias.

30. Mehti

Plato preparado con yogur y especias.

31. Madras

Plato preparado con especias y chiles picantes.

32. Vindaloo

curry muy picante



33. Dopiazza

La salsa curry Dopiazza se basa en uso de la cebolla.
(Cebolla tierna, cebollino y cebolleta)

34. Bhuna

Hecho con cebollas picadas, pimientos rojos y verdes asados, cilantro, jengibre, ajo, y hojas de fenogreco.

35. Curry

Curry clásico, es una salsa suave con cilantro, a base de tomates y cebollas rojas.

36. Dhansak

Combina la cocina persa y gujarati.
Dhansak está hecho con lentejas, jengibre, ajo, mezcla de frutas y cilantro fresco.

37. Jalfrezi

Pimientos, jengibre, ajo, comino, cilantro y especias

38. Karahi

Preparado en un sartén especial de hierro fundido, con tomate, cebolla, cilantro, jengibre, ajo.

39. Korma

Curry suave con nata y coco rallado.

40. Pathia

Combinación de especias picantes y hierbas con un sabor agridulce

41. Rogan Josh

Trozos de pollo deshuesados marinados en especias y yogur, cocinado en tandoor.

42. Saag

El curry Saag con espinacas gruesas tradicionales de Punjabi, curry cocinado con especias.



ESPECIALIDAD DE LA CASA

43. Pollo Tikka en Mantequilla 15.95

Famoso en la región de Punjab, una salsa rica y suave elaborada con especias, tomates y mantequilla.

44. Chilli Chicken Tikka 15.95

Chilli Pollo Tikka es un plato dulce, picante, y crujiente, hecho con pollo, pimiento, ajo, salsa picante y salsa de soja.

45. Pollo Especial 17.95

Tamarindo, salsa picante y salsa dulce con especias

46. Cordero Especial 19.95

Cordero marinado durante la noche y cocido a perfección con nuestros ingredientes especiales, frutos secos y pasas con un toque de nata

47. Agra Especial 15.95

Ganador del premio plato del año.

Pechuga de pollo deshuesada, troceada y marinada con yogur y salsa especial masala con selectas hierbas cocidas con tomates frescos, jengibre, cebollas & mix de especias con nata fresca.
Sazonado con anacardos y cebolla frita.



PLATOS VEG.

Todos los platos veg. 9,95

48. Bombay Aloo

Patatas cocidas con tomate, ajo, cebolla y especias mixtas como la cúrcuma y garam masala.

49. Aloo Gobi

Servido al curry de patatas y coliflor en una salsa semi seca.

50. Saag Aloo

Curry de espinacas con patatas y especias.

51. Tadka Daal

Guisantes amarillos cocidos con cebolla picada, comino, jengibre, ajo y cilantro

52. Daal Makhni

Dal makhani es un plato clásico del norte de la India
Lentejas cocidas en mantequilla aromática, con salsa de tomate cremosa.

53. Chana Masala

Garbanzos cocidos con cebolla picada, tomates y aromatizados con varias especias como chaat masala y garam masala.

54. Champiñones Bhaji

Champiñones en rodajas cocinados con cebolla y especias

55. Palak Paneer

Queso casero cocinado con espinacas y sazonado con ajo, garam masala y otras especias.

56. Matar Paneer

Queso casero y guisantes verdes en una salsa de tomate picante cocinada con cebolla y especias

SIZZLERS

Servido con salsa de curry

57. Pollo Tikka

14.95

Pollo marinado en yogur picante y cocido en tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

58. Cordero Tikka

16.95

Trozos de cordero marinados en yogur picante y cocido en tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

59. Pollo Tandoori

14.95

Muslos de pollo con hueso marinado en especias y yogur, cocinado en tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

60. Langostino

24.95

Langostinos marinados en especias, cocinados en tandoor Servido con limón y cebollas picantes.

61. Tandoori Mix Grill

29.95

Mezcla de pollo tikka, cordero tikka, seekh kebab, muslo de pollo y langostinos.

62. Sheekh Kebab Ternera

14.95

Carne picada marinada con especias, jengibre, cilantro y cocinado en brochetas en tandoor.

63. Cordero Sheekh Kebab

19.95

Cordero picado marinado con especias, jengibre, cilantro y cocinado en brochetas en tandoor.

64. Shashlik Tandoori

16.95

El shashlik de pollo es un plato de pollo tikka con cebolla especiada, champiñones y pimientos.

65. Salmon Tikka

21.95

Shashlik de salmón un plato típico hindu con cebolla, tomate, ajo y especias



BIRYANI

Arroz biryani cocinado por separado con una salsa de intenso sabor.
Extra Salsa Curry 2,00 €

Todos los platos biryani
pueden ser :

Pollo	13.95
Pollo Tikka	14.95
Cordero	15.95
Cordero Tikka	16.95
Ternera	12.95
Langostino	19.95
Mix Vegetables	11.95
Jumbo (Pollo, Cordero & Langostino)	18.95

"Utilizamos basmati, que es una
variedad de grano largo y delgado
un arroz aromático y es
tradicionalmente de la India"

Elige tu escala de especias

Suave / No picante
Medio / Poco picante
Madras / Picante
Vindaloo/ Muy picante
Phall / Picante Extremo

ARROZ

66. Arroz	3.25
Arroz Basmati tradicional	
67. Pilau Arroz	3.95
Arroz basmati cocinado con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas.	
68. Arroz al limón	4.50
Arroz basmati cocinado con zumo de limón.	
69. Keema Arroz	5.95
Arroz basmati cocinado con carne tierna y especias.	
70. Arroz de coco	4.95
Arroz basmati cocinado con coco rallado, azúcar y servido en su color especial.	
71. Arroz Mixto De Verduras	4.50
Mezcla de verduras salteadas en arroz basmati.	
72. Arroz Con Champiñones	4.40
Champiñones salteados en arroz basmati pilau	
73. Arroz con Huevo	4.50
Arroz con huevo frito	
74. Raita	4.50



NAANS & ROTI

75. Naan 3.25
Pan naan con un poco de mantequilla

76. Naan con Ajo 3.75
Pan naan con ajo y cilantro.

77. Keema Naan 4.95
Relleno de carne picada picante.

78. Peshwari Naan 4.25
Relleno de coco, sultanas. Almendras & azúcar.

79. Naan con Queso 4.25
Relleno de queso.

80. Naan con Ajo y Queso 4.75
Relleno de queso y ajo.

81. Naan con Mantequilla 4.95
Relleno de Mantequilla

82. Tandoori Roti 2.95
Pan indio fino cocinado en tandoor.



83. Chapati 2.50
Pan indio fino.

84. Puri 2.95
Pan indio frito.

85. Bhatura 3.50
Pan indio frito.



ENSALADAS

86. Ensalda Pollo 8.95

Pollo con hojas verdes mixtas
y aderezo de limón con hierbas

87. Ensalada Verde 7.95

con hojas verdes mixtas y
aderezo de limón con hierbas

88. Ensalada Mixta 8.95

Atún y huevo con hojas verdes mixtas
aderezo de verduras y limón con hierbas



MENU NIÑOS

89. Hamburguesa & Patatas fritas 7.95

90. Nuggets de pollo & Patatas Fritas 7.95

91. Palitos de Pescado & Patatas Fritas o Arroz 7.95

92. Alitas de Pollo & Patatas Fritas o Arroz 7.95

93. Pollo Curry & Patatas Fritas o Arroz 8.95

94. Pollo Korma & Patatas Fritas o Arroz 8.95

95. Pollo Tikka Masala & Patatas Fritas o Arroz 8.95

POSTRES CASERAS

96. Gulab Jamun 4.75

97. Helado De Pistacho 4.75

98. Helado De Mango 4.75



BEBIDAS

Café y Té

Espresso	1.95
Cortado	2.25
Café con Leche	2.95
Americano	2.50
Té Hindú	2.95
Irish Coffee	5.50
Cappuchino	3.95
Carajillo	3.50
Latte Machiato	4.95
Infusiones	3.50

Refrescos Botella

Coca cola / Cola Zero/	2.95
Fanta orange /Fanta Lemon /	2.95
Ice Tea / Tonic / Appletiser	2.95

Agua

Agua sin gas	2.50
Agua con gas	3.50

Zumos

Naranja / Piña	2.95
Melecotón / Manzana	2.95

Lassi (Yogurt Cocktail)

Mango Lassi	5.95
-------------	------

Cerveza

Caña	2.95
Jarra	4.50

Cerveza Botella

Cobra	4.25
Franziskaner	4.95
Estrella Damm	2.95
Estrella Galicia	2.95
Cider	5.95
Sin Alcohol	2.95

Ginebra

Gordon / Gordon Pink	4,95
Bombay Sapphire / Tanqueray	6,95
Bulldog / Hendrick's	7,50
G Vine	8.50

Vodka

Smirnoff/Absolut	4,95
Grey Goose	6,95

Brandy

Mango	4.00
Carlos III \ Soberano	7.50
Veterano \ Carlos I	7.50
Remy Martin \ Suau \ Courvoisier	8.50

Whisky

J&B / Ballantines / Red Label	4.95
Bell's	4.95
Jack Daniel's / Cardhu	6.50
Black Label / Chivas	6.50
Regal/Jameson	6.50

Rum

Bacardi / Ron Barcelo	4.95
Brugal/Malibu	4.95
Captain Morgan / Hawana Club	6.95

Spiritueux

Baileys / Tia Maria / Licor 43	4.95
Campari/Jägemaster	4.95
Amareto / Cointreau	4.95
Grapa / Hierbas / Tequila	4.95

Sangria

Copa de Sangria	5.95
Sangria 1/2 Liter	11.95
Sangria 1 Liter	18.95
Copa de Sangria Champagne	8.95
Sangria Champagne 1/2 Litro	15.95
Sangria Champagne 1 Litro	22.95





Vino Blanco

Copa Vino.....	3,95
Vino de la Casa.....	14,95
Menade Verdejo (Rueda).....	22,95
Riesling M. Molitor (Mosel, Germany)...	25,95
Chablis L. Latour (Borgoña, France).....	39,95



Vino Tinto

Copa Vino.....	3,95
Vino de la Casa.....	14,95
Bicicletas y peces.....	19,95
Viña Sastre (R.del Duero).....	24,20
AN/2 (Mallorca).....	34,95



Vino Rosado

Copa Vino.....	3,95
Vino de la Casa.....	14,95
Mateus Rose.....	18,95
Selladore Rose (Provenza, France)....	34,95



Cavas & Champagne

Freixenet prosecco 20cl.....	6.95
Freixenet.....	24,95
Anna de Codorniu.....	29,95
Moët Chandon.....	65.00

