

# *Entradas*

## **A (vegetariano)**

<b>1.A.1: Hara Bhara Kebab (4 unidades)</b> Croquetas, espinaca y papa con paneer.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.2: Aloo Tikki (4 unidades)</b> Croquetas rellenas con papas molidas, finas hierbas, pan rallado y cilantro.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.3: Samosa (4 unidades)</b> Empanadas rellenas con papas y arvejas, mezcladas con hierbas y frutos secos.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.4: Bhajiya (4 unidades)</b> Papas y cebolla frita en batido de harina de garbanzo y condimentos.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.5: Mixed Pakora (6 unidades)</b> Trozos de papa, cebolla y coliflor frita en batido de harina de garbanzo y condimentos.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.6: Paneer Tikka Masala (4 unidades)</b> Trozos de queso fresco (paneer) marinado en hierbas y asado al estilo Indio.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.7: Paneer Haryali Tikka (4 unidades)</b> Trozos de queso fresco (paneer) marinado en salsa de menta, espinaca y hierbas exóticas y asado al estilo Indio.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.8: Veg Sheek Kebab (4 unidades)</b> Verduras picadas y marinadas en hierbas y asadas al estilo Indio.	<b>\$10.000</b>
<b>1.A.9: Paneer Plater (6 unidades)</b> 3 unidades de paneer tikka masala, 3 unidades de paneer haryali tikka.	<b>\$12.000</b>
<b>1.A.10: Veg. Plater (8 unidades)</b> 2 unidades de hara bhara kebab, 2 unidades de samosas, 2 unidades de aloo tikki y 2 unidades de bhajiya.	<b>\$16.000</b>

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido.  
Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicamos el nivel de picante que desee.*



**1) Poco Picante**



**2) Mediano Picante**



**3) Indian Picante**

# Entradas

## B. (No vegetariano)

<b>1.B.1: Murg Tandoori - Half (Chicken)</b> Pollo marinado en suaves hierbas y asadas al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.2: Murg Kesari Tikka (4 unidades) (Chicken)</b> Trozos de pollo deshuesado marinados en azafrán y en especias, asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.3: Murg Reshmi Kebab (4 unidades) (Chicken)</b> Trozos de pollo deshuesado con paneer fresco y marinado en yogurt con especias de la India y asado al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.4: Murg Pahadi Kebab (4 unidades) (Chicken)</b> Trozos de pollo deshuesado, marinado en salsa de menta, cilantro y hierbas, asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.5: Murg Tikka Tandoori (4 Piernas) (Chicken)</b> Trozos de pollo deshuesado, marinado en suaves hierbas y asadas al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.6: Murg Makhmali Kebab (4 unidades) (Chicken)</b> Rollito de pollo molido con hierbas y asadas al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.7: Murg Seek Kebab (4 unidades) (Chicken)</b> Rollito de pollo molido, sazonado en aliños de la India y asado al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.8: Boti Gosht Kebab (4 unidades) (Lamb)</b> Trozos de cordero marinado en ron y hierbas, asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.9: Gosht Sheek Kabab (4 unidades) (Lamb)</b> Rollito de carne de cordero molido, sazonado con ajo y hierbas de la India, y asado al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.10: Macchi Chutney Tikka (4 unidades) (Fish)</b> Trozos de pescado asado, marinado en salsa de menta, cilantro y hierbas, asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.11: Macchi Tikka (4 unidades) (Fish)</b> Trozos de pescado marinado en salsa de yogurt, limón, aliños, crema y asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.12: Jinga Pudina Tikka (6 unidades) (Shrimps)</b> Camarones marinados en salsa de menta y asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido. Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicarnos el nivel de picante que desee.*



1) Poco Picante



2) Mediano Picante



3) Indian Picante

## 1) Especiales no vegetarianos

<b>1.B.13: Jinga Tandoori Tikka (6 unidades) (Shrimps)</b> Camarones en suaves hierbas y asados al estilo Indio.	<b>\$14.000</b>
<b>1.B.14: Tandoori Murg Plater (8 unidades) (Chicken)</b> 2 unidades murg kesari tikka, 2 unidades murg reshmi kebab, 2 unidades murg pahadi kebab, 2 unidades murg makhmali kebab.	<b>\$ 24.000</b>
<b>1.B.15: Tandoori Ghost-Plater (6 unidades) (Lamb)</b> 3 unidades boti kebab, 3 unidades gosht sheek kebab.	<b>\$ 28.000</b>
<b>1.B.16: Tandoori Mixed Plater Murg Pahadi-Gosht Sheek-Macchi Tikka-Jinga Pudina</b> 8 unidades (\$20.000) - 12 unidades (\$30.000) - 16 unidades (\$40.000) - 20 unidades (\$50.000)	

## 2) Sopas, Ensaladas, Papadams y Raita

<b>2.1: Sopa especial de Jewel of India</b> (Vegetariana / No Vegetariana)	<b>\$ 7.000</b>
<b>2.2.A: Ensalada Mediana</b> (Surtidas)	<b>\$ 5.000</b>
<b>2.2. B: Ensalada Grande</b> (Surtidas)	<b>\$ 7.000</b>
<b>2.3.A :Papadam Masala</b> Fina masa de garbanzo y especias fritas, acompañadas con tomate, cebolla, cilantro y condimentos de la India.	<b>\$ 3.000</b>
<b>2.3. B: Papadam Tostado</b> Fina masa de garbanzo con especias tostada.	<b>\$ 2.500</b>
<b>2.4. A: Veg. Raita</b> Salsa de yogurt con tomate, cebolla, cilantro y condimentos.	<b>\$ 6.000</b>
<b>2.4. B: Boondi Raita</b> Salsa de yogurt con buñuelos de harina de garbanzo y condimentos.	<b>\$ 6.000</b>

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido.  
Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicarnos el nivel de picante que desee.*



1) Poco Picante



2) Mediano Picante



3) Indian Picante

## 3) Platos principales vegetariano

<b>3.1 : Paneer Makhani</b>	<b>\$ 14.000</b>
Queso fresco marinado en salsa de tomate con hierbas.	
<b>3.2 : Paneer Kadai</b>	<b>\$ 14.000</b>
Trozos de queso fresco cocinado en curry especial de tomate y condimentos.	
<b>3.3 : Saag Paneer</b>	<b>\$ 14.000</b>
Queso fresco preparado en guiso de espinaca con hierbas de la India.	
<b>3.4 : Saag Champiñones</b>	<b>\$ 14.000</b>
Champiñones preparados en guiso de espinaca con hierbas de la India.	
<b>3.5 : Paneer Shahi Korma</b>	<b>\$ 14.000</b>
Queso fresco con salsa de almendra, con hierbas aromatizadas y cardamomo.	
<b>3.6 : Paneer Mutter Masala</b>	<b>\$ 14.000</b>
Trozos de queso fresco con arvejas en curry de tomate y cebolla, con hierbas de la India.	
<b>3.7 : Baby Corn Mushroom Jalfrezi</b>	<b>\$ 14.000</b>
Trozos de cebollas, coliflor, choclitos, champiñones y cocinadas en salsa de tomate.	
<b>3.8 : Navabi Tarkari</b>	<b>\$ 14.000</b>
Variedad de verduras con frutos secos en salsa de almendra.	
<b>3.9 : Malai Kofta</b>	<b>\$ 14.000</b>
Albóndigas vegetarianas de papa y paneer rallado, cocidas en salsa agridulce de almendra con coco y cebolla con suaves hierbas y cardamomo.	
<b>3.10 : Chana Pindi (Chic Peas)</b>	<b>\$ 14.000</b>
Garbanzos cocinados en suaves hierbas y condimentos de la India.	
<b>3.11 : Bhindi Aloo Masala</b>	<b>\$ 14.000</b>
Bamia/Ladies finger/Okra surtidas con papas y cebolla en salsa de tomate y condimentos de la India.	
<b>3.12 : Thali (Menú sólo para una persona)</b>	<b>\$ 37.000</b>
Tradicional plato Indio con dal tadka, raita, paneer makhani, navabi tarkari, un papadam tostado, pickle, arroz blanco, un naan y un postre.	

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido. Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicamos el nivel de picante que desee.*



1) Poco Picante



2) Mediano Picante



3) Indian Picante

## 4) Dal lentejas vegetariano

**4.1 : Dal Bukhara / Maharani** **\$ 16.000**  
Nuestros dos tipos de lentejas de la India cocinadas en mantequilla clarificada y un suave curry cremoso.

**4.2 : Dal Yellow Tadka** **\$ 16.000**  
Nuestras lentejas amarillas de la India cocinadas en mantequilla clarificada.

## 5) Platos principales no vegetariano

**5.1 : Murg Makhanwala (Butter Chicken) (Chicken)** **\$ 14.000**  
Pollo desmenuzado marinado con crema y mantequilla clarificada, condimentado con aliños de la India.

**5.2 : Murg Tikka Masala (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesados asados el tandoor y terminados en salsa de tomate, cebolla y condimentos de la India.

**5.3 : Murg Curry (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado en exquisita salsa de almendra y tomate con hierbas, cebolla y curry.

**5.4 : Murg Jalfrezi (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado preparado en una exquisita salsa con hierbas de la India.

**5.5 : Murg Adraki (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado, preparado en salsa de cebolla con jengibre rallado.

**5.6 : Murg Afghani (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado y preparado en salsa de almendras con cebolla.

**5.7 : Murg Korma (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado preparado en salsa de almendra, leche de coco y condimentos de la India.

**5.8 : Murg Vindaloo (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado y papas marinados en salsa de tomate y preparados en fuerte salsa picante.

**5.9 : Murg Mango (Chicken)** **\$ 14.000**  
Trozos de pollo deshuesado en salsa de mango desde India y preparados en salsa especial.

**5.10 : Rogan Josh- Gosht (Lamb)** **\$ 16.000**  
Cordero magallánico macerado en salsa de tomate y cebolla, con finas especias de la India.

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido.  
Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicarnos el nivel de picante que desee.*



1) Poco Picante



2) Mediano Picante



3) Indian Picante

## *Platos principales no vegetariano*

<b>5.11 : Balty Gosht (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Cordero magallánico en salsa de cebolla y hierbas servido en balde.	
<b>5.12 : Gosht Bhuna (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Trozos de cordero cocinados con cebolla, en una especial salsa con condimentos de la India.	
<b>5.13 : Gosht Vindaloo (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Exquisito guisado de cordero en trozos con papas en una salsa indio picante.	
<b>5.14 : Gosht Saag (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Trozo de cordero preparado en guiso de espinaca con hierbas de la India.	
<b>5.15 : Gosht Korma (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Cordero deshuesado preparado en salsa de almendra, leche de coco y condimentos de la India.	
<b>5.16 : Gosht Dal Bhukara (Lamb)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Trozo de cordero preparado con lentejas de la India con hierbas.	
<b>5.17 : Macchi Goan Curry (Fish)</b>	<b>\$ 14.000</b>
Finos trozos de pescado en salsa especial de tomate, almendra, cebolla y condimentos de la India.	
<b>5.18 : Macchi Koliwada (Fish)</b>	<b>\$ 14.000</b>
Pescado pangasius cocido y frito en salsa de tomate, cebolla y finas hierbas de la India.	
<b>5.19 : Macchi Mango (Fish)</b>	<b>\$ 14.000</b>
Pescado pangasius cocido en salsa de mango desde la India con hierbas de la India.	
<b>5.20 : Jhinga Goan Curry (Shrimps)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Camarones en salsa de curry, cebolla, ajo, coco y especias de la India.	
<b>5.21 : Jhinga Masala (Shrimps)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Camarones cocidos en salsa a base de tomate fresco, crema de almendra y garam masala.	
<b>5.22 : Jhinga Mango (Shrimps)</b>	<b>\$ 16.000</b>
Camarones cocidos en salsa de mango desde la India con hierbas de la India.	
<b>5.23 : Thali (Menú sólo para una persona) (Shrimps)</b>	<b>\$ 40.000</b>
Tradicional plato indio con pollo, cordero o pescado, dal tadka, raita, navabi tarkari, un papadam, pickle, arroz, un naan y un postre.	

*Si usted sufre algún tipo de alergias a ciertos alimentos o productos, indicar a nuestro personal al momento de hacer su pedido.  
Estaremos encantados en guiar o modificar nuestros platos, de ser posible, según sus indicaciones, además indicarnos el nivel de picante que desee.*



1) Poco Picante



2) Mediano Picante



3) Indian Picante

## 6) *Pan de la India*

<b>6.1: Tandoori Roti</b> Pan de harina integral al estilo de la India con menta natural.	<b>\$2.500</b>
<b>6.2: Butter Tandoori Roti</b> Pan de harina integral al estilo de la India con menta natural y mantequilla.	<b>\$2.500</b>
<b>6.3: Roomali Roti</b> Pan al estilo de la India, muy fino y delgado, un arte para cocer.	<b>\$4.000</b>
<b>6.4: Naan</b> Pan al estilo de la India de harina blanco.	<b>\$2.500</b>
<b>6.5: Butter Naan</b> Pan al estilo de la India de harina blanco, levemente humedecido con mantequilla.	<b>\$2.500</b>
<b>6.6: Cheese Naan</b> Pan de harina blanco y relleno con queso, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.7: Garlic Naan</b> Pan de harina blanco con ajo delicadamente picado, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.8: Til Naan</b> Pan de harina blanco con semillas de sésamo, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.9: Keema Naan</b> Pan de harina blanco relleno con carne molida de cordero, preparado al estilo de la India.	<b>\$5.000</b>
<b>6.10: Tandoori Kulcha</b> Pan de harina blanco con cebolla y cilantro picado, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.11: Missi Roti</b> Pan con harina de garbanzo, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.12: Reshmi Paratha</b> Pan de harina integral, preparado a la plancha con mantequilla, al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.13: Lacha Paratha</b> Pan de harina integral con mantequilla clarificada, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.14: Roti Ki Tokri</b> (6 piezas) dos Tandoori Roti, un Naan, un Garlic Naan, un Lacha Paratha, un Missi Roti	<b>\$14.000</b>
<b>6.15: Peshawari Naan</b> Pan relleno con frutas secas	<b>\$5.000</b>
<b>6.16 : Bhatura</b> Pan frito de harina blanca	<b>\$4.000</b>
<b>6.17 : Ghar Ka Phulka</b> Pan de harina integral.	<b>\$3.000</b>
<b>6.18 : Poori</b> Pan frito de harina integral.	<b>\$4.000</b>
<b>6.19 : Naan Relleno (con papa, cauli o rábano)</b> Pan de harina blanco preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>
<b>6.20: Paratha Relleno (con papa, cauli o rábano)</b> Pan de harina integral con mantequilla, preparado al estilo de la India.	<b>\$4.000</b>

## 7) *Arroz Basmati: variedades*

<b>7.1 : Basmati Blanco</b> Mejor arroz blanco.	<b>\$ 5.000</b>
<b>7.2 : Basmati Biryani</b> (Murg, Gosht, Macchi, Jhinga o Diwani Handi). (Chicken, lamb, fish, shrimps o vegetarian) Mejor arroz en especias de la India	<b>\$ 16.000</b>
<b>7.3 : Basmati Lemon Pulao</b> Mejor arroz aromatizado con lemon.	<b>\$7.000</b>
<b>7.4: Basmati Mutter Pulao</b> Mejor arroz aromatizado con arveja y finas hierbas de la India.	<b>\$7.000</b>
<b>7.5: Basmati Jeera Pulao</b> Mejor arroz aromatizado con finas hierbas de la India.	<b>\$7.000</b>
<b>7.6: Basmati Kesar Pulao</b> Mejor arroz aromatizado con azafrán, cardamomo, canela, con finas hierbas de la India.	<b>\$11.000</b>
<b>7.7: Basmati Kashmiri Pulao</b> Mejor arroz salteado en finas hierbas de la India y combinado con frutos secos.	<b>\$9.000</b>
<b>7.8: Basmati Pudina Pulao</b> Mejor arroz aromatizado con menta y finas hierbas de la India	<b>\$7.000</b>

## 8) *Postres de la India*

- 8.1: Kulfi** **\$ 6.000**  
Helado Indio hecho en casa en sabores de rosas, pistacho, almendra, azafrán o mango
- 8.2: Gulab Jamun** **\$ 6.000**  
Dos dulces bolitas de almidón de leche maceradas en agua de rosas y azafrán.
- 8.4: Gajar Ka Halwa (Carrot)** **\$ 6.000**  
Un postre clásico de zanahoria, cardamomo y almendras.

## 9) *Clásicas bebidas de la India*

- 9.1: Mithee Lassi (dulce)** **\$ 3.000**  
Bebida tradicional de la India, hecha de un exquisito yogurt natural hecho en casa.
- 9.2: Mithee Lassi (sabores)** **\$ 5.000**  
En sabores de mango, frambuesa, rosa o azafrán.
- 9.3: Namkeen Lassi (salado)** **\$ 4.000**  
Bebida tradicional de la India, preparada con yogurt hecho en casa y un toque de sal, acompañado de finas especias.
- 9.4: Nimbu Pani (agridulce)** **\$ 4.000**  
Tradicional limonada de la India, a base de limones frescos y un toque de sal negra y menta, servida con abundante hielo.
- 9.5: Nimbu Pani (agridulce) sabores Jengibre o Lemon grass** **\$ 5.000**  
Tradicional limonada de la India, a base de limones frescos y un toque de sal negra y menta, servida con abundante hielo.

## *Nunca la India estuvo tan cerca*

La cocina india del restaurante Jewel of India es una mezcla de colores de olores y sabores; es tan rica y diversa como es su cultura y su pueblo. Sus especias, sus esencias y la manera de llevar a cabo la preparación de los platos siempre dieron sensaciones exóticas

En un restaurante indio, cocinar parece como unos rituales muy rigurosos, los chefs, delante a sus tandoor (hornos indios) parecen como religiosos en rezo. Una cocina que a primera vista puede parecer sencilla y homogénea, pero, mirada más de cerca, revela un conjunto de muchos y diversos ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias. La cocina india es la mezcla del mágico, del romántico y del sensual que va más allá de la realidad del habitual y del cotidiano.

Las recetas de cocina india, tan ricas, encantan cada uno de los gustos. Vegetarianos o no, cada uno puede encontrar varios platos que le deleitarán los paladares. Arroz basmati con curry, ensalada de patatas o las famosas Samosas de verduras (empanadillas llenas de verduras), son unas recetas vegetarianas indias que les llevarán en un nuevo mundo de gusto totalmente vegetariano.

En los hornos indios: el tandoor, el pollo tandoori o el cordero sazonados con las deliciosas especias como el curry o la cúrcuma salen con el sabor típico de la India. Jewel of India, el restaurante indio, les trae la india con toda su magia al corazón de Santiago, para hacerles disfrutar de la gastronomía tradicional india, con recetas típicas y con un menú degustación que lleve las especialidades de los chefs del restaurante Jewel of India.

*Jewel*  
OF INDIA  
RESTAURANT SANTIAGO



*Jewel*  
**OF INDIA**

VKTAURkNTB9uafxgod\$' CAI1e