



ESPAÑOL



Red Chilies

AN INDIAN INDULGENCE

PUERTO COLÓN
TENERIFE



Nosotros somos el resultado de 3 décadas que nuestro chef ha pasado coleccionando recetas curativas de familias en la toda la India. En la gastronomía hindú, una vez que empiezas no querrás detenerte. Usamos una gran variedad de especias, este es tu lugar para experimentar la gastronomía hindú.

La cocina hindú es tan diversa como su cultura multiétnica. Cada región tiene sus propios platos con fama por sus especias e hierbas. Un país, 31 cocinas dadas con la diversidad de sus tierras, sus climas, grupos étnicos, etc., cocinas que varían sustancialmente. También la comida hindú está fuertemente influenciadas por religiones y tradiciones.

Nuestra cocina ha dado forma a la historia de relaciones internacionales y ha influido en otras gastronomías de todo el mundo.

ÚNETE A NOSOTROS PARA DESPERTAR ESE GUSTO. AQUÍ REUNIMOS EL MUNDO.

SANO Y VARIADO

En contra a la creencia popular, la cocina hindú no es solo acerca de curry, picantes y aceite. Probablemente ninguna otra gastronomía en el mundo incluya una variedad de verduras tan sanas y especias diversas.

Como en el resto del mundo, los platos principales son las estrellas en la gastronomía hindú. Desde platos basados en carne como biryani y laal maas (cordero), a los clásicos platos vegetarianos como dal (lenteja hindú) y chana masala (garbanzos), hay para elegir de todos los gustos aquí. Claro, no hay ningún plato completo sin el pan hindú, tenemos una gran variedad de panes hindúes. Los dos más importantes son los chapatis y el naan.

Los postres hindúes son una delicia de probar también, puedes terminar tu comida y endulzar tu boca con pedas o rasgullas.

ESPECIAS

El uso de las especias no quiere decir que se use en grandes cantidades, tampoco significa que la comida hindú es extremadamente picante. Los platos pueden ser tanto picante como suave, dependiendo del gusto personal. Si alguna persona deseara un sabor más picante, se podría optar por el pepinillo hindú. Si algún plato le parece picante le podemos añadir yogur para suavizarlo.

Tenemos a su disposición un menú de alimentos equilibrados, que consiste en sugerencias tradicionales y desafiantes del chef.

SOPAS

CREMA DE TOMATE Una sopa espesa de tomate que probablemente es la primera elección de aperitivo para tomarla antes de la comida, cuando salimos fuera. Es un plato muy popular en la india en otoño. **3,50€**

SOPA VEGETAL Una sopa caliente y picante para saciarte, para satisfacer tus necesidades nutrientes con una gran variedad de verduras, y refrescando tu paladar con sabores vigorosos de menta y cilantro. **3,50€**

SOPA DE POLLO Una sopa de pollo aromatizada con especias hindúes y se puede ajustar a tu gusto. Con varios tipos de verduras como la patata, maíz, zanahoria, guisantes, calabaza y champiñones le dan un aroma único y un sabor a la sopa. **4,50€**

WRAP & ROLL


MUTTON KATHI ROLL **9,00€**


CHICKEN SHAWARMA **7,50€**


PANEER TIKKA KATHI ROLL **7,50€**


ENTRANTES


ENTRANTES VEGETARIANOS


 **SAMOSA** Guisantes y patatas mezcladas en unas especias hindúes clásicas y una mezcla de harina de maíz en aceite vegetal, sal y agua. **3,95€**


 **ONION PAKORA** Cebolla en rodajas con una variedad de hierbas y especias en una harina de garbanzos, con semillas de cilantro y picante rojo en polvo. **3,50€**


 **VEGETABLE CUTLET** Una deliciosa combinación de puré de patatas y verduras verdes, crujiente por fuera y suave por dentro este aperitivo de patata. **4,95€**

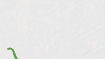
 **BHEL PURI** Un aperitivo muy popular de las calles de Mumbai hecha con arroz inflado, patatas hervidas, cebollas, varias hierbas y salsas, especias molidas y sev (fideos hechos con harina de garbanzo). **5,95€**


 **DHAI PURI CHAAT** Otra delicia de las calles de Mumbai, hechas con puris que son redondas y rellenas de patatas, brotes de moong, cebollas, salsas y cubierto con yogur. **5,95€**


 **PANEER PAKORA** Un aperitivo popular del norte de la india frito con una capa crujiente de harina de garbanzos con un queso suave por dentro. **4,95€**

 **VEGETABLE PAKORA** Buñuelos crujientes con verduras como cebollas, patatas, harina de garbanzos, especias y hierbas. **4,00€**














 **HARA BHARA KEBAB** Un delicioso aperitivo a base de espinacas, cebollas y guisantes. **4,95€**

 **RAGDA PATTICE** Uno de los platos de las calles de la región de Maharashtra y Gujrat, que consiste en empanadas de patatas crujientes (pasteles) rematadas con guisantes blancos al curry, cebollas, tomate, salsas picantes y dulces, sev (fideos hechos con harina de garbanzo), cilantro y especias. **4,50€**

 **CHILLI PAKORA** Buñuelo fritos hechos con una variedad de picantes verdes de gran tamaño, harina de garbanzo, hierbas y especias. **3,50€**

 **BOMBAY ALOO** Un plato tradicional de la India con patatas ya que es su ingrediente principal, hervido y aromatizado con una variedad de especias. **7,50€**

ENTRANTES

-  **CHICKEN SAMOSA** Pollo triturado con cilantro y especias. 4,95€
-  **CHILLI CHICKEN DRY** Un popular y delicioso plato de Hakka, un plato de mezcla china con hindú, un pollo seco y crujiente, ligeramente mezclado con una salsa de chillis. Lleno de increíbles sabores de estos dos mundos. 6,95€
-  **BLACK PEPPER CHICKEN** Un pollo muy jugoso con verduras crujientes y una rica salsa de pimienta negra. 6,95€
-  **INDIAN PRAWN PAKORA** Adobado en jengibre, ajo, chilli y zumo de limón. Una vez que todos los sabores se funden en las gambas se sumergen en harina de garbanzos, comino, semillas de cilantro y se frien en aceite caliente. 6,50€
-  **CHICKEN LOLLIPOP** También conocido como Drums of Heaven, es una receta popular hindú china que está crujiente por fuera y tierna y jugosa por dentro. 5,95€
-  **FISH PAKORA** Pakora crujiente de filetes de bacalao y una masa casera. Uno de los mejores aperitivos de pescado que tanto los niños y como tanto los adultos pueden disfrutar. 5,95€
-  **CHICKEN TIKKA** Una mezcla rica de especias complementarias. Trozos de pollo deshuesados adobados se ponen en brochetas y se hornean en el horno de tandoor. El horno del tandoor le da un sabor único y con un sabor de barbacoa. 5,50€
-  **FISH TIKKA** Un aperitivo delicioso, sabor a limón, hecho con la especia de tandoori y yogur. Esta receta se hace al horno. 6,50€
-  **LAMB TIKKA** Tiernos mordiscos de cordero en un adobo con unas ricas especias cocinado en una parillada muy caliente para darle ese sabor de tandoor. 5,95€
-  **RESHMI KEBAB** Reshmi es una palabra hindú que significa "SEDA" y es una descripción adecuada para esta receta jugosa y suave, deliciosos kebabs de pollo o cordero que son platos tradicionales de Mughlai preparados en la India. Reshmi kebab recibe su nombre por esta succulencia y jugosa carne, agregada a las brochetas. La carne obtiene esta textura gracias en el adobo que se sumerge. 6,50€
-  **GREEN CHILLI PRAWNS** Aromatizado con chillis verdes frescos y especias hindúes. Un perfecto aperitivo caliente servido con cebolla en rodajas con jugo de limón en ello. 5,95€
-  **CHAPLI KEBAB LAMB** Hecha con carne picada de cordero fundida en unas especias sabrosas y en algunas verduras. Están hechas en formas de discos planas que son llamadas Pattys. Servida con una increíble salsa casera. 6,95€
-  **NAMKEEN MUTTON (LAMB)** También conocido como Peshwari Namkeen Gosht o Namak Gosht es un simple estofado de carne de cabra con raíces afganas/pakistanies. Este Namkeen Gosht te sorprenderá. 8,50€

VEGETARIANOS

MUTTER PANEER Un plato popular de curry hindú hecho con guisantes verdes y requesón hindú. Es increíblemente sabroso gracias a la vibrante salsa de picante, cebolla y tomates.

8,50€



MUSHROOM PEAS MASALA Mushroom peas o Mushroom matar hecha en una salsa cremosa de cebolla, tomates y anacardos, es un elemento básico de la cocina hindú. La salsa para este Mushroom Matar es de ensueño, no es solo cremoso y suave, tiene un toque de cayena del garam masala, cebollas y tomates. Un bocado y ya estarás pidiendo para más.

8,50€



BUTTER PANEER MASALA Requesón en salsa de mantequilla, también conocido como Butter Paneer está rico y en un curry cremoso, hecho con requesón hindú, especias, cebollas, tomates, anacardos y mantequilla. Como dice su nombre la salsa se cocina en mantequilla que le da ese sabor mantequilla tradicional. Es uno de los currys para la mayoría de los vegetarianos, y se prepara para almuerzo y cena y se sirve con roti recién salido del horno, chapati, naan e incluso una selección de arroz.

8,50€



SAAG PANEER Saag Paneer es un plato clásico hindú de espinacas cocinado con cubos de requesón hindú. Espeso con nata o leche de coco, es un plato vegetariano abundante y que llena bastante.

8,50€

ALOO SAG En la India, el término Saag es un término genérico que significa "verdes". El saag no solo quiere decir espinaca, tiene un término más amplio. Saag Aloo quiere decir espinacas y patatas, es un plato hindú delicioso como acompañante, a menudo servido con curry. Sazonado con semillas de mostaza negra, jengibre rallado y cúrcuma.

6,50€

VEG MALAI KOFTA Malai Kofta es un plato de curry vegetariano hindú hecho con bolitas de requesón hindú y patatas que se derrite en la boca, sumergido en una salsa deliciosa y cremosa. Aunque este plato dice Malai, no quiere decir que este cargada de nata espesa. Significa que la textura del curry o salsa es malai daar cremosa y suave. Esto es gracias a los anacardos, Malai kofta no se le añade tanta nata solo al finalizar el plato.

8,50€



BHINDI MASALA Bhindi Masala es un plato del norte de la India, con vainas de okras tiernas, cebollas picantes, tomates picantes, especias y hierbas. Okra or Bhindi como se llama en hindú es una verdura muy popular en la India. Después del Paneer (aunque no es una verdura pero sin duda tratado como una) Bhindi es una de las verduras preferidas en la India.

8,50€



CHANA MASALA Chana masala también llamado como Chole Masala, se cree que se originó en el Norte de la India. Chana significa garbanzo, y masala se refiere a una mezcla de especias utilizadas en la cocina hindú. Se hace con chilli verde, cebolla, ajo, cilantro fresco, una mezcla de especias, garbanzos y tomates. Es un plato popular en toda la India y Pakistán con recetas que varían por región. Y también ha ganado popularidad en todo el mundo.

8,50€



RAJMA Rajma es un plato de curry del Norte de la India, hecho con frijoles, cebollas, tomates, especias y hierbas. La salsa es espesa y deliciosa, llena con sabrosos frijoles que se derritarán en tu boca.

8,50€

GARLIC BUTTER MIXED VEGETABLE Verduras frescas picadas cocidas en mantequilla, ajo, pimienta y queso parmesano dando unos sabores deliciosos. Rodajas de zanahoria coloridas, brócoli y calabacín es un plato acompañante que se sirve caliente.

8,50€



DAL FRY Dal fry es un plato popular de lentejas de la India hecho con toor dal, cebollas, tomates, jengibre, ajo, hierbas y especias.

8,50€

DAL MAKHANI Dal Makhani es un plato popular del Norte de la India a base de tomates, nata fresca, anacardos, cebollas y muchas especias hindúes. La salsa Makhani es una salsa rica cremosa y mantecosa a base de tomates.

8,50€

Cada curry cuenta una historia

Nuestros currys recorren un viaje delicioso a través de la diversa cocina regional de la India. Cada uno elaborado con un conocimiento local y el amor por sus tradiciones, para preservar su carácter deliciosamente distinto.

COMBINA TUS INGREDIENTES CON LOS SIGUIENTES CURRYS:

POLLO - CORDERO - PESCADO - GAMBAS

9,50€

11,50€

12,95€

12,95€

Salsa Curry espesa o salsa

Muchas veces las personas intercambiamos la palabra salsa y curry. En realidad, la salsa se prepara con agua o jugo y las grasas que se liberan de las carnes, pollo, pescado, etc. Un poco de harina y especias se usan para espesar la salsa y siempre se sirven a un lado. El curry es donde el ingrediente principal se cocina en una salsa hasta que esté listo.

Tipos de Curry

Estos son algunos de los nombres de curry más popular que encontrará en nuestro menú.

Es bueno saber que tipo de curry está pidiendo.

KORMA

Similar al curry Pasanda, está hecho de almendras y coco pero la diferencia es que en Korma se le añade azafrán dando a la salsa curry un bonito color amarillo pálido. Al igual que el curry Pasanda Korma está rico, cremoso y delicioso.

MUGHLAI

Es posible que te hayas encontrado con la palabra Mughlai a menudo. Mughlai es muy similar al curry Korma o Pasanda.

BHUNA

Este curry tiene su origen en Bengala, en el que la carne, el pollo y el pescado se fríen con especias a temperatura alta. Bhuna quiere decir freír o asar. La carne, el pollo y el pescado se fríen con especias. Luego se agrega a la salsa de cebolla y tomate junto con más especias. Luego se tapa y se deja cocinar. La carne, el pollo y el pescado liberan su propio jugo o agua y se cocina en él. No se agrega agua. Hoy en día también se hace en una versión vegetariana en la que las verduras y el requesón hindú se fríen en aceite y se añaden a la salsa de tomate y cebolla. Aquí se añade un poco de agua ya que las verduras no sueltan demasiado líquido.

ROGAN JOSH

Se cree que es curry es de origen Persa, y llegó a la India a través de Kashmir. Rogan significa aceite y Josh es picante. Sin embargo, aunque el curry parece rojo, no es tan picante, todo depende como se haga la salsa. Se carameliza la cebolla, se tuestan las especias y se añade a la salsa la carne adobada. El enrojecimiento proviene del Kashmiri chilli powder (paprika picante) que se usa dándole un color rojo. Tradicionalmente se usa en el cordero. Dicho esto, hoy en día se puede encontrar también versiones vegetarianas del Rogan Josh debido a su sabor delicioso. Se usa con requesón hindú, tofu, patatas, coliflor, champiñones y verduras mixtas.

TIKKA MASALA

Para el Tikka Masala los ingredientes principales de la salsa son la cebolla y el tomate. Las especias son añadidas para hacer una salsa. Después el pollo Tikka adobado es cocinado al tandoor, al curry o en salsa. Dependiendo de cómo se haga, se puede hacer suave o picante.

JALFREZI

De origen de Bengalis, el Jalfrezi es un salteado. Este fue el primer plato en la India que incorporó pimientos rojos en la salsa. Pimientos dulces, tomates, cebollas, coco y especias que se cocinan juntas en una salsa semi seca. Se cree que la palabra proviene de la palabra Bengalí dal que significa comida picante y por hezi que significa apto para una dieta. Se hizo con las sobras de carne o pollo en un plato nuevo salteado con cebollas, tomates y pimientos.

VINDALOO

Se cree que Vindaloo es el curry más caliente en lo que respecta a las especias, picante y dulce y Vindaloo agrio está hecho de tomates, chillis, comino. Este curry está en realidad influenciado por los comerciantes portugueses que visitaron Goa durante el siglo XVI. Los portugueses también añadían vino y ajo para preparar el curry. Con el tiempo, los chefs hindúes remplazaron el vino con vinagre de palma. La palabra Vindaloo proviene de un término portugués "vin d'alho" (vino e ajo).

MADRAS

Este curry es del sur de la India. La salsa o el curry se elabora con tomates, cilantro, comino y fenogreco. Este curry es con muchas especias y picante. Durante las reglas de los británicos, el curry básico era el mismo excepto que el curry de Madras era más suave que Vindaloo. Con el tiempo, el curry Madras ha evolucionado para incluir otras especias, algunos agregan leche de coco y algunos agregan tamarindo.

DO PYAZA

Do Pyaza es un curry del origen punjabi, donde se agrega cebolla al curry o salsa dos veces. En primer lugar, se frie la cebolla finamente picada con especias, chillis, ajo y jengibre. Después se agrega el tomate y se cocina hasta que esté listo. Se añade cebolla frita con la carne, pollo, requesón hindú, pescado o verduras. Este curry puede ser semi seco o con un poco de salsa.

KADHAI

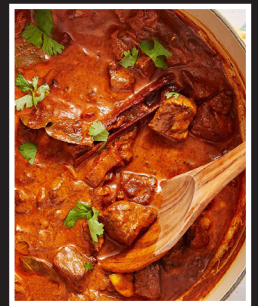
Kadhái(kadai) significa wok en hindú y masala significa especias. Para el Kadhai Masala se tuestan las especias en un kadai, y luego se muelen. En principio, las especias que se utilizan en esta salsa son semillas de cilantro, comino e hinojo. Se añaden otras especias también dependiendo de la regiones y recetas familiares. El Kadhai Masala es añadido a un curry a base de tomates, yogur, etc. Es posible que alguna vez hayan probado el Kadhai Mushrooms, Kadhai Paneer, Kadhai Chicken, etc.

BALTI

Es un curry con una salsa espesa audazmente especiado que es famoso por ser cocinado en el bol en el que se sirve. Se cocina en un wok para imitar la salsa caramelizada por los bordes y es servido en un kadai caliente.

PHAAL CURRY

Se dice que Phaal es el curry más picante y es básicamente un curry espeso de tomates, a base de pimiento Habanero o Scotch Bonnet.



!!! POR FAVOR preguntar al personal información sobre los alérgenos !!!

Los platos pueden contener trazas de alérgenos /nueces a pesar de nuestros persistentes esfuerzos. Los platos están sujetos a disponibilidad.



ARROZ & PAN

ARROZ BASMATI AL VAPOR	2,95€
ARROZ PILAU	3,95€
ARROZ CON CHAMPIÑONES	3,95€
ARROZ FRITO CON HUEVO	3,70€
ARROZ JEERA	3,50€
ARROZ CON AJO	3,95€
ARROZ CON JUDÍAS VERDES.....	3,95€
PAN TRADICIONAL NAAN	2,95€
PAN NAAN CON AJO.....	3,00€
PAN NAAN CON QUESO	3,50€
PAN PESHAWARI NAAN	3,95€
PAN KEEMA NAAN	4,50€
PARATHA	3,00€
CHAPATTI	2,00€
PARATHA RELLENO	3,95€
TANDOORI ROTI.....	2,00€

BIRYANI DISHES

POLLO BIRYANI	9,50€
CORDERO BIRYANI	11,95€
GAMBAS BIRYANI	11,95€
VEGETALES BIRYANI	8,95€

SIDE ORDERS

PAPADAM	0,95€
CHUTNEY.....	0,95€
ENSALADA DE CEBOLLA	0,95€
HOMEMADE RAITA	3,50€

PLATOS / SIZZLERS

VEGETARIAN (Min. 2 pers.) 19,95€

Cubos de Paneer (requesón hindú) a la parrilla con verduras salteadas y una salsa picante muy rica con sabor chilli-ajo y servido con champiñones fritos y papas fritas.

NON-VEGETARIAN (Min. 2 pers.) 21,95€

Pechuga de pollo adobada crujiente y tierna servida con verduras salteadas y arroz en un plato caliente. Es un plato lujoso, delicioso y saludable. Este pollo sizzler se disfruta mejor con una rica esencia ahumada que se atribuye a la plancha de hierro sobre la que se sirve el sizzler que no solo mantiene el pollo caliente por más tiempo sino que también le da un toque único de sabor ahumado.

FAVORITOS

Si buscas un sabor tradicional, entonces prueba nuestros mejores platos más vendidos. Estos clásicos se preparan con recetas únicas de la India.

BUTTER CHICKEN Preparado con un pollo adobado que primero se asa en la parrilla y luego se sirve en un curry muy rico hecho con tomates, mantequilla y una mezcla especial de especias como base. A diferencia de la mayoría de los currys hindúes donde la preparación de la base comienza con una mezcla de cebolla y pasata de ajo y jengibre cocinada en aceite, el pollo a la mantequilla utiliza el tomate como base y se cocina en mantequilla, dándole un sabor ligeramente dulce. Los anacardos y las almendras se suman a la dulzura y riqueza de este plato. 10,50€

CHICKEN TIKKA MASALA Algunas personas se confunden entre el Butter Chicken y el Chicken Tikka Masala. Los dos también pueden verse y tener un sabor similar. La diferencia principal está en la preparación. Aún más importante, el Butter Chicken es originario de la India, mientras que el Chicken Tikka Masala se originó en Reino Unido ¡es el plato nacional!. Está hecho con pollo, yogur griego natural, ajo fresco, jengibre, cebolla salsa de tomate, nata espesa, mantequilla, azúcar y jugo de limón. También un puñado de especias incluyendo el garam masala, comino molido, cilantro molido, paprika, cúrcuma y cardamomo. 9,50€

CHICKEN KORMA Pollo cocinado en un gran cantidad de especias como el cardamomo, clavos, ajo, cilantro, chili en polvo, pasta de jengibre junto a una mezcla de cebolla frita y yogur. Este pollo Korma es un pollo al curry suave, rico y cremoso con mucho sabor, hecho con crema de coco y una pequeña cantidad de almendras molidas y aromatizado con azafrán. 9,50€

PESHAWARI CHICKEN Esto es un pollo aromático con la adición de especias molidas tostadas. El Peshawari Chicken es una especialidad Peshawar. Hecho sin cebollas y tiene una base de salsa de tomate llena de sabores y pollo jugoso. 10,50€

LAMB KEEMA Delicioso y aromático este Lamb Keema, está repleto de carne picada de cordero, guisantes y una gran cantidad de especias preciosas para la comida más sabrosa. Lamb Keema es un plato tradicional hindú hecho a base de carne picada de cordero, cebolla y por lo general, guisantes o patatas. 12,50€

KEBAB MASALA Kebab Masala es una mezcla especial de especias que se utilizan para adobar cordero, pollo o pescado antes de preparar los kebabs. Los ingredientes habituales son el laurel, raíz de jengibre, canela, clavo, pimienta, semillas de cilantro, hinojo y chili en polvo. 12,95€

PLATOS DE AUTOR

La mayoría de platos preparados de manera única que son poco probables encontrar en otros restaurantes.



RAN LAMB ROAST (Min. 4 pers.) SOLO POR ENCARGO !! 100,00€

El ingrediente más importante en esta receta es la pierna del cordero. Esta carne sabrosa, suave y jugosa adobada con masalas de Pakistán, jugo de limón y yogur como ablandadores de carne natural.

¡ SE REQUIERE 12-14 HORAS DE ADOBADO !

STEAM LAMB (Min. 2-4 pers.) 60,00€

Adobado en yogur con especias hindúes y pasta de papaya con ajo y jengibre. Cocinar al vapor asegura que las vitaminas como la vitamina B, riboflavina, tiamina, niacina, biotina, B12, ácido pantoténico y vitamina C, así como minerales como calcio, fósforo, potasio y zinc se retienen.

100,00€

PESHAWARI NAMKEEN GOSHT 18,00€

Carne asada lentamente Namkeen significa salado y Gosht es carne, en este caso carne de cordero o cabra. Sazonado solo con sal, pimienta, jengibre y cocinado durante horas en un olla de barro, bajo cenizas calientes, trozos de grasa animal se agrega para mantener la carne húmeda y succulenta. También se les añade verduras como cebolla, patatas y zanahorias para hacerlo un plato más lleno entre una familia. Servido con naan caliente y ensalada fresca.

Nota: La cantidad de sal puede parecer más alta en este receta, pero la sal es a la vez ablandador de la carne y creador de sabor en este receta, se puede ajustar a su gusto.



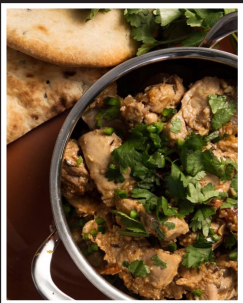
NIHARI LAMB 15,00€

Nihari en un plato auténtico que significa un estofado de cordero cocido a fuego lento, una deliciosa fusión de especias y hierbas como el cardamomo, canela, guindillas, laurel, nuez moscada mezclada con yogur, agua de rosas (comestible). El azafrán añade un sabor exótico y aromático a este plato. Este es un plato perfecto de carne, decorado con el aroma de agua de rosas y toneladas de especias.



HARRISA LAMB 18,00€

Un estofado de cordero cocinado a fuego lento deliciosamente diferente, untado con una mezcla de hierbas, ajo, pasta de harissa y yogur. Servido con una ensalada de menta, almendras y rábanos.



HANDI LAMB 15,00€

Si estás buscando una nueva experiencia, entonces definitivamente deberías probar este Handi Lamb. Una preparación tradicional de cordero que es de origen Punjabi, pero también se convirtió en un plato famoso de Pakistán. Tradicionalmente, la carne se prepara en una handi que es una vasija de barro o olla de metal de boca estrecha en la que se cuece el cordero lentamente con una mezcla aromática de especias. El nombre Handi se refiere a una olla en la que el curry esta cocinada en trozos de cordero revueltos con una variedad de especias suaves, yogur y nata. Servida con naan o arroz al vapor.

WHITE MUTTON KARAHÍ (CORDERO) 15,00€

Un sabor verdaderamente delicioso de cordero. Este plato **White mutton karahi** viene de un dhaba Pakistani (restaurante de calle en Pakistán). Este cordero delicioso y cremoso preparado al estilo tradicional con carne de cordero, especias, ajo, verduras, chillis, nata y yogur. El yogur y la nata le dan un sabor más cremoso y delicioso.

BLACK PEPPER MUTTON (CORDERO) 15,00€

Este plato de la cocina hindú no necesita presentación, a menudo se encuentra en los dhabas (restaurantes de calle en la India) y en los restaurantes de toda la India. Este cordero delicioso y tentador a la pimienta negra guisado con cebollas, tomates, sal, pimienta negra, decorada con hierbas frescas y jengibre. Servido con naan, chapati o pan.

MALAI BOTI (POLLO) 10,50€

Este Mala Boti Chicken es un plato icónico que tiene un sabor delicioso y no se debería de perder este plato. Dados de pollo adobados con nata fresca, chillis verdes molidos, pasta de jengibre y ajo y todas las demás especias asadas en una parilla de carbón, su sabor jugoso y apetitoso te deleitará.

Postres

JALEBI (POR ENCARGO)	6,50€
GULAB JAMUN	5,00€
KAJU KATTLI	9,00€
RASGULLA	7,00€
BARFI	7,00€
GAJAR KA HALWA	6,50€
PISTACHO KULFI	3,50€
MANGO KULFI	3,50€





Red Chilliies

AN INDIAN INDULGENCE



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Agradecemos se dirija a nuestro personal si desea más información a respecto.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



PRODUCTOS
LÁCTEOS



FRUTOS CON
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO
SEMILLAS



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El menú establecido en la carta o fuera de ella, contiene o puede contener Trazas de Cereales que contienen Gluten, Sésamo, Soja, Huevos, Leche, Crustáceos, Pescado, Moluscos, Cacahuete, Frutos de Cáscara, Altramuces, Mostaza, Apio, Sulfitos y sus productos derivados.