

## Arroces principales

<b>ARROZ BLANCO</b> Arroz basmati de grano largo al vapor .....	<b>3.00€</b>
<b>ARROZ PILAU</b> .....	<b>3.50€</b>
Arroz basmati con fragancia de azafrán, ramitas de canela, hojas de laurel y cardamomos, el acompañamiento perfecto para todos tus platos.	
<b>ARROZ CON LIMÓN</b> Con una refrescante fragancia de limón .....	<b>3.75€</b>
<b>ARROZ CON CHAMPIÑONES</b> Salteado con champiñones en rodajas, cebollas y hierbas .....	<b>4.00€</b>
<b>ARROZ CON AJO</b> Ajo picado finamente salteado con arroz basmati. ....	<b>3.99€</b>
<b>ARROZ FRITO CON HUEVO</b> Huevo revuelto salteado con arroz basmati .....	<b>4.50€</b>
<b>ARROZ DE VERDURAS</b> Arroz basmati con verduras mixtas. ....	<b>4.50€</b>
<b>ARROZ CON CARNE PICADA</b> Salteado con sabrosa carne de cordero picada .....	<b>5.00€</b>
<b>ARROZ FRITO ESPECIAL</b> Huevo, pollo tikka, pimientos y cebollas .....	<b>5.50€</b>

## Panes Indios

<b>NAAN NORMAL</b> .....	<b>3.00€</b>
Ligero y esponjoso, horneado en el horno tandoor.	
<b>NAAN DE MANTEQUILLA</b> .....	<b>4.00€</b>
Pan de harina blanca en capas, horneado en el horno de barro y con mantequilla.	
<b>NAAN DE AJO</b> .....	<b>3.50€</b>
Pan naan con trozos finamente picados de ajos.	
<b>NAAN PESHWARI</b> .....	<b>4.99€</b>
Pan naan relleno de una pasta de azúcar, frutos secos molidos, pasas, crema y luego horneado en el horno de barro, ¡DELICIOSO!	
<b>NAAN DE AJO Y MENTA</b> .....	<b>4.00€</b>
<b>NAAN DE QUESO</b> Relleno de queso desmenuzado. ....	<b>4.50€</b>
<b>NAAN DE QUESO Y AJO</b> Relleno de queso desmenuzado y cubierto con ajo. ....	<b>4.99€</b>
<b>NAAN DE AJO Y CEBOLLA</b> Pan naan cubierto con ajo y cebolla. ....	<b>4.00€</b>
<b>NAAN DE KEEMA</b> .....	<b>4.99€</b>
Relleno con una capa de carne de cordero picada condimentada.	
<b>PARATHA</b> .....	<b>4.00€</b>
<b>ROTI TANDOORI</b> .....	<b>3.00€</b>
Pan saludable preparado con harina integral y horneado en el tandoor.	
<b>PATATAS FRITAS</b> .....	<b>3.00€</b>
<b>ALOO KULCHA</b> .....	<b>4.50€</b>
Pan relleno de patatas.	

## Verduras



<b>CHANA MASALA</b> .....	<b>7.50€</b>
Garbanzos cocinados con ajo, jengibre, cebollas, jugo de lima y salsa seca, ligeramente picante, adornado con chile fresco y aros de cebolla roja.	
<b>ALOO GOBI</b> .....	<b>7.50€</b>
Coliflor y patatas cocinadas con especias de intensidad media.	
<b>MUSHROOM BHAJI</b> .....	<b>7.50€</b>
Champiñones frescos en rodajas salteados con cebollas y especias suaves.	
<b>SAAG ALOO</b> .....	<b>7.50€</b>
Espinacas y patatas en una mezcla de especias y hierbas con salsa seca.	
<b>BOMBAY ALOO</b> .....	<b>7.50€</b>
El famoso plato de patatas condimentadas en una salsa de intensidad media.	
<b>TARKA DAAL</b> .....	<b>7.50€</b>
Lentejas amarillas salteadas con cebollas, especias y ajo frito.	
<b>PANEER MALAI KOFTA</b> .....	<b>11.99€</b>
Bolas de queso casero y patata marinadas en especias suaves, envueltas en migas de pan y cocinadas en salsa masala.	
<b>SAG PANIR</b> .....	<b>10.00€</b>
Cubos de queso casero indio cocinados en una salsa de intensidad media con espinacas frescas.	
<b>DAL MAKHANI</b> .....	<b>8.50€</b>
Plato típico del norte de la India que contiene lentejas negras, frijoles rojos, mantequilla, crema y diversas especias.	
<b>BANGAN BARTHA</b> .....	<b>8.50€</b>
Berenjena a la parrilla machacada y cocinada con tomate, cebolla y hierbas.	
<b>CHILLI PANEER</b> .....	<b>11.99€</b>
Queso de cabra casero empanizado, frito y luego salteado con cebollas, salsa de soja y chile verde.	
<b>VERDURAS MIXTAS</b> .....	<b>7.99€</b>
Mezcla de verduras cocinadas en una sartén de hierro.	

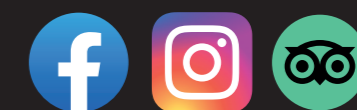
## Menu Infantil

<b>NUGGETS DE POLLO Y PATATAS FRITAS</b> .....	<b>6.99€</b>
<b>FINGERS DE PESCADO Y PATATAS FRITAS</b> .....	<b>6.99€</b>
<b>SALSA DE CURRY SUAVE CON ARROZ O PATATAS FRITAS</b> .....	<b>6.99€</b>



# CLAY OVEN

## INDIAN TANDOORI RESTAURANT



# Entrantes

**GUARNICIÓN** Lima encurtida: 1,50€ | Raita: 4,99€ | Ensalada: 3,50€  
**Salsa extra de encurtidos:** 0,75€ | **Bandeja extra de encurtidos:** 2,50€

<b>PAPADOM</b> con salsa de menta, cebolla picante y chutney de mango	<b>1.75€</b>
<b>SAMOSA (vegetariana)</b> Empanada triangular rellena de verduras mixtas.	<b>4.50€</b>
<b>SAMOSA DE CARNE</b> Empanada triangular rellena de carne picada.	<b>4.99€</b>
<b>PAKORA DE VERDURAS</b> Verduras mixtas cubiertas con una mezcla de harina de garbanzo, hierbas y especias, fritas hasta dorar.	<b>4.25€</b>
<b>PAKORA DE PESCADO</b> Filete de pescado cubierto con una mezcla de harina de garbanzo, hierbas y especias, frito hasta dorar.	<b>5.99€</b>
<b>PAKORA DE POLLO</b> Pollo cubierto con una mezcla de harina de garbanzo, hierbas y especias, frito hasta dorar.	<b>5.99€</b>
<b>BHAJEE DE CEBOLLA</b> Cebolla crujiente frita en una capa de masa de harina de garbanzo.	<b>4.50€</b>
<b>PAKORA DE PANEER</b> Trozos fritos de requesón casero rebozados con harina de garbanzos y hierbas	<b>4.99€</b>
<b>TIKKA DE POLLO</b> Elección de trozos de pollo marinados en cilantro, chile verde, menta y yogur, ensartados y asados en el tandoor.	<b>5.50€</b>
<b>TIKKA DE CORDERO</b> Elección de trozos de cordero marinados en cilantro, chile verde, menta y yogur, ensartados y asados en el tandoor.	<b>6.50€</b>
<b>SHEEK KEBAB</b> Sheek de cordero picado con una delicada mezcla de hierbas frescas y especias aromáticas.	<b>6.25€</b>
<b>PUREE DE GAMBAS</b> Gambas cocidas en una salsa de curry ligera y envueltos en una pure.	<b>8.50€</b>
<b>PUREE DE POLLO (CHAT)</b> Trozos de pollo en una salsa de curry ligera y envueltos en un pure.	<b>7.50€</b>
<b>PAKORA MIXTA (PARA 2 PERSONAS)</b> Pakora de verduras, bhajee de cebolla, pakora de pollo, pakora de paneer y pakora de pescado.	<b>9.00€</b>
<b>ENTRADAS MIXTAS PARA 2 PERSONAS</b> Tikkam de pollo, tikka de cordero, bhajee de cebolla y sheek kebab.	<b>11.00€</b>
<b>LANGOSTINOS AL AJILLO (PELADOS)</b>	<b>10.50€</b>

# Plates Tandeeri

*Todo servido en una fuente chisporroteante y una salsa de curry*

<b>POLLO TANDOORI (1/2)</b> Pollo de primavera condimentado, marinado y cocido en tandoor, lo que le da ese distintivo sabor a la parrilla.	<b>10.90€</b>
<b>LANGOSTINO TANDOORI</b> Langostinos gigantes marinados en una rica mezcla de azafrán, semillas de alcaravea y yogur.	<b>17.50€</b>
<b>TIKKA DE POLLO</b> Elección de trozos de pollo en una marinada de cilantro, chile verde, menta y yogur, ensartados y asados en el tandoor.	<b>10.99€</b>

<b>PANIR SHASHLIK</b> Queso cottage marinado y asado con cebollas y pimientos.	<b>12.00€</b>
<b>TIKKA DE CORDERO</b> Elección de trozos de cordero en una marinada de cilantro, chile verde, menta y yogur, ensartados y asados en el tandoor.	<b>12.50€</b>
<b>TIKKA DE PESCADO</b> Elección de trozos de pescado en una marinada de cilantro, chile verde, menta y yogur, ensartados y asados en el tandoor.	<b>15.50€</b>
<b>POLLO SHASHLIK (SUAVE)</b> Elección de trozos de pollo marinados asados con tomates, cebollas y pimientos verdes.	<b>11.99€</b>
<b>SHEEK KEBAB</b> Sheek de cordero picado con una delicada mezcla de hierbas frescas.	<b>12.25€</b>
<b>SHASHLIK DE CORDERO</b> Elección de trozos de cordero marinados asados con tomates, cebollas y pimientos verdes.	<b>13.50€</b>
<b>PARRILLADA MIXTA TANDOORI</b> Una mezcla de pollo tandoori, tikka de pollo, tikka de cordero, sheek kebab, langostinos, y pescado	<b>17.00€</b>

# Selección de Curry 1

**\*MIXTO** Cordero, Pollo y Langostinos

**POLLO 10,25€ | LANGOSTINOS 15,50€ | CORDERO 12,50€ | VERDURAS 8,50€ | \*MIXTO 13,50€**  
**GAMBAS PELADAS 11,50€ | POLLO TIKKA 11,25€ | CORDERO TIKKA 13,50€ | SOLO SALSAS 4,99€**

<b>CURRY</b> De nivel medio de picante con una agradable mezcla de hierbas y especias y mucha salsa.
<b>MADRAS (Medio picante)</b> 🌶️ Un plato bastante picante con mucha salsa sabrosa, cocinado con una mezcla de hierbas y especias y terminado con un toque de jugo de limón para un sabor picante y agrio.
<b>VINDALOO (Picante)</b> 🌶️🌶️ Cocinado en una salsa espesa con una mezcla de hierbas y especias con papas y es muy picante, disfrutado por la mayoría de los amantes del picante.
<b>PHALL (Muy picante)</b> 🌶️🌶️🌶️ Una mezcla de pimientos verdes y rojos, es una de las formas más picantes de curry.
<b>JALFREZI (Medio picante)</b> Marinado con fenogreco, ajo y jengibre, cocinado en una salsa bastante picante con puré de tomate, cebollas, chiles verdes y pimientos mixtos.
<b>KARAHÍ</b> Una mezcla de especias y hierbas finamente mezcladas con cebollas, tomates y pimientos en un wok de hierro fundido (KARAHÍ), creando una salsa muy sabrosa, decorada con chiles verdes frescos y cilantro.
<b>ROGAN JOSH</b> Plato a base de tomate con una mezcla de especias y hierbas finamente seleccionadas, ajo, jengibre y cilantro.
<b>BALTI</b> Salteado de chiles verdes, cilantro, cebollas y pimientos con una inteligente mezcla de especias.

<b>BHUNA</b> En una salsa espesa de intensidad media con un toque de puré de tomate y especias mixtas.
<b>DUPIAZA</b> Cocinado con tomates y cebollas adicionales en una salsa de intensidad media con una mezcla especial de especias.
<b>DHANSAK</b> Cocinado a fuego medio-alto con lentejas amarillas y utilizando chiles, azúcar y jugo de limón para obtener un sabor picante, dulce y agrio.
<b>SAAG</b> Maravilloso plato cocinado con espinacas y especias en salsa espesa de intensidad media.
<b>PATHIA</b> Cocinado con papaya y varias hierbas y especias, azúcar, jugo de limón, dulce y agrio.

# Selección de Curry 2

**\*MIXTO** Cordero, Pollo y Langostinos

**POLLO 10,99€ | LANGOSTINOS 16,00€ | CORDERO 13,00€ | VERDURAS 8,99€ | \*MIXTO 13,99€**  
**GAMBAS 12,00€ | POLLO TIKKA 11,99€ | CORDERO TIKKA 13,99€ | SOLO SALSAS 5,50€**

<b>TIKKA MASALA</b> Cocinado en una salsa a base de tomate con una variedad de especias suaves y almendras molidas para darle un toque dulce, cubierto con crema fresca y almendras en escamas.
<b>BUTTER CHICKEN</b> Preparado en una deliciosa salsa de tomate y mantequilla cremosa, suave y sabroso.
<b>PASSANDA</b> Cocinado en una salsa suave y cremosa, almendras molidas, mantequilla y un toque de vino tinto.
<b>KORMA</b> Cocinado en una salsa espesa y cremosa, con coco rallado y almendras molidas, cubierto con un toque de crema, perfecto para un paladar suave.
<b>MANGO CURRY</b> Un curry tropical cocinado en una salsa cremosa de mango.
<b>CHASNI</b>

# Chef Specials

<b>POLLO KEEMA</b> .....	<b>13.50€</b>
<b>CORDERO KEEMA</b> .....	<b>14.50€</b>
<b>POLLO CHILI CON AJO</b> .....	<b>13.00€</b>
<b>????????</b> .....	<b>13.00€</b>
<b>????????</b> .....	<b>13.00€</b>

# Biryani

**\*MIXTO** Cordero, Pollo y Langostinos

**POLLO 12,50€ | LANGOSTINOS 17,50€ | CORDERO 14,50€ | VERDURAS 10,50€**  
**\*MIXTO 16,50€ | GAMBAS PELADAS 14,00€ | POLLO TIKKA 13,50€ | CORDERO TIKKA 15,50€**

Los biryanis son comidas completas en las que los ingredientes se mezclan con arroz basmati, guisantes verdes y una variedad de especias, y se cocinan en un wok grande mediante un método de salteado. Se sirven con una salsa de curry medio de picante.