

Menu degustacion

Descripción

Menú degustación

[Entrantes](#)

[Postres](#)

[Special Tandoori Pan](#)

[Arroz](#)

[Biryani](#)

[Platos Vegetales](#)

[Platos Tandoori](#)

[Sopas](#)

[Platos con Curry](#)

[Bebidas](#)

[Vinos](#)

[Menú Degustación](#)

[Menú del Día](#)

default watermark

SAMOSA

Empanadilla de pollo.

PALAK PAKORA

Verduras variadas con espinacas rebozadas en harina de garbanzos y sofritas.

ONION BHAJI

Cebolla rebozada en harina de garbanzo.

CHESSE ROLLOS

Crujientes rollitos de queso fundido con especias.

PRIMEROS PLATOS



CHICKEN TIKKA MASALA

Curry de pollo tikka con especias preparadas al estilo punjabi.

CHICKEN MADRAS ?????

Trocitos de pollo preparados en una deliciosa salsa de especias y crema ligeramente picante.

BUTTER CHICKEN

Trocitos de pollo en crema, salsa de especias y mantequilla.

CHICKEN KORMA

Suave curry de pollo en una salsa de frutos secos, azafrán y crema.

LAMB BAGAN JOSH

Cordero cocinado con cebolla, tomate fresco, jengibre, ajos y especias.

Segundos platos

default watermark



BENGEN MASALA

Berenjenas cocinadas con especias y salsa de curry.

PANEER MAKHANI

Queso fresco con salsa de tomate y mantequilla.

MUSHROOM ALOO

Champiñón con patatas, especias y salsa suave.

DHAL MAKHANI

Lentejas preparadas a fuego lento con tomate y una ligera crema.

MIX VEGETABLE MANGO

Verduras variadas con salsa de mango y especias.

INCLUYE:

PILAU rize o chesse Nan, café o postre y refresco

55.50€ por 2 personas

Variados de vegetales



Fecha de creación

3 de marzo de 2025

Autor

martin

default watermark