

# KATHMANDU

NEPALI & INDIAN







## APERITIVOS

<b>MOMO NEPALÉS</b> Empanadilla de carne picada con hierbas nepalesas, servido con salsa.	5.50 €
<b>PAPADOM</b> Barquillo crujiente harina de lentejas.	1.00 €
<b>CEBOLLA BHAJ</b> Cebolla frita con harina de garbanzos, especias y hierbas.	4.00 €
<b>SAMOSA DE VERDURAS</b> Empanadilla rellena de patatas, guisantes y hierbas indias, fritas.	4.50 €
<b>PAKORA DE VERDURAS</b> Verduras del tiempo rebozadas en harina de garbanzos con especias.	4.00 €
<b>PAKORA DE POLLO</b> Pollo deshuesado frito en harina de garbanzos y especias.	4.00 €
<b>SOPA DE LENTEJAS</b> Sopa con lentejas, hierbas aromáticas y especias.	3.50 €
<b>SOPA DE TOMATE KATMANDÚ</b> Tomate fresco cocido con especias aromaticas y crema.	4.50 €
<b>POLLO TIKKA</b> Pechuga de pollo marinado con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en un horno de barro.	5.50 €
<b>CORDERO TIKKA</b> Trozos de cordero marinados con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en un horno de barro.	6.00 €
<b>POLLO TANDOORI</b> Pollo con hueso marinado con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en un horno de barro.	5.00 €
<b>SHEEK KEBAB</b> Carne picada de cordero marinado con hierbas aromáticas y cocinado en un horno de barro.	6.00 €

## ESPECIALIDADES DE TANDOORI (BBQ indio)

Todas las carnes marinadas con ajo, jengibre, yogur y hierbas cocidas en el tandoor

<b>POLLO TIKKA</b> Pechuga de pollo	10.50 €
<b>CORDERO TIKKA</b> Trozos de cordero	12.50 €
<b>SHEEK KEBAB</b> Carne picada de cordero marinada con hierbas y cocinada en un horno de barro	12.50 €
<b>POLLO TANDOOR</b> Pollo asado entero /medio	14.50 / 9.00 €
<b>MIXTO TANDOOR</b> Plato mixto de pollo tikka, cordero tikka, pollo tandoor y sheek kebab.	14.00 €
<b>KING PRAWN</b> Langostinos pacíficos Marinados	15.00 €



## ESPECIALIDADES DE KATHMANDÚ

Las carnes siguientes se pueden preparar con una de estas salsas.

<b>POLLO</b>	10.00 €
<b>PANEER (QUESO)</b>	10.00 €
<b>CORDERO</b>	11.00 €
<b>GAMBAS</b>	12.50 €

### TIKKA MASALA

Tikka reposado en una salsa dulce de tomate, crema y mantequilla.

### BALTI

Un plato preparado con jengibre, ajo, pimienta, cebolla y tomate en una salsa de balti.

### KATHMANDU KARAHI

Una mezcla de cebolla cortada en tacos, pimienta roja y verde, ajo, jengibre, salsa de tomate y semillas de cilantro en una salsa espesa.

### SHAI PANEER LUMBINI

Cocinado en salsa de mantequilla y crema.

### MADRAS

Salsa de curry con tomate fresco y limón. (Picante)

### VINDALOO

Salsa de curry con patata, tomate fresco y vinagre. (Muy picante)

### SAAG

En salsa de espinacas, cebolla, tomate y jengibre, suavemente condimentada

### POKHARA POLLO AL MANTEQUILLA

Pechuga de pollo cocinada con una salsa de especias y mantequilla. 12.00 €

### POLLO PICANTE

Pollo rebozado con salsa de pimienta verde, rojo, cebolla, tomate y jengibre (medio picante) 12.00 €

### PESCADO AL CURRY

Cocido en una salsa medio picante con tomate, anacardos y cilantro. 12.75 €

## PLATOS PRINCIPALES

Las carnes siguientes se pueden preparar con una de estas salsas.

<b>POLLO</b>	9.50 €
<b>PANEER (QUESO)</b>	10.00 €
<b>CORDERO</b>	10.50 €
<b>GAMBAS</b>	11.50 €

### KORMA

En salsa de coco, almendra y crema con especias

### KASMIRI

Salsa curry, crema, almendra y especias

### DAHIWALA

Salsa de curry con yogur y especias

### DANSAG

Cocido en una salsa medio picante con lentejas y tomate fresco.

### JALFREZI

Preparado con cebolla cortada en tacos, tomate, pimienta, ajo y cilantro. Servido con un toque de salsa curry, crema y especias. (Medio picante)

### CURRY NEPALI

Preparado con salsa curry y salsa de tomate con especias





## PLATOS BIRYANI

Los platos biryani se preparan con el famoso arroz basmati, pimienta verde y cebolla bhuna.

<b>VERDURAS</b>	9.50 €
<b>POLLO</b>	10.50 €
<b>CORDERO</b>	11.50 €
<b>GAMBAS</b>	12.50 €
<b>MIXTO DE POLLO, CORDERO Y VERDURAS</b>	12.50 €
<b>MIXTO POLLO, CORDERO, VERDURAS Y GAMBAS</b>	13.00 €

## PLATOS VEGETARIANOS

<b>VERDURAS MIXTAS AL CURRY</b> Guisantes, patatas, zanahoria, coliflor, pimientos, cebolla y tomate con salsa de curry suave.	7.50 €
<b>MUTTER PANEER</b> Guisante con queso y salsa de curry y crema.	8.00 €
<b>PALAK PANEER</b> Espinacas y queso en salsa de curry y crema.	8.00 €
<b>BOMBAY ALOO</b> Patatas salteadas con tomate, jengibre y salsa de curry medio picante.	6.50 €
<b>TARKA DAAL</b> Lentejas cocinadas en especias y ajo salteado.	7.00 €
<b>DAAL MAKANI</b> Lentejas en salsa de mantequilla Nepalí y nata.	7.50 €
<b>ALOO GOBI</b> Coliflor y patata cocinadas en salsa bhuna medio picante.	7.50 €
<b>SAAG ALOO</b> Salteado de espinacas y patatas en salsa de curry con especias Nepalí.	7.50 €
<b>OKRA AL ESTILO NEPALÉS</b> Okra guisada con tomate y cebolla con salsa de curry suave.	10.00 €
<b>BERENJENA BARTA</b> Puré de berenjenas asadas con cebolla salteada, tomate y pimienta.	8.50 €

## NAAN (PAN INDIO)

<b>NORMAL</b>	3.00 €
<b>AJO</b>	3.50 €
<b>MANTEQUILLA</b> (mantequilla de verdura)	4.00 €
<b>QUESO</b>	4.00 €
<b>AJO Y QUESO</b>	4.50 €
<b>KEEMA</b> Con carne picada de cordero	4.00 €
<b>PESHWARI:</b> Coco, almendras y pasas	4.00 €
<b>CHEF SPECIAL:</b> Carne picada de cordero, ajo y queso	5.50 €



## ARROZ

ARROZ BASMATI	4.00 €
ARROZ PILAU (Aromático)	4.50 €
ARROZ FRITO CON SEMILLA DE COMINO	5.50 €
ARROZ FRITO CON VERDURAS	5.50 €
ARROZ FRITO CON POLLO	6.50 €
ARROZ CON CHAMPIÑONES	6.00 €

## GUARNICIONES VARIADAS

RAITA: Yogur con pepinos y hierbas	3.00 €
ACHAR: Encurtidos con especias indias	1.50 €
MANGO CHUTNEY: Puré de mango dulce	1.50 €
SALSA MENTA/KIWI/CEBOLLA	1.00 €

## MENÚ DE NIÑOS (Incluye: un plato + postre) 7.00 €

PALITOS DE PESCADO CON PATATAS
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS
POLLO KORMA CON ARROZ
POLLO CURRY CON ARROZ
POSTRE, HELADO DE VANILLA Y CHOCOLATE

\*El menú infantil sólo se sirve en restaurante para niños hasta 12 años

## BEBIDAS

TÉ CHAI	2.50 €
LASSI DULCE	2.50 €
LASSI SALADO	2.50 €
LASSI DE MANGO	3.50 €

## POSTRES

GULAB JAMUN	
Bolas de leche cocinadas en salsa dulce de cardamomo.	3.00 €
HELADO DE MANGO	3.50 €
BROWNIES.	3.50 €
TARTA DE ZANAHORIA	4.50 €
HELADO DE VAINILLA	4.00 €
KULFI	4.50 €