

Mr India

Restaurant Tandoori





Entrantes

- 01 **Papadum** 1,00
Tortilla crujiente de lentejas con varias salsas.
- 02 **Samosa de Verduras** 4,00
Empanada de verduras ligeramente condimentadas con especias.
- 03 **Samosa de Carne** 4,50
Empanada frita de carne picada
- 04 **Pakora de Verduras** 4,00
Verduras condimentadas, espolvoreadas con harina de garbanzos rebozados y fritos.
- 05 **Pakora de Queso** 4,50
Queso ligeramente condimentado, rebozado con harina "gram" y frito.
- 06 **Cebolla Bhaji** 4,00
Cebolla picada, ligeramente condimentado y mezclado con harina "gram".
- 07 **Pakora de champiñones** 4,25
Champiñones picados, ligeramente condimentados al estilo indio.
- 08 **Pakora de Pollo** 4,50
Trocitos de pollo condimentados, rebozados con harina "gram" y fritos.
- 09 **Pollo Tikka** 5,95
Trocitos de pollo adobados con hierbas y especias, cocinados al horno "tandoor" de barro.
- 10 **Cordero Tikka** 7,50
Cordero a trocitos, adobado con hierbas y especias, cocinado al horno "tandoor".
- 11 **Kebab de Cordero** 7,50
Carne picada de cordero, con cebolla, hierbas, cilantro fresco y pimientos picantes verdes, cocinado al horno "tandoor".
- 12 **"Mr. India" Tandoori Combo** 8,95
Una combinación de pollo y cordero al estilo tikka con Sheek Kebab, cocinados al horno "tandoor".
- 13 **Gambas Puri** 5,95
Gambas condimentadas, rebozadas con harina "gram" y fritos

Sopas

- 14 **Sopa de Tomate** 4,95
- 15 **Sopa de Lentejas** 4,95
- 16 **Sopa de Verdura** 4,95
- 17 **Sopa de Cebolla o Sopa de Patata** 4,95
- 18 **Sopa de Pollo** 5,00

Ensaladas

- 19 **Mixto de Raita** 3,95
Yogur, tomate, pepino y cebolla
- 20 **Ensalada Mixta** 5,50
Lechuga, tomate, cebolla, pepino y aceitunas

21 **Ensalada de Atún** 6,50
Lechuga, tomate, cebolla, atún y aceitunas

22 **Ensalada de Pollo** 6,50
Lechuga, tomate, cebolla frita y trocitos de pollo

23 **Ensalada de Gambas** 6,95
Lechuga, Tomate, Cebolla, Gambas, Pepino, Aceitunas y Ajo.

24 **Ensalada de la Casa "Mr. India"** 7,50
Lechuga y una selección de frutas.

25 CURRYS

Los siguientes platos se preparan con una salsa especial de curry y especias.

26 BHUNA

Una combinación de suaves currys especiales, preparados con una selección de hierbas y especias.

27 MADRAS

Estos platos se preparan con una salsa de curry de Madras con hierbas y pimientos picantes.

28 DOPIAZA

Estos platos se preparan con una delicada salsa de cebolla y especias.

29 VINDALOO

Los siguientes platos se preparan con una salsa de curry muy picante con patatas y especias selectas.

30 JALFREZI

Los siguientes platos están preparados con pimientos verdes, cebolla y una selección de hierbas.

A	B	C	D	E
Pollo	Cordero	Gambas	Pescado	Ternera
7,95	8,95	8,95	7,95	7,95

31 MASALA

Los siguientes platos están preparados con una salsa de tomate delicadamente condimentada con un poquito de nata fresca.

32 KASHMIRI

Los siguientes platos se preparan con una salsa delicada de nata fresca con plátano, piña, lychee y especias selectas.

33 PASANDA

Los siguientes platos se preparan con una delicada salsa de nata fresca con almendras y especias selectas.

34 KORMA

Los platos siguientes se preparan con una delicada salsa condimentada de nata fresca con coco y almendras.

35 DHANSAK

Los siguientes platos se preparan con lentejas, piña y especias selectas.

36 ESPINACAS

Estos platos se preparan con salsa curry, con espinacas, gengibre, ajo y un poco de picante.

A	B	C	D	E
Pollo	Cordero	Gambas	Pescado	Ternera
8,95	9,95	9,95	8,95	8,95

ESPECIALIDADES

37 Especialidades de la Casa "Mr. India" 11,95

Filetitos de pollo adobados con yogur y una salsa masala especial con hierbas seleccionadas cocinadas con tomate fresco, jengibre, cebolla y nata fresca, decorados con anacardos.

38 Pollo Tikka Masala 9,95

Filetitos de Pollo cocinados en el horno "tandoor" con una salsa especial de especias y hierbas.

39 Pollo a la mantequilla 9,95

Finas lonchas de pollo adobadas con una salsa especial y luego cocinadas con mantequilla, ajo, tomate, jengibre y hierbas selectas.

40 Pollo Tikka Rogan Josh 9,95

Trocitos de pollo cocinados al horno "tandoor" con una delicada salsa de cebolla y tomate

41 Pollo al Mango 9,95

Trocitos de pollo tikka cocinados al horno "tandoor" con una delicada salsa condimentada con salsa de mango dulce.

42 Pollo Peshawari 9,95

Plato clásico de yogur y trozos de pollo marinados picantes.

43 Pollo al Chilli 9,95

Pollo marinado especialmente cocinados en una salsa picante de fuego, servido seco o con salsa.

44 Pollo Muglai 9,95

Trozos de pollo cocinados con una almendras, salsa fresca de nata, frutos secos y huevo.

45 Achari Chicken 10,95

Pollo cocinado en semillas de mostaza, semillas de cebolla y otras especias para un sabor fuerte y picante.

45 Cordero Tikka Rogan Josh 10,95

Trocitos de cordero tikka cocinados al horno "tandoor" con una delicada salsa condimentada con cebolla y tomate.

ESPECIALIDADES TANDOORI

47 Pollo Tandoori 9,95

Medio pollo adobado con yogur y cocinado en horno "tandoor" servido con salsa.

48 Pollo Tikka Tandoori 10,95

Pechuga de pollo adobada con tandoori masala y yogur, luego cocinado en horno "tandoor" con hierbas y especias y servida a la piedra.

49 Pollo Shaslik Tandoori 10,95

Pechuga de pollo adobada con salsa masala y pimientos, cebolla y especias selectas.

50 Cordero Tikka Tandoori 11,95

Filetitos de cordero adobados con yogur y cocinados en horno "tandoor" con pimientos frescos y cebolla, con salsa y especias.

51 Sheek Kebab 11,95

Carne picada de cordero con cebolla, hierbas, cilantro fresco y pimientos verdes picantes, cocinada en pinchito y servida con salsa.

52 Mr. India Mixta Grill 14,95

Mezcla de pollo, cordero y sheek kebab, cocinado en horno "tandoor" con pimientos frescos, cebolla y especias y servida con salsa.

PLATOS BALTI

53 Pollo Tikka Balti 10,95

Pollo al curry salteado en una olla de Balti o wok de fondo plano, con pimientos y cebolla

54 Cordero Tikka Balti 11,95

Cordero al curry salteado en una olla de Balti o wok de fondo plano, con pimientos y cebolla

55 Gambas Balti 12,95

Gambas al curry salteado en una olla de Balti o wok de fondo plano, con pimientos y cebolla

PLATOS BIRYANI

56 Pollo Biryani 9,95

Trocitos de pollo y verduras con arroz Basmati, cocinado con azafrán y salsa de curry ligeramente condimentada.

57 Cordero Biryani 10,95

Trocitos de cordero y verduras con arroz Basmati, cocinado con azafrán y salsa de curry ligeramente condimentada.

58 Gambas Biryani 11,95

Gambas con verduras y arroz Basmati, cocinado con azafrán y salsa de curry ligeramente condimentada.

59 Verduras Biryani 9,95

Verduras frescas con arroz Basmati, cocinados con azafrán y salsa de curry ligeramente condimentada.

60 Biryani de la Casa "Mr. India" 12,95

Trocitos de pollo y cordero, gambas y verduras con arroz Basmati, cocinado con azafrán y salsa curry ligeramente condimentada, con anacardos, almendras y pasas.

VERDURAS

- 61 **Verduras mixtas Karahi** 7,95
Mezcla de verduras delicadamente especializados con cebolla, pimientos, tomate y hierbas.
- 62 **Coliflor con patatas** 7,95
Coliflor fresca con patatas, ligeramente condimentada.
- 63 **Champiñones con patatas Makhan** 7,95
Champiñones frescos con patatas, cocinados con nata fresca y salsa picante.
- 64 **Verduras Kashmiri** 7,95
Verduras frescas variadas cocinadas con especias exóticas y nata fresca, con frutos secos y plátano y decoradas con coco rallado.
- 65 **Lentejas Tarka** 7,95
Lentejas preparadas con ajo y cebolla
- 66 **Espinacas Paneer** 7,95
Espinacas con queso preparado con salsa curry.
- 67 **Shahi Paneer** 8,50
preparación de piezas paneer en una espesa, cremosa y picante salsa preparada de tomate, pasta de cebolla y anacardos
- 68 **Guisantes Paneer** 7,95
Guisantes verdes y arroz con coco Paneer Curry
- 69 **Paneer Jalfrezi** 7,95
Paneer y pimiento cocido en los sabores de puré de tomate, pasta de jengibre y chiles.
- 70 **Navratan Korma** 7,95
Mixto de verduras de la casa en salsa de nata y almendra sultana y crema de coco.

GUARNICIONES

- 71 **Sag Aloo** 4,50
Espinacas con patatas, ligeramente condimentadas.
- 72 **Bombay Aloo** 4,50
Patatas ligeramente condimentadas, cocinadas con hierbas.
- 73 **Chana Masala** 4,50
Garbanzos cocinados con una salsa seca de jengibre, ajo, tomate, hierbas y especias.
- 74 **Berenjenas** 4,50
Lonchas de berenjena cocinadas con salsa masala y hierbas.
- 75 **Champiñones** 4,50
Champiñones frescos con salsa masala con cebolla, tomate, hierbas y especias.

ACOMPAÑANIENTOS

- 76 **Pan normal** 2,00
- 77 **Pan de Queso** 3,00
Pan con sabor a queso, hecho al horno "tandoor"
- 78 **Pan de Ajo** 3,00
Pan con sabor a ajo, hecho al horno "tandoor"
- 79 **Pan de Carne Picada** 3,75
Pan relleno de carne picada, hecho al horno "tandoor"

- 80 **Pan dulce** 3,50
Pan relleno de coco, almendras y azúcar.
- 81 **Pan de Mantequilla** 2,50
Pan con sabor a mantequilla, hecho al horno "tandoor"
- 82 **Tandoori Chapati** 1,50
Pan "chapati" hecho al horno "tandoor"
- 83 **Puri** 2,50
Pan frito en aceite.
- 84 **Alu Paratha** 3,50
Pan "Paratha" relleno de patata.
- 85 **Gobi Paratha** 3,50
Pan "Paratha" relleno de coliflor.
- 86 **Chapati** 1,50
Pan "Chapati" recién salido de la plancha.

ARROZ BASMATI

- 87 **Arroz Basmati Herbido** 2,50
- 88 **Arroz con Verduras** 3,50
- 89 **Arroz con Champiñones** 3,50
- 90 **Arroz Pilau** 3,00
- 91 **Arroz con Huevo** 3,00
- 92 **Patatas** 2,50

MENÚ PARA NIÑOS

- 93 **Pescado con Patatas fritas o arroz** 5,50
- 94 **Tortilla con Patatas fritas o arroz** 4,50
- 95 **Filete de Pollo con Patatas fritas o arroz** 5,95
- 96 **Pollo Nuggets con Patatas fritas o arroz** 4,95

Mr India
Restaurant Tandoori

