

Basmati

Entradas

VEGETALES PAKORA

Verduras rebozadas en harina de garbanzo y fritas acompañadas de chutney verde

🌙 CALAMAR PAKORA

Calamar frito masala, marinado con especias de la india y textura crujiente

VEGETALES SAMOSA

Al estilo Punjab, rellena de papa y chícharo, frita y bañada en chutney de menta

🌙 POLLO SAMOSA

Rellenas de pollos ligeramente picantes acompañadas de chutney de tamarindo

Sopas

🌱🍌 CHANA DAL

Lentejas amarillas cocinadas con tomate y especias, servida con yogurt natural y cilantro

🌱🍗 SOPA DE POLLO

Ligeramente dulce, sazonada con curry amarillo y coco

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



Especialidades al horno tandoor

MURGH TIKKA

Pollo marinado con yogurt, limón y especias cocinado lentamente en nuestro horno tandoor

Carnes y pescados

POLLO TIKKA MASALA

Pollo cocido al horno marinado con especias, servido con gravy cremoso de tomate

POLLO KORMA

Pollo marinado en jengibre, ajo y yogurt, cocinado en una salsa de almendras ligeramente dulce y suave picor

VINDALOO

Cordero o pollo en receta tradicional de la región de Goa, preparado con curry picante y trozos de papa

MURGH MAKHANI

Pollo marinado típico de Punjab cocinado en salsa a base de tomate, especias y mantequilla

DHABA JHINGA

Camarones cocinados en gravy de cebolla, sazonado con cúrcuma y hojas fenogreco

MACHHALEE

Mahi mahi cocinado al horno tandoor, acompañado de salsa de curry y coco servido con aceite de chile y cebolla frita

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos




 Son platillos picantes

 Son platillos libres de gluten






Arroces

-  **SADHA CHAWALI**
Arroz basmati cocinado al vapor
-  **VEGETALES BIRYANI**
Arroz basmati cocido con vegetales del día y un toque de mantequilla
-  **POLLO BIRYANI**
Arroz basmati cocido con especias y pollo marinado con canela, laurel y clavos de olor

Pan Naan

Esta galleta típica de harina de trigo se cuece a la minuta en el horno tandoor, una vez ordenada

- NATURAL**
- DE AJO**
-  **DE QUESO CHEDDAR**

KULCH

Al cilantro y semilla de sésamo

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada







 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

 Son platillos picantes

 Son platillos son libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Postres

-   **KHEER CON SEMILLAS**
Arroz cocinado con leche y azúcar acompañado de almendras, pistaches y nueces
-  **BENGALI BHAPA DOI**
Yogurt y leche condensada con frutos rojos
-  **HELADO FRITO**
Helado de coco frito bañado con miel
-   **KULFI**
Reducción de leche y azúcar saborizada con azafrán y almendras
- BARFI**
Pastel de zanahoria con pistache y cardamomo









 Son platillos son libres de gluten

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos





Menú de Origen Vegetal

-   **DAL TADKA**
 Lenteja amarilla preparada con ajo y comino
-  **MUTTER PANNIR MASALA**
Chícharos y queso panela cocinados en gravy de cebolla
-   **DAL MAKHANI**
 Lenteja negra, roja y amarilla cocinadas
-   **CHOLE A LOO MASALA**
 Garbanzo y papa cocinado con gravy de cebolla, cilantro y cúrcuma
-   **SUBZI MUNTAJ**
 Mezcla de vegetales cocinado en gravy, base de tomate



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO