



मद्रास
मशावा

INDIAN RESTAURANT

-desde 2011-

ENTRANTES



CHICKEN SAMOSA (2 UNID.) 	4,55 €
Deliciosas empanadillas crujientes de pollo con especias	
VEGETABLE SAMOSA (2 UNID.) 	4,50 €
Empanadillas crujientes rellenas de patatas y guisantes condimentados	
PAKORA (4 UNID.)	4,50 €
Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos	
ONION BHAJI	4,55 €
Cebolla rebozada con harina de garbanzos y especias. Frita	
ALOO TIKKI (4 UNID.)	4,55 €
Sabrosos pastelitos rellenos de lentejas y patata condimentadas con especias dulces y picantes	
ENSALADA DE QUESO FRESCO 	8,20 €
Ensalada de queso "panner" con lechuga, tomate cherry y servida con aliño de yogurt a la menta	
ENSALADA GOA   	8,75€
Ensalada de langostinos ligeramente picantes con lechuga, tomate cherry y semillas de sésamo y servida con aliño de yogurt a la menta. Salsa de mango	
JHINGA PAKORA (10 UNID.) 	9,95 €
Langostinos rebozados en harina de garbanzos	
PLATO DE ENTRANTES VARIADOS	10,75 €
Surtido de aperitivos Indios: chicken samosa (1 unid.) vegetable samosa (1 unid.) pakora (2 unid.) y aloo tikki (2 unid.)	

*"Ninguno de nuestros platos es picante.
Todos están disponibles al gusto"*

Precios con IVA Incluido

TANDOORI

(Asados en horno típico indio)



La técnica Tandoori empezó a ser utilizada en las tribus nómadas de las estepas de Asia Central y fue introducida en la India por los mogoles.

El Tandoor es un horno elaborado a base de una arcilla especial procedente del Norte de la India. El proceso consiste en poner las especias directamente sobre el carbón para dar a la comida un sabor ahumado, muy peculiar, mientras se cocina a una temperatura de 450°C.

Nuestro chef ha creado un menú especial manteniendo las tradiciones fronterizas del noroeste de la India, seleccionando para ello piezas de carne y pescado, maceradas y cocidas en el Tandoor.

CHICKEN TANDOORI ALITAS (8 UNID.)  **7,95 €**
Alitas de pollo marinadas en una mezcla de ajo, jengibre y nuestras especias tradicionales y asadas al horno Tandoor.

MINT CHICKEN TIKKA  **11.25 €**
Tiernas porciones de pollo deshuesado, adobado con una mezcla de yogurt, menta, cilantro, jengibre, cardamomo y asado al horno Tandoor. Servido sobre chutney de menta.

CHICKEN SEEKH KEBAB (6 UNID.)  **11,50 €**
Brocheta de carne picada de pollo condimentado con nuestras especias típicas.

TANDOORI CHICKEN (4 UNID.)  **12,10 €**
Jugosos muslos de pollo marinados en una mezcla a base de yogurt, jengibre y zumo de limón, asados al horno Tandoor.

SEEKH KEBAB (6 UNID.)  **12,50 €**
Brocheta de carne picada de cordero condimentado con nuestras especias típicas.

TANDOORI JHINGA (8 UNID.)   **13,95 €**
Gambones marinados en yogurt, ajo y pimienta. Dorados al horno Tandoor.

MIX-GRILL MADRÁS   **18,75 €**
Selección de los mejores asados de cordero, pollo y gambones en nuestro horno Tandoor: tandoori chicken (2 unid.), tandoori jhinga (4 unid.), cordero (3 unid.) y pollo seekh kebab (3 unid.)

Precios con IVA Incluido

CURRY



Sobre el origen de la palabra curry existen diversas leyendas pero se ha aceptado el origen de la palabra "Kari". Este término proviene de Tami Nadu (Sur de la India) y significa salsa picante. Se ha generalizado en Occidente para describir un plato elaborado con una mezcla de especias. El término correcto era *Masala*. Esta mezcla de especias posteriormente fue comercializada en Europa con el nombre de *curry* y se utiliza para guisos o estofados con salsa.

Los curries están hechos con una combinación de especias como, por ejemplo, cilantro, comino, pimienta negra, pimienta blanca, cúrcuma, pimentón, canela, nuez moscada, clavo y cardamomo, entre las principales. Todas estas especias mezcladas en las proporciones exactas.

Nuestro chef ha escogido los mejores curries o masalas de la India para su disfrute.

¡QUE APROVECHE!

Nota: en caso de intolerancia o alergia a algún alimento, indíquenoslo y modificaremos el plato para que pueda consumirlo.

Tabla de Alérgenos



VERDURAS



- BOMBAY ALOO** 7,50 €
Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate. Se sirve suave, pero si lo desea picante, solo debe decirlo.
- BAINGAN BHARTA** 8,50 €
Berenjenas asadas al horno Tandoor, cocinadas con tomate, cebolla y cilantro.
- ALOO GOBI** 7,70 €
Receta casera de patatas con coliflor ligeramente especiada, con cebolla y tomate.
- MUTTER GOBI** 7,95 €
Guisantes con coliflor cocinados en salsa curry de diversas especias.
- CHANA MASALA** 8,25 €
Una especialidad de la región de Punjab (norte de India), garbanzos cocinados al curry con tomate, cebolla, jengibre y especias.
- DAL TARKA** 8,30 €
Lentejas amarillas al curry cocinadas a fuego lento con tomate, cebolla y cilantro verde.
- DAL MAKHANI** 8,50 €
 
Lentejas "urad" al curry, cocinadas a fuego lento con garam masala, comino, cúrcuma, nata y aromatizadas con cilantro fresco. Un plato clásico de la cocina india.
- SUBZI SAAGWALA** 7,95 €
Mezcla de verduras en una cremosa salsa de espinacas.
- BHINDI MASALA** 9,95 €
Verdura Okra salteada con cebolla, tomate, mango y especias al curry.
- KADHAI PANEER** 9,50 €

Dados de queso fresco servido en salsa de tomate y ajo, sazonados con pimienta y chile.
- PALAK PANEER** 9,60 €
 
Queso fresco casero, preparado con una rica salsa de espinacas y hojas de mostaza.
- PANEER BUTTER MASALA** 9,75 €

Exquisita receta de queso fresco con mantequilla, nata y tomate, procedente del norte de la India.

Precios con IVA Incluido

CURRY DE POLLO



- CHICKEN TIKKA MASALA**   **11,85 €**
Receta casera de pollo asado en horno Tandoor y cocinado en una deliciosa salsa de tomate, nata, yogurt y especias. Se propone acompañar de arroz Basmati al azafrán.
- CHICKEN KORMA**   **11,75 €**
El Korma es un curry de sabor suave. Jugosos trozos de pollo preparados con salsa de coco, nata, azafrán y almendras. Sugerimos acompañar el plato de arroz Basmati.
- CHICKEN SAAG** **11,70 €**
Deliciosas porciones de pollo guisado en una cremosa salsa de espinacas y especias. Se propone acompañado de arroz Basmati.
- CHICKEN MADRÁS** **11,60 €**
Pollo macerado en especias ligeramente picantes, cocinado en una salsa picante de cebolla, tomate, pimientos y cilantro. Se aconseja con arroz Basmati.
- CHICKEN MAKHANI**   **12,20 €**
Pollo preparado en una rica salsa de mantequilla de India, tomate y suaves especias, con origen en la época del imperio mogol. Se sugiere como guarnición arroz Basmati al azafrán.
- CHICKEN VINDALOO** **12,10 €**
Especial para los amantes del picante. Plato de pollo muy picante, abundante en especias y guindillas. Proponemos acompañado de arroz Basmati.
- MANGO CHICKEN**  **12,25 €**
Curry de sabor suave, pollo cocinado en una cremosa salsa de mango y nata. Se aconseja degustarlo con arroz Basmati.
- CHICKEN BHUNA**  **12,20 €**
Pechuga de pollo al horno Tandoori con cebolla, pimiento, tomate, jengibre y ajo. Curry suave. Proponemos acompañado de arroz Basmati.
- CHICKEN JALFREZI**  **12,50 €**
Pechuga de pollo cocinado con cebolla, tomate, pimiento y especias. Se sugiere como guarnición arroz Basmati al zafrán.

Precios con IVA Incluido

CURRY DE CORDERO



- LAMB TIKKA MASALA**   **13,55 €**
Excepcional plato de cordero con salsa de tomate, nata, yogurt y especias.
Se propone acompañar de arroz Basmati al azafrán
- LAMB KORMA**   **13,50 €**
El Korma es un curry de sabor suave. Jugosos trozos de cordero preparados con salsa de coco, nata, azafrán y almendras.
Sugerimos acompañar el plato con arroz Basmati
- LAMB ROGAN JOSH** **13,75 €**
Delicioso estofado de cordero al curry con jengibre, tomate, cilantro fresco y pimentón dulce de Cachemira.
Se recomienda degustarlo con arroz Basmati al azafrán
- LAMB KADHAI** **13,50 €**
El Kadhái es una cazuela típica de la India. Los platos de carne y verdura se cocinan a fuego lento con diferentes especias y pimientas.
Se aconseja con arroz Basmati
- LAMB NILGIRI** **13,40 €**
Sabroso guiso de cordero cocinado en salsa verde de menta y cilantro especiado.
Se propone con arroz Basmati como el acompañamiento ideal
- LAMB CHETTINAD**  **13,80 €**
Plato de cordero típico de Tamil Nadu, región del sur de la India. Su salsa estrella se prepara con una mezcla de especias, entre las que predominan la pimienta negra tostada y el clavo.
Se aconseja con arroz Basmati
- LAMB KASHMIRI**  **14,20 €**
Delicioso plato de cordero marinado con las especias cilantro y garam masala. Cocinado después a fuego lento en una rica salsa de azafrán y frutos secos. Receta típica de la región india de Cachemira.
Sugerimos degustarlo con arroz Basmati al azafrán

Precios con IVA Incluido

CURRY DE MARISCO



MACHLI CURRY **10,20 €**

Merluza cocinada con especias de India en salsa. Curry picante.

Le recomendamos acompañarlo con arroz Basmati.

MACHLI NILGIRI **10,50 €**

Sabroso guiso de merluza cocinado en salsa Verde de menta y cilantro especiado.

Se propone arroz Basmati como el acompañamiento ideal.

MACHLI KERALA **10,95 €**

Suave curry de merluza al estilo de los pescadores de la región de Kerala (sur de la India). Pescado al curry cocinado en una salsa de tomate, cebolla, coco y nata.

Proponemos acompañarlo de arroz Basmati.

JHINGA CURRY **14,20 €**

Langostinos preparados en salsa de aromáticas especias, tomate y jengibre.

Le recomendamos acompañarlo de arroz Basmati.

JHINGA KERALA **14,30 €**

Langostinos al Curry con una cremosa salsa de coco y nata. Típica receta de la región de Kerala (Sur de India)

Se sugiere acompañado de arroz Basmati al azafrán.

JHINGA VINDALOO **14,10 €**

Langostino en salsa picante, rica en especias guindillas.

Proponemos acompañarlo de arroz Basmati.

JHINGA MAKHANI **14,25 €**

Langostinos salteados en una rica salsa de mantequilla de India, nata, tomate y suaves especias.

Le aconsejamos degustarlo con arroz Basmati al azafrán.

ACOMPañAMIENTO



- RICE/ARROZ** 3,00 €
Arroz Basmati al vapor
- RICE / ARROZ AL AZAFRÁN** 4,10 €
Arroz Basmati al vapor con azafrán, clavo, cardamomo, canela y cebolla caramelizada
- PESHAWARI RICE / ARROZ CON FRUTOS SECOS**  6.15 €
Arroz Basmati al vapor con frutos secos

PAN

Pan caliente recién hecho en el horno Tandoor

- TANDOORI ROTI**  2,20 €
Pan de harina integral recién hecho en el Tandoor

- NAAN**   2,25 €
Pan de harina de trigo con un toque de mantequilla cocinado en horno Tandoor

- ONION NAAN**   2,55 €
Pan de harina de trigo con cebolla y cilantro, cocinado en horno Tandoor

- GARLIC NAAN**   2,60 €
Pan de harina de trigo con ajo, cocinado en horno Tandoor

- NAAN DE ACEITUNAS NEGRAS**   2,75 €
Pan de harina de trigo relleno de aceitunas negras, preparado en horno Tandoor

- CHEESE NAAN**   3,15 €
Pan de harina de trigo relleno de queso, preparado en horno Tandoor

- PESHAWARI NAAN**    3,25 €
Pan de harina de trigo relleno de coco, almendras y pasas, cocinado en horno Tandoor

Precios con IVA Incluido

ARROZ BIRYANI



El biryani es un plato de arroz emblemático de la India, preparado con una fina mezcla de especias, arroz basmati, carne, verduras, azafrán y yogurt.

Las especias y condimentos empleados en la elaboración del Biryani son los que contribuyen al exquisito sabor de este plato; destacan clavo, cardamomo, canela, hojas de laurel, cilantro, hojas de menta y yogurt.

VEGETABLE BIRYANI 	10,99 €
Arroz Biryani con verduras y frutos secos	
CHICKEN BIRYANI	13,95 €
Biryani de pollo	
LAMB BIRYANI	14,95 €
Biryani de cordero	
PRAWN BIRYANI 	15,95 €
Biryani de langostinos	
MADRÁS MASALA BIRYANI  	18,95 €
Nuestro Biryani especial, cocinado con pollo, Cordero, langostino, verduras y frutos secos	

Precios con IVA Incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN MADRÁS MASALA

(Pequeñas porciones de cada uno de los platos)



ENTRANTES

PAPADOMS

Finísimas y crujientes tortas de harina de lentejas con comino
Se acompañan con salsas variadas

CHICKEN SAMOSA (2 UNID.)



Deliciosas empanadillas crujientes de pollo con especias

ALOO TIKKI (2 UNID.)

Sabrosos pastelitos rellenos de lentejas y patatas
condimentadas con especias dulces y picantes

PLATO PRINCIPAL

CHICKEN TIKKA MASALA



Receta casera de pollo asado en horno Tandoor y cocinado en
una deliciosa salsa de tomate, nata, yogurt y especias

LAMB ROGAN JOSH

Delicioso estofado de cordero al curry con jengibre,
tomate, cilantro fresco y pimentón dulce de Cachemira

ARROZ BASMATI AL AZAFRÁN

Arroz Basmati al vapor con azafrán, clavo, cardamomo, canela
y cebolla caramelizada

NAAN



Pan de harina de trigo con un toque de mantequilla cocinado
en horno Tandoor

Pan caliente, recién hecho

POSTRE

GULAB JAMUN



Esponjosas bolitas de dulce de leche al estilo de India

KULFI MANGO



Helado casero indio con sabor a mango

PRECIO: 42,99 €

PRECIO PARA DOS PERSONAS

IVA INCLUIDO (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Precios con IVA Incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

(Pequeñas porciones de cada uno de los platos)



ENTRANTES

PAPADOMS

Finísimas y crujientes tortas de harina de lentejas con comino
Se acompañan con salsas variadas

VEGETABLE SAMOSA (2 UNID.)

Empanadillas crujientes rellenas de patatas y guisantes
condimentados

PAKORA (2 UNID.)

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos

PLATO PRINCIPAL

PALAK PANEER

Queso fresco casero, preparado con una rica salsa de
espinacas y hojas de mostaza

DALTARKA

Lentejas amarillas al curry cocinadas a fuego lento con
tomate, cebolla y cilantro verde

ARROZ BASMATI AL AZAFRÁN

Arroz Basmati al vapor con azafrán, clavo, cardamomo, canela
y cebolla caramelizada

NAAN

Pan de harina de trigo con un toque de mantequilla cocinado
en horno Tandoor Pan caliente, recién hecho

POSTRE

GULAB JAMUN

Esponjosas bolitas de dulce de leche al estilo de la India

KULFI MANGO

Helado casero indio con sabor a mango

PRECIO: 39,99 €
PRECIO PARA DOS PERSONAS
IVA INCLUIDO (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Precios con IVA Incluido

BEBIDAS



REFRESCOS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2,70 €
FANTA NARANJA / SPRITE	2,70 €
TÓNICA SCHWEEPS, TRINA NARANJA, TRINA LIMÓN	2,70 €
NESTEA	2,70 €
ZUMOS (Naranja, Piña, Melocotón)	2,70 €
AGUA MINERAL SIN GAS (0,50 l)	2,00 €
AGUA MINERAL CON GAS (33 cl)	2,30 €
AGUA MINERAL SIN GAS (1l)	3,10 €

CERVEZA

COBRA (Cerveza de la India)	3,30 €
KING FISHER (Cerveza de la India)	3,30 €
CERVEZA NACIONAL Botella 33 cl	2,80 €
CERVEZA NACIONAL SIN ALCOHOL BOTELLA 33 CL	2,90 €
CERVEZA NACIONAL doble 50 cl	3,90 €
CERVEZA NACIONAL Jarra 1l	7,95 €
TINTO DE VERANO	3,25 €

CAFÉ CON LECHE	1.75 €
CAFÉ SÓLO	1.65 €
CAFÉ CORTADO	1.65 €
TÉ MASALA	2.50 €
TÉ CHIE	2.80 €
TÉ SABORES	2.60 €

Precios con IVA Incluido