

# MENU

## VINDALOO

Q75.00

A beef or lamb stew where the heat is accentuated by the use of red wine vinegar in the marinade.

Un guiso de carne o cordero en el que lo picante se acentúa por el uso de vinagre de vino tinto en el marinado.

## KOFTAS

Q75.00

A very popular dish made of meatballs, cooked in tomato sauce and flavored with spices.

Un plato muy popular hecho de albonditas cocinadas en salsa de tomate y sazonadas con especias.

## PALAK GOSHT

Q75.00

A traditional Moghul recipe consisting of lamb or beef stew slowly cooked with spinach and spices.

Un plato tradicional de los Moghuls que consiste en un guiso de cordero o res cocinado lentamente con espinacas y especias.

## ROGAN JOSH

Q75.00

A tender lamb stew from Kashmir with almonds, spices, and tomato sauce.

Un guiso de Kashmir de suave cordero con almendras, especias y salsa de tomate.

## MURGH ZOROASTER

Q75.00

Free range Chicken cooked in yogurt with cashews and saffron, a favorite for those that enjoy mild Indian cuisine.

Pollo criollo cocinado en yogurt con marañon y azafran, un favorito para los amantes de la cocina suave de la India.

## MURGH KORMA

Q75.00

Free range chicken cooked in a sauce of tomato and dry roasted coconut, coriander and cumin.

Pollo criollo cocinado en salsa de tomate, culantro, comino, y coco tostado.

## PALAK MURGH

Q75.00

A Moghul recipe of free range chicken slowly cooked with spinach, herbs and spices.

Pollo criollo cocinado lentamente con espinacas, una mezcla de especias y hierbas.

## SHRIMP KERALA STYLE

Q95.00

Shrimp cooked in a traditional Kerala sauce of dry roasted coconut, tamarind and coriander.

Camarones cocinados en un salsa tradicional de Kerala con coco tostado, tamarindo, y culantro.

## SHRIMP IN MASALA

Q95.00

Shrimp sauteed with garam masala in a sauce of tomato, ginger, garlic, and a touch of tamarind.

Camarones salteados con una mezcla de especias en salsa de jengibre, ajo y un toque de tamarindo.

## MADRAS FISH

Q85.00

Fish marinated in yogurt and cooked in tomato sauce with house made Madras garam masala.

Pescado marinado en yogurt y cocinado en salsa de tomate con Madras garam masala de la casa.

## MEAT/FISH THALI

Q105.00/Q125.00

Any beef, lamb, chicken, fish or shrimp dish accompanied with 2 vegetables of your choosing.

Res, cordero, pollo, pescado o camarones acompañados con 2 verduras de su elección.

*All dishes come with Basmati rice and Chapati bread. We use organic vegetables and free range chicken (non hormone fed)*

*Todos los platos vienen acompañados de arroz Basmati y pan Chapati. Utilizamos verduras organicas y pollo criollo (alimentados sin hormonas).*

# VEGETARIAN DISHES

## DAHL Q45.00

Lentils, slowly cooked with a variety of spices (masala), until we obtain a thick and creamy soup.

Lentejas, cocinadas lentamente con una variedad de especias (masalas), hasta obtener una sopa espesa y cremosa.

## ALOO GOBHI Q45.00

Potatoes and cauliflower, cooked in masala sauce.

Papas y coliflor cocinadas en salsa masala.

## ALOO MATTER Q45.00

Green peas and carrot cooked with ginger and seasoned with culantro and garam masala.

Alverjas verdes y zanahoria con jengibre y sazonados con culantro y garam masala.

## GREEN BEANS Y GINGER

Q45.00

A Rajasthani staple dish of green beans cooked in ginger and garam masala.

Un plato Rajasthani de ejotes cocinados con jengibre y un mezcla de especias.

## AUBERGINE BHARTA Q55.00

Roasted aubergine (eggplant) peeled and mixed with fresh mint yogurt and spices.

Berengena horneada, pelada y mezclada con yogurt de menta fresca y especias.

## CABBAGE Y POTATOES Q65.00

Cabbage, potatoes and spices, an unusual combination of ingredients that results in a deliciously seasoned dish.

Repollo, papas y especias, una combinaci3n inusual de ingredientes, que resulta en un plato deliciosamente sazonado.

## CHICKPEAS Y MANGO Q65.00

A favorite dish in India made of chickpeas, potatoes and mango, which gives it a sweet and sour touch.

Un plato favorito en la India, hecho de garbanzos, papas y mango, el cual le da un toque agr3dulce.

## VEGETABLE THALI Q85.00

Any 3 vegetables of your choosing.

3 verduras de su elecci3n.

*All Dishes come with Basmati rice and Chapati bread. We use organic vegetables and free range chicken (non hormone fed)  
Todos los platos vienen acompa3ados de arroz Basmati y pan Chapati.  
Utilizamos verduras organicas y pollo criollo (alimentos sin hormonas).*