

**81.- DAL MAKHANI**

Lentejas negras cocidas con salsa de tomate, mantequilla y crema. **4,90**

**82.- SAAG ALOO**

Espinacas cocidas con patatas y crema. **4,50**

**83.- BOMBAY ALOO**

Patatas cocidas al estilo indú tradicional. **4,50**

**84.- MIX VEGETAL CURRY**

Verduras cocidas con tomate y cebolla, servido con una salsa de curry. **4,50**

**85.- CHANA MASALA**

Garbanzos con cebolla y tomate y hierbas aromáticas fuertes. **4,50**

**86.- BAHJI DE CHAMPIÑONES**

Champiñones cocidos con cebolla y tomate y especias aromáticas fuertes. **4,90**

**87.- ESPINACA CON QUESO**

Espinacas cocidas con queso casero con especias y crema. **5,50**

**PLATOS DE ARROZ BIRYANI**

Arroz Basmati cocido al vapor con fragancias naturales, pimienta, frutos secos y cilantro fresco, servido con salsa curry.

**88.- BIRYANI VEGETAL 7,90****89.- BIRYANI DE POLLO 8,50****90.- BIRYANI DE CORDERO 9,50****91.- BIRYANI DE GAMBAS 9,50****92.- BIRYANI ESPECIAL**

Arroz Basmati cocido al vapor naturales pollo, cordero y gambas y huevo duro **10,50**

**ARROZ (BASMATI)****93.- ARROZ BASMATI**

Con fragancias naturales **2,20**

**94.- ARROZ PULAO**

Arroz frito con azafrán, cominos y especias. **2,80**

**95.- PULAO CON CHAMPIÑONES**

Arroz Basmati cocido con champiñones **3,00**

**96.- ARROZ AL LIMON**

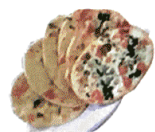
Arroz con aroma de limón **3,00**

**97.- ARROZ CON CARNE PICADA 3,50**

Arroz Basmati cocido con guisantes, frutos secos y cócketi de frutas. **3,00**

**99.- ARROZ CON HUEVOS 3,00**

Arroz con huevo **3,00**

**100.- ARROZ CON VERDURAS 3,90****PAN TRADICIONAL INDIO HORNEADOS EN TANDOOR****101.- NAAN**

Pan blanco de harina preparado en horno indú. **2,20**

**102.- NAAN DE MANTEQUILLA**

Pan blanco de harina con mantequilla **2,50**

**103.- NAAN DE AJO**

Pan blanco de harina con ajo y cilantro fresco. **2,30**

**104.- NAAN DE COCO**

Pan blanco de harina con coco y pasas. **3,90**

**105.- NAAN DE QUESO**

Pan blanco de harina con queso. **3,00**

**106.- NAAN DE CARNE PICADA**

Pan blanco de harina con carne picada. **3,90**

**107.- NAAN DE CEBOLLA**

Pan blanco de harina con cebolla. **2,30**

**108.- TANDOORI ROTI**

Pan de harina de trigo integral. **1,50**

**109.- PARANTHA**

Harina de trigo integral con mantequilla. **3,50**

**110.- PARANTHA DE CEBOLLA**

Harina de trigo integral con cebolla. **3,50**

**111.- PARANTHA DE QUESO**

Harina de trigo integral con queso. **3,50**

**POSTRE INDU****112.- KULFI DE MANGO (CASERO)**

Helado de mango **2,50**

**113.- KULFI DE PISTACHO**

Helado de pistacho **2,50**

**114.- CREMA DE MANGO 2,50****115.- FIRNI**

Flan de arroz con coco (postre especial del Chef) **2,50**

**116.- GULAB JAMUN**

Bolas de leche frito con sirope de azúcar **2,50**

**PLATO ESPECIAL DE TAJ MAHAL RESTAURANTE****GARLIC CHICKEN (POLLO CON AJO MEDIO PICANTE)**

Pechuga de pollo con ajo, cebolla, pimienta y tomate. Sabor típico indú **9,90**

**CHICKEN PATHIA (PATHIA DE POLLO)**

Pechuga de pollo preparado con salsa agri dulce **9,90**

**KING PRAWN PATHIA (PATHIA DE GAMBAS)**

Gamba preparado con salsa agri dulce **10,90**

**CHICKEN VINDALOO (POLLO VINDALOO) - MUY PICANTE**

Pechuga de pollo preparado en salsa de cebolla, tomate, patata y cilantro fresco **8,50**

**CHICKEN TIKA METHI (POLLO METHI)**

Pollo asado preparado en salsa de crema con hojas de alholva **9,50**

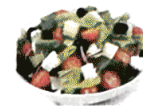


**Puede hacer sus pedidos:**  
**956 532 772**  
**602 107 827**

**PARKING GRATUITO**

**TAJ MAHAL COMIDA INDÚ RESTAURANTE INDÚ**

**Avda. Descubrimientos, C. C. Las Redes, 16-17**

**ENSALADAS****1.- ENSALADA MIXTA**

Lechuga, tomate, olivas, zanahorias y pepino **3,50**

**2.- ENSALADA DE POLLO**

Ensalada mixta con pollo asado **3,50**

**3.- ENSALADA DE GAMBAS**

Ensalada mixta con gambas **4,50**

**4.- POLLO CHAT**

Pollo asado con pepino, tomate, cebolla y cilantro fresco **4,50**

**5.- ALOO CHANA CHAT**

Patatas, Garbanzos con tomate, cebolla y cilantro fresco **4,00**

**SOPAS****6.- SOPA DAL**

Sopa de Lentejas **2,50**

**7.- SOPA DE POLLO 2,70****8.- SOPA DE GAMBAS 3,90**

**9.- SOPA VEGETAL 2,50**  
**10.- SOPA DE TOMATE 2,50**

**ENTRADAS VEGETARIANAS****11.- PAPADAM**

Pan de lentejas con tres salsas diferentes **1,50**

**12.- PAKORA VEGETAL MIXTA**

Berenjenas, coliflor, patatas fritas rebosada en harina de garbanzos **3,00**

**13.- MIX VEGETAL PAKORA (2 PERSONAS)**

Patatas, berenjena, coliflor, queso, cebolla bhaji (frita en harina de garbanzos) **6,50**

**14.- BHAJI DE CEBOLLA**

Cebolla frita rebosada en harina de garbanzos **3,00**

**15.- PAKORA DE QUESO**

Queso rebosado en harina de garbanzos y frito **3,50**

**16.- SAMOSA VEGETAL**

2 Empanadillas fritas rellenas de verdura **3,00**

**PARA LLEVAR: 10% DESCUENTO**

**17.- RAITA MIXTA**

Yogur con tomates, cebollas, pepino y cilantro fresco **3,00**

**18.- PURI DE CHAMPINONES**

Pan indú frito con champiñones especiales **5,50**

**19.- ALOO RAITA**

Yogur con patatas y cilantro fresco **3,20**

**ENTRADAS DE CARNE****20.- SAMOSA DE CARNE**

2 Empanadillas rellenas de carne picada **3,80**

**21.- PAKORA DE POLLO**

Pollo marinado frito rebozado en harina de garbanzos **3,20**

**22.- TIKKA DE POLLO**

Pechuga de pollo deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor **4,50**

**23.- TIKKA DE CORDERO**

Trozos de cordero deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor **5,80**

**24.- SHEEKH KEBAB**

Carne picada marinada asada en horno tandoor **3,90**

**25.- TANDOORI CHICKEN**

1/4 de Muslo de pollo marinado en especias y asado en horno indú **3,90**

**NUUESTRO CHEF RECOMIENDA****26.- MURG MANGO (MUY SUAVE)**

Pechuga de pollo cocinado con mango fresco en una salsa de curry y nata **8,50**

**27.- CHANA GOSHT**

Cordero y garbanzos cocidos en jengibre, ajo y cilantro con salsa de curry **9,50**

**28.- KASHMIRI GOSHT**

Cordero cocinado en una rica salsa de tomate con cocktail de frutas, frutos secos adornado con jengibre y cilantro

fresco. **10,90**

**29.- MURG JAIPURI**

Pollo en una salsa de crema con sesamo, coco molido y pasas **8,50**

**30.- BUTTER CHICKEN**

Pollo asado con frutos secos y una salsa de tomate, mantequilla y nata. **8,90**

**31.- CHICKEN PASANDA**

Pechuga de pollo cocinada en una salsa especial con almendras molidas, coco y frutas variadas. **8,50**

**32.- CHICKEN MUGHLAI**

Pechuga de pollo con salsa de crema y frutos secos **8,90**

**33.- CHILLI CHICKEN**

Pechuga de pollo con tomates, cebolla, pimientos y guindillas verdes picantes. **9,90**

**PLATO EN SALSA DE MASALA (MUY SUAVE)**

Salsa tradicional indú preparada con coco, almendras, tomates y especias muy suave para el paladar

**34.- POLLO TIKKA**

MASALA **7,90**

**35.- CORDERO TIKKA**

MASALA **8,50**

**36.- GAMBAS TIKKA**

MASALA **8,50**

**37.- VEGETAL MASALA**

MASALA **6,50**

**PLATO AL CURRY (SIN PICANTE)**

El curry es una mezcla basada en diferentes especias que se utilizan en la India (masala), para guisos o estofados con salsa, jengibre, ajo, cebolla, más el toque especial del cocinero.

**38.- POLLO AL CURRY**

**5,90**

**39.- CORDERO AL CURRY**

**7,50**

**40.- GAMBAS AL CURRY**

**7,50**

**PLATOS EN SALSA DE KORMA (MUY SUAVE)**

Salsa especial de coco, hecho a fuego lento

**41.- POLLO KORMA**

**7,90**

**42.- CORDERO KORMA**

**9,00**

**43.- GAMBAS KORMA**

**9,00**

**44.- VEGETAL KORMA**

**6,50**

**PLATO EN SALSA DE DHANSAK**

Salsa preparada con lentejas, zumo de limón, cilantro verde, especias indú.

**45.- POLLO TIKKA**

DHANSAK **7,90**

**46.- CORDERO DHANSAK**

**8,50**

**47.- GAMBAS DHANSAK**

**8,50**

**PLATO EN SALSA DE JALFRAZI (MEDIO PICANTE)**

trozos de carne preparado con pimienta, cebolla, jengibre y ajo.

**48.- POLLO JALFRAZI**

**7,50**

**49.- CORDERO JALFRAZI**

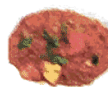
**8,50**

**50.- GAMBAS JALFRAZI**

**8,50**

**51.- VERDURA Y QUESO**

JALFRAZI **6,50**

**PLATO EN SALSA DE BHUNA**

Técnica culinaria de la cocina indú con especias tradicionales, acompañada con cebolla, tomate, jengibre y ajo.

**52.- POLLO BHUNA**

**7,90**

**53.- CORDERO BHUNA**

**8,50**

**54.- GAMBAS BHUNA**

**8,50**

**PLATO EN SALSA DE ESPINACA (SAAG)**

Crema suave de espinaca con especias de la india.

**55.- SAAG DE POLLO**

**7,50**

**56.- SAAG DE CORDERO**

**8,50**

**57.- SAAG DE GAMBAS**

**8,50**

**58.- SAAG DE QUESO**

(ESPINACAS CON QUESO) **5,50**

**PLATO EN SALSA DE MADRAS (MUY PICANTE)**

Curry de color rojo que posee un alto contenido de chile en polvo. Se trata de una salsa originaria del sur de la India.

**59.- POLLO MADRAS**

**8,50**

**60.- CORDERO MADRAS**

**9,50**

**61.- GAMBAS MADRAS**

**9,50**

**PLATO EN SALSA DE BALTI (MUY SUAVE)**

Jugoso asado al horno preparado con cebolla, cilantro, pimiento y especias, servido en un cuenco tradicional indú de cobre.

**62.- POLLO TIKKA BALTI**

**7,50**

**63.- CORDERO TIKKA**

BALTI **8,50**

**64.- GAMBAS TIKKA**

BALTI **8,50**

**PLATOS EN SALSA DE KARAHÍ (MUY SUAVE)**

Plato típico de elaboración indú, con salsa y especias recién molidas con cebolla, pimiento, tomate y cilantro fresco.

**65.- POLLO KARAHÍ**

**7,50**

**66.- CORDERO KARAHÍ**

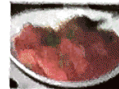
**8,50**

**67.- GAMBAS KARAHÍ**

**8,50**

**68.- PANEER KARAHÍ**

**5,50**

**PLATO EN SALSA DE ROGANJOSH (MEDIO PICANTE)**

Es curry aromático de elaboración indú, la carne o pescado está cocinado en mantequilla clarificada a fuego vivo.

**69.- POLLO**

ROGANJOSH **7,50**

**70.- CORDERO**

ROGANJOSH **8,50**

**71.- GAMBAS**

ROGANJOSH **8,50**

**PLATO ESPECIAL EN HORNO INDU**

Todos los platos servidos con salsa de curry en un cuenco indú muy caliente.

**72.- POLLO TIKKA SHASHLIK**

Pechuga de pollo marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno indú. **8,90**

**73.- CORDERO TIKKA SHASHLIK**

Cordero marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno indú. **9,90**

**74.- ESPECIAL MIX GRILL**

Combinado al horno Tandoori, pollo, cordero, gambas, acompañado del típico pincho "Sheekh Kabab" **12,90**

**75.- HARYALI TIKKA**

Pechuga de pollo marinado a la menta con espinacas, asado en horno indú. **9,90**

**76.- KING PRAWNS (GAMBAS)**

Gambas marinadas en la especia indú "ajwani" asado en horno indú. **13,50**

**77.- TANDOORI POLLO**

Marinado de muslo de pollo, asado en horno indú. **7,90**

**PLATO DE VERDURAS****78.- BAHJI DE BERENJENAS**

Berenjena al horno con cebolla, tomate e hierbas aromáticas fuertes. **4,50**

**79.- ALOO GOBI**

Coliflor con patatas cocido con cebolla, tomate y especias. **4,50**

**80.- TURKA DAL**

Lentejas indú con cebolla, tomates y especias **4,50**