



# KATHMANDU

NEPALI & INDIAN  
RESTAURANT



# CASTELLANO



Contiene  
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



## APERITIVOS

### MOMO NEPALÉS

Empanadilla de carne picada de pollo con hierbas, servido con salsa de sésamo



5.50

### PAPADOM

Barquillo crujiente harina de lentejas

1.00

### CEBOLLA BHAJI

Cebolla frita con harina de garbanzos, especias y hierbas

4.00

### SAMOSA DE VERDURAS

Empanadilla rellena de patatas, guisantes y hierbas indias, fritas

4.50

### PAKORA DE VERDURAS

Verduras del tiempo rebozadas en harina de garbanzos con especias

4.00

### PAKORA DE POLLO

Pollo deshuesado frito en harina de garbanzos y especias

4.00

### SOPA DE LENTEJAS

Sopa con lentejas, hierbas aromáticas y especias

3.50

### SOPA DE TOMATE KATMANDU

Tomate fresco cocido con especias aromaticas y crema

4.50

### POLLO TIKKA

Pechuga de pollo marinado con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en horno de barro

5.50

### CORDERO TIKKA

Trozos de cordero marinados con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en horno de barro

6.00

### POLLO TANDOORI

Pollo con hueso marinado con ajo, jengibre, yogur y hierbas, cocinado en horno de barro

5.00

### SHEEK KEBAB

Carne picada de cordero marinado con hierbas aromáticas y cocinado en horno de barro

6.00

## ESPECIALIDADES DE TANDOORI ( BBQ indio )

Todas las carnes marinadas con ajo, jengibre, yogur y hierbas cocidas en el tandoor

### POLLO TIKKA

Pechuga de pollo

10.50

### CORDERO TIKKA

Trozos de cordero

12.50

### SHEEK KEBAB

Carne picada de cordero marinada con hierbas y cocinada en un horno de barro

12.50

### POLLO TANDOOR

Pollo asado entero /medio

14.50/9.00

### MIXTO TANDOOR

Plato mixto de pollo tikka, cordero tikka, pollo tandoor y sheek kebab

14.00

### KING PRAWN

Langostinos pacíficos Marinados



15.00



## ESPECIALIDADES DE KATHMANDU

Las carnes siguientes se pueden preparar con una de estas salsas

★ POLLO	10.00
★ PANEER (QUESO)	10.00
★ CORDERO	12.50
★ GAMBAS	12.50

### TIKKA MASALA

Tikka reposado en una salsa dulce de tomate, crema y mantequilla



### KORMA

En salsa de coco, almendra y crema con especias



### KATHMANDU KARAHI

Una mezcla de cebolla cortada en tacos, pimiento rojo y verde, ajo, jengibre, salsa de tomate y semillas de cilantro en una salsa espesa

### BALTI

Un plato preparado con jengibre, ajo, pimiento, cebolla y tomate en una salsa de balti

### SHAI PANEER LUMBINI

Cocinado en salsa de mantequilla y crema

### MADRAS

Salsa de curry con tomate fresco y limón. (Picante)

### VINDALOO

Salsa de curry con patata, tomate fresco y vinagre. (Muy picante)

### SAAG

En salsa de espinacas, cebolla, tomate y jengibre, suavemente condimentada

### POKHARA POLLO AL MANTEQUILLA

Pechuga de pollo cocinada con una salsa de especias y mantequilla



13.00

### POLLO PICANTE

Pollo rebozado con salsa de pimiento verde, rojo, cebolla, tomate y jengibre (medio picante)



14.00

### PESCADO AL CURRY

Cocido en una salsa medio picante con tomate y cilantro



14.00

## PLATOS PRINCIPALES

Las carnes siguientes se pueden preparar con una de estas salsas

★ POLLO	9.50
★ PANEER (QUESO)	10.00
★ CORDERO	11.50
★ GAMBAS	11.50

### KASMIRI

Salsa curry, crema, almendra y especias



### DAHIWALA

Salsa de curry con yogur y especias



### DANSAG

Cocido en una salsa medio picante con lentejas y tomate fresco

### JALFREZI

Preparado con cebolla cortada en tacos, tomate, pimiento, ajo y cilantro. Servido con un toque de salsa curry, crema y especias. (Medio picante)

### CURRY

Preparado con salsa curry y salsa de tomate con especias



## PLATOS BIRYANI

Se preparan con el famoso arroz basmati, pimienta verde y cebolla bhuna

VERDURAS		10.00
POLLO		11.00
CORDERO		12.50
GAMBAS		14.00
MIXTO DE POLLO, CORDERO Y VERDURAS		13.00
MIXTO POLLO, CORDERO, VERDURAS Y GAMBAS		14.00

## PLATOS VEGETARIANOS

VERDURAS MIXTAS AL CURRY Guisantes, patatas, zanahoria, coliflor, pimientos, cebolla y tomate con salsa curry suave		8.00
MUTTER PANEER Guisante con queso y salsa de curry y crema		8.00
PALAK PANEER Espinacas y queso en salsa de curry y crema		8.50
BOMBAY ALOO Patatas salteadas con tomate, jengibre y salsa de curry medio picante		6.50
TARKA DAAL Lentejas cocinadas en especias y ajo salteado		7.00
DAAL MAKANI Lentejas en salsa de mantequilla Nepali y nata		7.50
ALOO GOBI Coliflor y patata cocinadas en salsa bhuna medio picante		7.50
SAAG ALOO Salteado de espinacas y patatas en salsa de curry con especias Nepali		8.00
OKRA AL ESTILO NEPALÉS Okra guisada con tomate y cebolla con salsa de curry suave		10.00
BERENJENA BARTA Puré de berenjenas asadas con cebolla salteada, tomate y pimienta		9.00

## NAAN (PAN INDIO)



NORMAL		3.00
AJO		3.50
MANTEQUILLA (mantequilla de verdura)		4.00
QUESO		4.00
AJO Y QUESO		4.50
KEEMA Con carne picada de cordero		4.00
PESHWARI Coco, almendras y pasas		4.00
CHEF SPECIAL Carne picada de cordero, ajo y queso		5.50



## ARROZ

ARROZ BASMATI		4.00
ARROZ PILAU (Aromático)		4.50
ARROZ FRITO CON SEMILLA DE COMINO		5.50
ARROZ FRITO CON VERDURAS		6.50
ARROZ CON CHAMPIÑONES		6.50

## GUARNICIONES VARIADAS

RAITA Yogur con pepinos y hierbas		3.00
ACHAR Encurtidos con especias indias		1.50
MANGO CHUTNEY Puré de mango dulce		1.50
SALSA MENTA/KIWI/CEBOLLA		1.00

## MENÚ DE NIÑOS (Incluye un plato + postre)

PALITOS DE PESCADO CON PATATAS		7.00
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS		
POLLO KORMA CON ARROZ		
POLLO CURRY CON ARROZ		
POSTRE, HELADO DE VANILLA Y CHOCOLATE		

\*El menú infantil sólo se sirve en restaurante para niños hasta 12 años

## BEBIDAS

TÉ CHAI		2.50
LASSI DULCE		2.50
LASSI SALADO		2.50
LASSI DE MANGO		3.50

## POSTRES

GULAB JAMUN Bolas de leche cocinadas en salsa dulce de cardamomo		3.00
HELADO DE MANGO		3.50
BROWNIES		3.50
TARTA DE ZANAHORIA		4.00
HELADO DE VAINILLA		3.50
KULFI		4.00



*KATHMANDU*  
NEPALI & INDIAN  
RESTAURANT