

Los 14 ALÉRGENOS

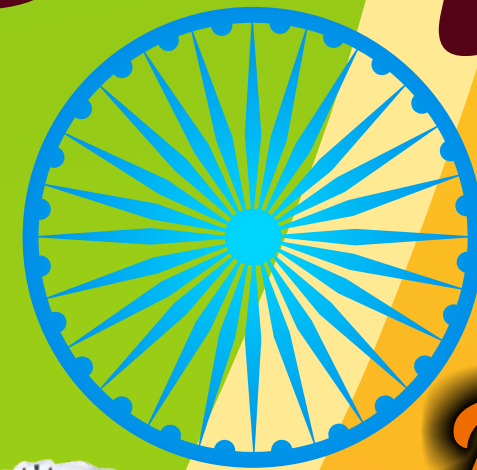
Si tiene alguna alergia solicite información al camarero sobre los platos
If you have any allergies request information the waiter about the dishes

- 1 CEREALES CON GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS
- 3 HUEVOS
- 4 PESCADO
- 5 FRUTOS SECOS
- 6 APIO
- 7 MOSTAZA
- 8 SÉSAMO
- 9 CACAHUETES
- 10 SOJA
- 11 LÁCTEOS
- 12 SO₂ SULFITOS
- 13 ALTRAMUZ
- 14 MOLUSCOS

Taipur

Tandoori

Indian
Restaurant



Garlic Nan



Cheese Nan



Tandoori



No Vegetarianos

- 01. **Keema Samosa** 4,50
Empanada de Carne Picada.
- 02. **Pollo Tandoori con hueso** 4,95
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
- 03. **Pollo Pakora** 3,95
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
- 04. **Kebab de Pollo** 4,50
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
- 05. **Chicken Tandoori Tikka** 5,50
Pollo troceado marinado en especias y yogur y cocinado en el Tandoor.
- 06. **Jaipur Variado Tandoori** 6,50
Una combinación especial de Pollo Tikka, Cordero Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato chisporroteando por el calor.
- 07. **Entrante Variado** 12,95
Selección del Chef
(Suficiente para 4 personas)



Vegetarianos

- 08. **Popadom** 0,95
Realizado con Harina y Lentejas.
- 09. **Alu Tikki** 3,95
Patata, cebolla y guisantes con especias rebozado en harina de garbanzos.
- 10. **Panner Tikka** 6,95
Suculento queso de casa, adobado con salsa picante de masala, servido en brochetas con pimientos verdes y cebolla.
- 11. **Pakora Vegetal** 3,95
Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
- 12. **Samosa de Verduras** 3,95
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.

- 13. **Bhaji de Cebolla** 3,95
Aritos de cebolla rebozada en un batido picante.
- 14. **Ensalada Jaipur** 4,50
Lechuga, Tomate, Cebolla, Atún, Piña, mayonesa y aceitunas.
- 15. **Ensalada fresca** 2,50

Pescados

- 16. **Gambas Puri** 5,50
Gambas con hierbas y especias rebozadas con harina de legumbres y fritas.
- 17. **Pescado Pakoza** 5,50
Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbres y frito.



Currys Tradicionales

BHUNA

Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinada con especias y hierbas aromáticas.

- 18. **Pollo Bhuna** 8,50
- 19. **Cordero Bhuna** 9,50
- 20. **Gambas Bhuna** 9,50
- 21. **Ternera Bhuna** 8,50

MADRAS

Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.

- 22. **Pollo Madras** 8,50
- 23. **Cordero Madras** 9,50
- 24. **Gambas Madras** 9,50
- 25. **Ternera Madras** 8,50

DOPIAZA

Un curry popular preparado con especias no muy picante y mucha cebolla.

- 26. **Pollo Dopiaza** 8,50
- 27. **Cordero Dopiaza** 9,50
- 28. **Gambas Dopiaza** 9,50
- 29. **Ternera Dopiaza** 8,50

MASALA

Un plato no muy picante preparado con garam masala, tomates y cilantro fresco.

- 30. **Pollo Masala** 8,50
- 31. **Cordero Masala** 9,50
- 32. **Gambas Masala** 9,50
- 33. **Ternera Masala** 8,50

VINOS, LICORES REFRESCOS

Vino Tinto

	1/2 Botella	Botella
01. Vino de la casa	8,50	
02. Siglo Saco	11,95	
03. El Coto "Crianza"	13,95	
04. Torres Sangre de Toro	5,95	11,95
05. Marqués de Cáceres	7,50	15,95
06. Faustino VII	5,95	11,95
07. Cabernet Sauvignon (Reserva)		14,95
08. Macia Batle "Mallorquín"		14,95
09. Viña Pomal "Crianza"		14,95
10. Ramon Bilbao		19,95

Vino Rosado

11. Vino de la casa	8,50
12. Mateus Rosé	11,95
13. El Coto	13,95
14. Marqués de Cáceres	7,50 15,95
15. Lancers	11,95
16. Lambrusco	10,95

Vino Blanco

17. Vino de la casa	8,50
18. Viña Sol (Semi Seco)	5,95 11,95
19. Chadonay	11,95
20. Marqués de Cáceres	6,95 15,95
21. Bach "Dulce"	11,95
22. Blanco Pescador	11,95
23. El Coto	13,95

Cavas

24. Codorniu (Seco)	11,95
25. Codorniu (Semi Seco)	11,95
26. Freixenet (Seco)	11,95
27. Freixenet (Semi Seco)	11,95

Aperitivos

28. Martini	2,70
29. Campari	2,50
30. Fino Jerez	2,50

Whiskys

31. Bells	2,70
32. Ballantines	2,75
33. Chivas	3,95
34. Johnny Walker	2,75

Brandy's

35. Magno	2,40
36. Terry	2,25
37. Soberano	2,25
38. 103	2,25
39. Carlos III	2,70
40. Remy Martin	3,30

Licores

41. Cointreau	2,50
42. Tia Maria	2,50
43. Oporto	2,50
44. Otros	2,50

Cervezas

45. San Miguel	2,50
46. Heineken	2,95
47. Cobra (Cerveza de la India)	2,95
48. Pinta	3,50

Refrescos

49. Agua Mineral (1/2 litro)	1,95
50. Agua con Gas (1/2 litro)	1,95
51. Coca Cola	1,95
52. Fanta	1,95
53. Sweet Lassi	2,95
54. Mango Lassi (Bebida de Yogurt con Mango)	2,95

Cafés y Tes

55. Café	1,50
56. Cortado	1,50
57. Café con Leche	1,50
58. Irish Coffee	3,50
59. Cappuccino	2,10
60. Té de la India	1,50

I.V.A. incluido

Vegetarianos

123. **Patatas con garbanzos Balti** ... 7,95
Patatas y garbanzos.
124. **Patatas con berenjenas Balti** ... 7,95
Patatas y berenjenas.
125. **Patatas Balti Gobi** 7,95
Patatas y coliflor.

Acompañamientos

Pan de la India

126. **Nan Sencillo** 2,50
Pan indú de harina superfina, cocido al horno tandoor.
127. **Nan con Queso** 2,95
Pan indú de harina superfina, con queso, cocido al horno tandoor.
128. **Nan con Ajo** 2,95
Pan indú con ajo.
129. **Keema Nan** 3,50
Pan relleno de carne picada de cordero.
130. **Chappati** 1,25
Pan indú hecho con harina integral.
131. **Peshwari Nan** 3,50
Pan indú relleno de coco, almendras y azúcar.
132. **Tandoori Chappati** 1,50
Pan indú cocido en tandoor, con harina integral.
133. **Stuffed Alu Paratha** 2,95
Pan indú relleno de patatas.
134. **Paratha con mantequilla** 2,50
Pan amasado con mantequilla.
135. **Poori** 1,25
Pan indú integral, frito en aceite.
136. **Bhatoora** 1,95
Pan indú frito.



Arroz Basmati

137. **Arroz Basmati hervido** 2,50
138. **Arroz Basmati con Champiñones** 3,95
139. **Arroz Basmati Pilau con Verduras** ... 3,95
140. **Arroz Basmati Pilau** 2,95
Arroz frito especial.
141. **Huevo con arroz** 3,95
142. **Arroz Khasmiri con coco** 3,95
143. **Arroz Keeman** 3,95
144. **Patatas fritas** 2,50

Guarniciones

145. **Patatas con espinacas** 4,95
Patatas y espinacas cocinadas con hierbas y especias.
146. **Champiñones** 4,95
Champiñones frescos en salsa masala con tomates, cebollas y especias.
147. **Berenjenas** 4,95
Berenjenas cocinadas en salsa masala con hierbas y especias.
148. **Tarka Dall** 4,95
Lentejas cocinadas en salsa picante con hierbas y especias seleccionadas.
149. **Garbanzos Masala** 4,95
Garbanzos Kabli cocinados en una salsa seca con jengibre, ajo, tomates, hierbas y especias.
150. **Patatas Gobi** 4,95
Patatas y coliflor ligeramente picantes con hierbas.
151. **Patatas Bombay** 4,95
Patatas especialmente preparadas cocinadas con hierbas y especias.

Postres

Tipicos de la India

152. **Helado de Mango** 2,95
153. **Helado de Pistacho** 2,95
154. **Zanahoria picada frita** 2,95
155. **Bola de Leche frita en almibar** 2,95

Menú de Niños

156. **Nuggets de pollo con patatas fritas** ... 5,95
157. **Barritas de pescado con arroz o patatas fritas** 5,95
158. **Pechuga de pollo a la plancha con arroz o patatas fritas** 5,95
159. **Medio curry con arroz o patatas fritas** . 5,95

I.V.A. incluido

DANSAK

Este plato es agridulce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picante.

34. **Pollo Dansak** 8,50
35. **Cordero Dansak** 9,50
36. **Gambas Dansak** 9,50
37. **Ternera Dansak** 8,50

VINDALOO

Caliente, Picante.

38. **Pollo Vindaloo** 8,50
39. **Cordero Vindaloo** 9,50
40. **Gambas Vindaloo** 9,50
41. **Ternera Vindaloo** 8,50

ESPECIAL PASANDA

Hecho con nata fresca, almendras, pistachos y especias.

42. **Pollo Pasanda** 8,50
43. **Gambas Pasanda** 9,50
44. **Cordero Pasanda** 9,50
45. **Ternera Pasanda** 8,50

JALFREZI

Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.

46. **Pollo Jalfrezi** 8,50
47. **Cordero Jalfrezi** 9,50
48. **Gambas Jalfrezi** 9,50
49. **Ternera Jalfrezi** 8,50

KASHMIRI

Un plato afrutado poco picante, hecho de piña, plátanos, nata fresca y lichis junto con hierbas y especias muy poco picantes.

50. **Pollo Kashmiri** 8,50
51. **Cordero Kashmiri** 9,50
52. **Gambas Kashmiri** 9,50
53. **Ternera Kashmiri** 8,50

KORMA

Curry muy popular a base de nata fresca, pasas sultanas, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas y especias poco picantes.

54. **Pollo Korma** 8,50
55. **Cordero Korma** 9,50
56. **Gambas Korma** 9,50
57. **Ternera Korma** 8,50

ROGAN JOSH

Un curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes.

58. **Pollo Rogan Josh** 8,50
59. **Cordero Rogan Josh** 9,50
60. **Gambas Rogan Josh** 9,50
61. **Ternera Rogan Josh** 8,50

Especialidades

Especialidades del Cheff

62. **Agra Especial** 11,95
Ganador del premio Cocinero del Año. Pechuga de pollo deshuesada troceada en dados y marinada con yogurt y salsa masala especial con hierbas seleccionadas cocinada con tomates frescos, jengibre, cebollas y una mezcla de especias con nata fresca. Adecorado con castañas de caju y cebolla frita.
63. **Pollo Chutney** 10,50
Pollo con cilantro, menta y un toque de Pimiento verde picante
64. **Pollo Tikka Masala** 10,50
Brocheta de pollo cocinada en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.
65. **Punjabi Korma** 10,50
Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados, marinada en la masala especial del cocinero y cocinada al carbón vegetal en un horno de barro, después asado en la olla con tomates, jengibre, ajo, nata fresca y almendras picadas. Aderezado con castañas caju fritas y cebolla frita.
66. **Pollo Jaipur** 10,50
Pollo deshuesado troceado en dados y cocinado en un balti para acentuar el sabor de una salsa especial del cocinero delicadamente picante. Cocinado con tomates frescos, jengibre y ajo.
67. **Pollo a la mantequilla** 10,50
Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa masala y después cocinadas con mantequilla, ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas. Un plato con una textura suave.
68. **Pollo Badami** 9,95
Suprema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas.
69. **Pollo Tikka Makhan** 9,95
Pollo Tikka troceado a dados, cocinado con un horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.
70. **Pollo Tikka Dopiazza** 9,95
Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón y extra de cebolla, hierbas y especias.



Agra Especial

I.V.A. incluido

- 71. **Pollo Tikka Jalfrezi** 9,95
 Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias.
- 72. **Pollo Tikka Dahi** 9,95
 Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial a base de yogurt, hierbas y especias.
- 73. **Pollo Tikka Kashmir** 9,95
 Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro y condimentado con una salsa especial con piña, nata fresca, plátanos, lichis, hierbas y especias.
- 74. **Pollo Tikka Dansak** 9,95
 Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agrídulce.
- 75. **Pollo Tikka con Espinacas** 9,95
 Pollo Tikka troceado a dados, cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.
- 76. **Pollo al Mango** 10,50
 Pollo Tikka troceado a dados, deshuesado cocinado en salsa de mango y adornado con rodajas de mango.
- 77. **Pollo Achari** 10,50
 Pollo Tikka troceado a dados, deshuesado cocinado en salsa de yogurt, caliente, limón exprimido y adornado con guindilla.
- 78. **Pollo Pathia** 10,50
 Pollo Tikka troceado a dados, deshuesado cocinado en puré de tomate, caliente, dulce y amargo al mismo tiempo.
- 79. **Jaipur Khas** 10,95
 Cordero, pollo, gambas y champiñones cocinados juntos en una delicada salsa con hierbas y especias.
- 80. **Cordero Tikka Dahi** 10,95
 Cordero Tikka troceado a dados, cocinado en horno de barro y después con una salsa especial de yogurt, hierbas y especias.
- 81. **Cordero Tikka Makhan** 10,95
 Cordero Tikka troceado a dados, cocinado en horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa de tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.

Especialidades Tandoori

- 82. **Gambón Tandoori** 14,95
 Gambón marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.
- 83. **Pollo tandoori con hueso** 9,95
 Medio Pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.
- 84. **Pollo Tikka Tandoori** 10,95
 Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor.
- 85. **Shaslik Tandoori Kebab de Pollo** 10,95
 Se marinan suculentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentón. Servido en plato chisporroteando por el calor.
- 86. **Cordero Tandoori Tikka** 12,95
 Cordero deshuesado troceado en dados y marinado en yogurt, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor.
- 87. **Parrillada Tandoori Variada** ... 12,95
 Pollo tandoori, cordero, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka, Servido con salsa vegetal.



Especialidades de Pescado

- 88. **Pescado al curry** 11,95
 Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Servido con salsa especial del cocinero y arroz pilau. Plato ligeramente picante.
- 89. **Pescado Makhan** 11,95
 Abadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata fresca, alcaparras y almendras. Aderezado con coco y piña. Servido con arroz pilau.

Especialidades Vegetarianas

- 90. **Coliflor Makhan** 7,95
 Cogollo de coliflor fresca cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante.
- 91. **Verduras variadas Makhan** 7,95
 Una selección de verduras frescas de la temporada, cocinadas con hierbas poco picantes, nata fresca y una salsa delicadamente picante.
- 92. **Verduras Kashmir** 7,95
 Verduras frescas variadas cocinadas con especias exóticas, nata fresca, frutos secos variados y plátanos, aderezados con coco.
- 93. **Verduras Karahi** 7,95
 Una selección especial de verduras variadas cocinadas en un Karahi con ajo, jengibre, hierbas y especias. Aderezadas con cilantro fresco.
- 94. **Curry Pakora** 7,95
 Verduras recubiertas en masa con salsa de yogurt.
- 95. **Gobi Korma** 7,95
 Coliflor con salsa de almendras, yogurt, nata, coco y especias.
- 96. **Verduras Pasanda** 7,95
 Verduras con nata fresca, almendras, pistachos y especias.
- 97. **Dal Tarka** 7,95
 Lentils speciality.
- 98. **Dal Tarka** 7,95
 Lentejas con especias.
- 99. **Palk Panner** 7,95
 Espinacas con queso casero.
- 100. **Verduras Balti Rali Mili** 7,95
 Variedad de verduras.
- 101. **Panner Tika Masala** 9,95
 Queso hecho en casa en un plato no muy picante preparado con Garam masala y tomates.
- 102. **Patatas con espinacas Balti** 7,95
 Patatas con espinacas Balti.



Platos Biryani

Mezclados con arroz

- 103. **Pollo Biryani** 9,95
 Arroz con pollo aromatizado con azafrán y especias.
- 104. **Gambas Biryani** 10,95
 Arroz con gambas aromatizado con azafrán y especias.
- 105. **Keema Biryani** 10,50
 Arroz con carne picada aromatizada con azafrán y especias.
- 106. **Cordero Biryani** 10,50
 Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias.
- 107. **Ternera Biryani** 9,95
 Arroz con ternera aromatizada con azafrán y especias.
- 108. **Verduras Biryani** 8,50
 Verduras variadas cocinadas con arroz basmati.
- 109. **Patatas con guisantes** 8,50
 Patatas y guisantes con arroz basmati, hierbas y especias.
- 110. **Biryani E-Kas** 11,95
 Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa vegetal.



Platos Balti

Estos platos vegetarianos Balti están preparados con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias. Servido con un Balti con un toque de cilantro fresco.

Pollo

- 111. **Pollo Balti** 9,50
- 112. **Pollo Tikka Balti** 9,50
- 113. **Pollo Balti con patatas** 9,50
- 114. **Pollo Balti con verduras** 9,50
- 115. **Pollo Balti con garbanzos** 9,50
- 116. **Pollo Balti con espinacas** 9,50

Cordero

- 117. **Cordero Balti** 10,95
- 118. **Cordero Tikka Balti** 10,95
- 119. **Cordero Balti con patatas** 10,95
- 120. **Cordero Balti con verduras** 10,95
- 121. **Cordero Balti con garbanzos** 10,95
- 122. **Cordero Balti con espinacas** 10,95

I.V.A. incluido

