
Tandoori Mashala
Indian Restaurant

Entrantes



1. Chicken Tikka 4,50€
Carne de pollo adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori



2. Lamb Tikka 9,80€
Carne de cordero adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori

3. Chicken Tandoori 4,95€
Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori acompañado de una ensalada verde



4. Sheek Kebab 4,30€
Carne de cordero picada, cocinada en el horno Tandoori con hierbas frescas y especias

5. Vegetable Samosa 4,50€
Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas con verdura

6. Samosa carne 4,80€



7. Vegetable Pakora 3,90€
Mezcla de verduras con harina de garbanzos

8. Sheek Pakora 4,50€
Trozos de pollo condimentado con especias y rebozado con harina de maíz y frito con aceite

9. Fish Pakora 7,80€
Merluza condimentada con especias, rebozado en harina de maíz y frito con aceite



10. House Special Grill Starter 18,95€
(para dos personas o una con mucho apetito)
Una sabrosa selección de carnes cocinadas en el horno Tandoori, acompañado de una ensalada

11. House Vegetarian Special 9,80€
(para dos personas)
Una deliciosa combinación de entrantes vegetarianos



12. Ensalada Tal Mahal 6,80€
Lechuga, tomate, pimiento, pepino, maíz, atún, olivas, piña y zanahoria

Especialidades
Punjabi Curry



13. Chicken Curry Carne de pollo	9,50€
14. Chicken Spinach Balti Espinacas con carne de pollo	9,50€
15. Lamb Balti Carne de cordero	11,90€
16. Lamb Spinach Balti Espinacas con carne de cordero	9,60€
17. Lahore Balti Una exótica mezcla de cordero, pollo, gambas y espinacas	11,90€
18. Pakora Balti Una maravillosa combinación de verduras fritas con harina india acompañadas de una rica salsa balti (curry picante medio)	7,65€
19. Prawn Balti Gambas con una salsa especial	11,70€







Especialidades en el Horno Tandoori





20. Chicken Tikka 10,75€
Plato principal de pollo servido con ensalada

21. Half Tandoori Chicken 8,65€
Medio pollo adobado con hueso

22. Chicken Tikka Massalla 10,75€
Deliciosos trozos de pollo tikka, cocinados en una rica salsa con especias acompañada de almendras y pasas



23. Chicken Tikka Pasanda 10,90€
Pollo hecho con una antiquísima receta persa con una salsa cremosa y dulce de coco con almendras y pasas

24. Chicken Tikka Jalfresi 10,90€
Pollo servido con una salsa curry picante acompañado de tomates y pimientos verdes

25. Lamb Tikka 11,65€
Plato principal de cordero servido con ensalada



26. Lamb Tikka Massalla 11,65€
Deliciosos trozos de cordero tikka, cocinados en una rica salsa con especias acompañada de almendras y pasas

27. Lamb Tikka Pasanda 11,90€
Cordero hecho con una antiquísima receta persa con una salsa cremosa y dulce de coco con almendras y pasas

28. Lamb Tikka Jalfrezi 11,90€
Cordero servido con una salsa curry picante acompañado de tomates y pimientos verdes



29. Tandoori Shashli 11,90€
Cordero y pollo delicadamente especiados con cebolla, tomate y pimientos frescos





Otros platos indios tradicionales de Pollo





30. Chicken Karahi 9,90€
Trazas de pollo con una salsa curry ligeramente picante, con cebolla, tomate y pimiento

31. Chicken Pathia 9,90€
Pollo servido con salsa picante y agridulce



32. Chicken Dhansak 9,60€
Pollo servido con salsa picante y agridulce con lentejas

33. Chicken Dopiaza 9,60€
Un plato suave de pollo con una espesa salsa de curry y con tomates, cebollas y pimientos verdes

34. Chicken Saag 9,60€
Exótica combinación de pollo con espinacas, cebollas y tomate



35. Chicken Karma 9,90€
Trozos de pollo, plato muy suave con nata y frutos secos

36. Chicken Madras 9,70€
El mundialmente famoso plato del sur de la India, pollo con salsa curry muy picante

37. Chicken Vindaloo 9,90€
Un plato de pollo muy picante originario de la isla de Goa, al sur de la india



38. Chicken Bhuna 9,90€
Especialidad de la casa, pollo cocinado con una rica salsa de cebollas y tomates

39. Butter Chicken 10,25€
Pollo al curry con mantequilla muy suave

40. Chicken Achar 9,90€
Curry con Pacharanga y pollo poco picante



41. Chicken Chill 9,90€
Curry picante con pollo y guindilla (plato muy picante))

Otros platos indios tradicionales de Cordero



42. Lamb Karahi — 11,90€
Trazas de cordero con una salsa curry ligeramente picante con cebolla, tomate y pimiento



43. Lamb Pathia — 11,90€
Cordero servido con salsa picante y agridulce

44. Lamb Dhansak — 11,90€
Cordero servido con salsa picante y agridulce con lentejas

45. Lamb Dopiaza — 11,90€
Un plato suave de cordero con una espesa salsa de curry, con tomates, cebollas y pimientos verdes



trazado

46. Lamb Saag — 11,50€
Exótica combinación de cordero con espinacas, cebollas y tomate

47. Lamb Karma — 11,90€
Trozos de cordero, plato muy suave con nata y frutos secos

48. Lamb Madras — 11,90€
El mundialmente famoso plato del sur de la India, pollo con salsa curry muy picante



49. Lamb Vindaloo — 11,95€
Un plato de pollo muy picante originario de la isla de Goa, al sur de la india

50. Lamb Bhuna — 11,95€
Especialidad de la casa, cordero cocinado con una rica salsa de cebollas y tomates



51. Lamb Achar — 11,90€
Curry con Pacharanga y cordero poco picante

52. Lamb Chill — 11,90€
Curry picante con cordero y guindilla (plato muy picante)





Otros platos indios tradicionales de Gambas



53. Prawn Karahi 9,95€
Gambas con salsa curry ligeramente picante

54. Prawn Dopiaza 9,95€
Un plato suave de gambas con una espesa salsa de curry y con tomates, cebollas y pimientos verdes



55. Prawn Vindaloo 9,90€
Un plato suave de gambas con salsa curry muy picante

56. Prawn Madras 9,90€
Un plato de gambas con salsa curry muy picante

57. Prawn Karma 10,00€
Gambas con nata y frutos secos, plato muy suave

Selección vegetariana de la casa



58. Karela Masala 7,90€
Karela especial salsa de cebolla

59. Vegetable Balti 7,75€
Verduras exóticas servidas en una rica salsa de especias

60. Tarka Dal 7,50€
Lentejas con una salsa fuerte de ajo



61. Palak Paneer 7,95€
Plato tradicional a base de espinacas, nata y queso

62. Mushroom Bhajee 7,00€
Plato tradicional a base de champiñones

63. Bombay Aloo 6,80€
Plato tradicional compuesto de patatas y huevo muy picante



64. Anbergine Bhajee 8,40€
Plato tradicional a base de berenjenas

65. Aloo Goobi 6,90€
Plato tradicional a base de coliflor con patatas

66. Aloo Palak Pabeer 7,00€
Patatas y espinacas con deliciosa salsa

67. Aloo Mater 7,00€
Patata con guisantes y salsa



68. Bendai Baji 7,00€
Okra con cebollas con salsa

69. Chana Masala 7,00€
Garbanzos con salsa curry picante

Platos Biryani



70. Vegetable Biryani Plato de arroz con verduras	9,90€
71. Lamb Biryani Plato de arroz con cordero	12,50€
72.Chicken Biryani Plato de arroz con pollo	11,50€
73. Prawn Biryani Plato de arroz con gambas	13,00€
74. House Special Biryani Una vibrante combinación de pollo, cordero y gambas	15,00€







Tandoori Pan



75. Traditional Naan Tarta tradicional	1,80€
76. Gadic Naan Tarta de ajo	2,30€
77. Peshwari Naan Tarta dulce de coco, almendras y pasas	2,50€
78. Stuffed Vegetable Naan Tarta rellena de verduras	2,50€
79. Keema Naan Tarta rellena de cordero picado	2,50€
80. Cheese Naan Tarta rellena queso	2,50€
82. Chapati o Roti Torta con harina de trigo	1,50€
83. Pratha Pan con patata y mantequilla	2,50€





Acompañamiento



84. Rice Plau 3,50€
Arroz basmati blanco

85. Mushroom Plau 4,50€
Arroz basmati con champiñones y colorante



86. Chana Plau 4,50€
Arroz basmati frito con garbanzos

87. Mater Plau 4,50€
Arroz basmati con guisantes

88. Egg Plau 4,50€
Arroz basmati con huevo

Varios



89. Papadom 1,00€
Torta fena

90. Mango Chutney 1,00€
Salsa de mango



91. Raita 3,00€
Cebollas, pepino y tomate en yogurt

92. Achar 1,50€
Mixtura de especias







Bebidas



Coca-Cola	2,20€
Fanta	2,20€
7 up	2,20€
Nestea	2,20€
Cerveza (sin alcohol)	2,00€
Agua 1L.	2,00€
Zumo	2,00€
Café	1,50€
Tea india	1,50€
Infusiones	1,50€
Sweet Lassi	3,50€
Mango Lassi	3,50€
Milk shake de mango	3,75€











Postres

Gajar Halwa	4,90€
Kheer	4,00€
Gulab Jamun	4,00€
Kulfi	3,00€



Menú del día

16,50€

de lunes a viernes | 12:00 a 16:00h.

Primeros

Chicken tikka
Carne de pollo adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori

Chicken Tandoori
Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori acompañado de una ensalada verde

Sheek Kebab
Carne de cordero picada, cocinada en el horno Tandoori con hierbas frescas y especias

Vegetable Samosa
Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas con verdura

Segundos

Lahore Balti
Una exótica mezcla de cordero, pollo, gambas y espinacas

Pakora Balti
Una maravillosa combinación de verduras fritas con harina india, acompañadas de una rica salsa balti (curry de picante medio)

Chicken Balti
Carne de pollo

Chicken Spinach Balti
Espinacas con carne de pollo

Lamb Spinach Balti
Espinacas con carne de cordero

A ELEGIR

UN PRIMERO + UN SEGUNDO
+ PAN, BEBIDA Y POSTRE

Menús para dos personas

La recomendación del Chef

47€

- Tandoori Grill (picante)
- Chicken Tikka Jalfrezi
- Lamb Bhuna
- Pilau rice
- Cheese Nan

Postre y bebida a elegir

Especialidad Balti

43€

- Pappadoms y Chutneys
- Tandoori grill (entrante)
- Chicken Balti y Lamb & Spinach Balti servido con Pilau Rice y Pan nan recién hecho

Postre y bebida a elegir

Menú vegetariano especial

32€

- Pappadoms y Chutney
- Samosa y Pakora
- Palak Paneer, Begun Bertha
- Pilau Rice y pan Nan recién hecho

Postre y bebida a elegir

Menú variado

39€

- Pappadoms y salsas
- Mix vegetal especial (entrante)
- Lahore Balti (exótica mezcla)
- Pollo Tikka Pasanda
- Arroz basmati de la India
- Pan de la India

Postre y bebida a elegir