



GURKHA KITCHEN

Cocina Nepalesa e India



 Leve  Medio  Picante  Muy picante  Contiene nueces



IVA INCLUIDO EN LA TARIFA LEGAL
TENEMOS LIBRO DE RECLAMACIONES



Aperitivos



- PAPADUM 0.90€
PAPADUM PICANTE 0.95€
BANDEJA CHUTNEY 3.00€



Sopas



- MO:MO EN CALDO DE POLLO** 4.50€
Raviolis nepalíes caseros (reellenos de carne picada de cordero levemente picante) con hojas de cilantro y cebolla caramelizada en caldo de pollo.
- MULLIGATAWNY SOPA** 3.60€
Sopa picante de lentejas.



Entrantes Nepalíes Especiales



“Todos los entrantes son servidos con una ensalada verde y fresca”

- CHHWELA WOCHHA / CORDERO (MUY RECOMENDABLE)** 4.50€ / 5.00€
Pollo/cordero asado, pedazos tiernos de pollo/cordero cocinados con varias especias nepalesas y servido con una tortita de lentejas preparada en el momento.
Un entrante tradicionalmente nepalí con un sabor único.
- POLLO PAKORA** 3.90€
Pechuga de pollo succulenta, marinada con especias, batida y frita; servida con una salsa picante de tamarindo.
- MO:MO (GURKHA COCINA ESPECIAL)** 4.60€
Carne picada de cordero levemente picante enrollada en pasta y cocinada al vapor; servida con salsa de tamarindo. Un plato de referencia en el nepal.
- POLLO / CORDERO SUKUTI** 🌶️ 4.20€ / 4.70€
Pedazos tiernos de pollo o cordero, cocinados con varias hierbas frescas y especias, un plato lleno de sabores únicos.
- KATHMANDU ALITAS DE POLLO** 🌶️ 3.50€
Alitas de pollo picantes marinadas en yogurt, hierbas frescas y especias, cocinadas en horno de barro; servido con salsa de yogurt.

CORDERO SEKUWA 🌶️ **4.90€**
Tiras picantes de cordero cocinadas en horno de barro con especias nepalesas, chiles verdes frescos y cebolla, acompañado con cilantro y jengibre fresco al estilo nepalí.

POLLO SAMOSA **4.65€**
Pasta crujiente con forma de triángulo rellena de pollo y especias tradicionales.

Entrantes de Pescado y Marisco

PIRO GAMBAS (MUY RECOMENDABLE) 🌶️ **5.50€**
Gambas cocinadas con ajo, jengibre, cebolla, tomate fresco, chiles verdes, hierbas frescas y especias.

CÓCTEL DE GAMBAS **4.95€**
Gambas con salsa de cóctel acompañadas con trozos de piña.

PESCADO PAKORA **5.10€**
Tiras de lomo de bacalao levemente picantes, fritas en harina de garbanzo y servidas con salsa de yogurt y menta.

LANGOSTINOS REBOZADOS **6.45€**
Langostinos recubiertos de harina de garbanzo y picatostes con un toque leve de especias, rebozados.

Entrantes Vegetarianos

PIRO PANEER (MUY RECOMENDABLE) **4.75€**
Queso cottage casero salteado con cebollas y pimientos con una salsa agridulce nepalí (picante).

SAMOSA **3.60€**
Pasta crujiente en forma de triángulo rellena de vegetales variados, delicadamente picante.

CEBOLLA BHAJI **3.80€**
Pasteles de cebolla frita recubiertos de harina de garbanzo.

COMBINADO PAKORA **3.90€**
Vegetales variados, en juliana, ligeramente condimentados, rebozados en harina de garbanzo y fritos.

SHAHI PANEER TUKRA **5.10€**
Queso cottage casero picante, cocinado en horno de barro con cebollas frescas, pimientos verdes y rojos.



Especialidades Tandoori



ENTRANTES / PLATOS PRINCIPALES (CHISPEANTE 🌶️)

Todos los platos principales elaborados en tandoori son servidos con un curry de vegetales no muy picante y una ensalada refrescante. Todos los platos tandoori que siguen a continuación, son marinados con hierbas frescas, especias y yougurt, siendo cocinados sobre carbón flameante en un tandoori. Todos los platos principales tandoori son servidos en una chapa rasa de hierro -chispeante- con cebollas asadas y pimientos, acompañados con cilantro fresco, limón cortado y zanahorias. En la elaboración de los platos tandoori no es usado, prácticamente, ningún tipo de grasa.

- | | |
|---|-----------------------|
| GURKHALI SEEKH KEBAB | 5.50€ / 12.50€ |
| Brocheta de carne tierna y picada de cordero, condimentada con cebolla, hierbas frescas y especias. | |
| POLLO TANDOORI | 4.90€ / 9.95€ |
| Carne de pollo tierna con hueso. | |
| POLLO TIKKA | 4.60€ / 11.95€ |
| Pedazos tiernos de pechuga de pollo picada y marinada con cardamomo, aromatizado con yougurt. | |
| CORDERO TIKKA | 5.35€ / 12.65€ |
| Pedazos tiernos de filete de cordero picado y marinado con cardamomo, aromatizado con yougurt. | |
| TANDOORI LANGOSTINOS | 17.95€ |
| Langostinos pelados. | |
| POLLO TIKKA SASLIK | 12.95€ |
| Pechuga de pollo picada y asada, especias nepalesas; servido con tomate asado, cebolla y pimientos. | |
| GURKHALI PARRILLADA MIXTA (MUY RECOMENDABLE) | 14.90€ |
| Combinado de pollo tikka, cordero tikka, tandoori pollo y seekh kebab. | |



Recomendaciones del Chef



- | | |
|---|---------------|
| DAA:KULA CURRY (MUY RECOMENDABLE) 🌶️ | 14.95€ |
| Cordero cocinado lentamente en un caldo espeso de cordero con tomate y especias nepalesas, acompañado con cilantro y jengibre fresco. | |
| SHERPA CORDERO CURRY 🌶️ | 13.85€ |
| Carne tierna de cordero cocinada lentamente con patatas y cebolla con especias gurkha. | |

- MO:MO** 🌶️ **14.00€**
 Carne picada de cordero levemente picante recubierta en pasta, cocinada al vapor y empapada en una salsa de semillas de sésamo.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ 🇳🇵 **13.90€**
 Pollo cocinado en tandoori, salteado con cebolla, pimientos, ajo y jengibre, levemente picante, con una salsa cremosa especial nepalí que le da un auténtico sabor del himalaya.
- HEA:LA (PATO) CHILES** 🌶️ **13.95€**
 Pato en juliana cocinado con cebolla, pimientos y chiles verdes frescos en una salsa especial massala nepalí.
- KUKHURA (POLLO) SALTEADO** 🌶️ **12.70€**
 Un nuevo plato de pollo cocinado con hierbas frescas y especias con la receta secreta del chef.
- KHASI (CORDERO) SALTEADO** 🌶️ **14.75€**
 Un nuevo plato de cordero cocinado con hierbas frescas y especias con la receta secreta del chef.
- SASLIK KARAHİ POLLO** 🌶️ **11.70€**
 Pollo marinado, pimientos verdes, cebolla y tomate, asados juntos en tandoori, y transferidos a una freidora, con una salsa especial del chef, acompañado con cilantro fresco y jengibre.
- TANDOORI POLLO CON MANTEQUILLA** 🇳🇵 **11.95€**
 Pollo asado cocinado con mantequilla, tomate, nata fresca y especias.
- POLLO CON AJO Y CHILES MASALA** 🌶️🌶️🌶️ **13.50€**
 Pollo tikka cocinado con pimientos verdes y rojos, chiles verdes y pepinillos picantes con varias especias y hierbas.
- SHAHİ KUKHURA** 🌶️ **13.95€**
 Pollo tikka y cordero picado cocinados juntos con jengibre, ajo y pimientos, en una mezcla rica de especias y hierbas, con huevo cocido encima.
- SAG POLLO / CORDERO** 🌶️ **9.90€ / 10.70€**
 Una combinación maravillosa de puré de espinacas y pechuga de pollo o de cordero, aromatizado con semillas de comino tostadas, fenogreco y especias orientales.
- POLLO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **9.95€**
- CORDERO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **10.45€**
- GAMBAS TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **13.90€**
 Este plato se cocina con yougurt, almendras y mantequilla picante, es sazonado delicadamente con salsa cremosa tandoori para darle un distintivo gusto exótico.



Especialidades de Pescado y Marisco



JHINGA MANTEQUILLA 🌶️🌶️ N

14.95€

Este plato captura el exquisito sabor de las gambas asadas en tandoori, cocinadas con nata, especias leves y un toque de mantequilla. Elaborado con la receta del chef.

GAMBAS SAAG 🌶️🌶️

14.95€

Gambas cocinadas con ajo, jengibre y espinacas frescas, intensidad media.

GAMBAS CON CHILES (MUY RECOMENDABLE) 🌶️🌶️🌶️

15.00€

Gambas cocinadas en una salsa agrídulce y picante con cebolla y pimientos, acompañadas con cilantro fresco y jengibre.

CURRY DE PESCADO NEPALÍ (MUY RECOMENDABLE) 🌶️🌶️ N

12.95€

Exquisito curry de pescado nepalí cocinado con la receta del chef.

PESCADO CON CHILES 🌶️🌶️🌶️

12.95€

Pescado cocinado con pimientos, cebolla, chiles frescos, ajo, jengibre y zumo de limón en una salsa espesa y bastante picante.



Platos Clásicos Indianos



POLLO 9.50€

LANGOSTINOS 14.90€

POLLO TIKKA 10.70€

CORDERO 11.95€

GAMBAS 11.90€

CORDERO TIKKA 12.95€

KORMA 🌶️ N

Delicada salsa elaborada con nata, almendras y coco para dar una textura cremosa y rica.

DANSAK 🌶️ N

Plato cocinado con lentejas y piña, bastante agrídulce.

PASSANDA 🌶️ N

Plato bastante leve, cocinado con nata fresca y almendras con un toque de especias acompañado de frutas deshidratadas.

BHUNA 🌶️🌶️

Plato cocinado con cebolla, tomate, pimientos verdes y rojos en una salsa espesa de consistencia media.

ROGANJOSH

Plato auténticamente indiano cocinado con tomate picante, ajo, hinojo y semillas de mostaza.

DOPIAZA

Plato de intensidad media, cocinado con pimientos en cubo y cebollas.

BALTI

Plato cocinado en una salsa de balti, elaborada con más de 20 tipos diferentes de hiervas y especias.

KARAHI

Mezcla de cebollas frescas, tomate, cilantro, ajo, jengibre y fenogreco; fritos juntos para dar un sabor distintivo.

JALFREZI

Plato cocinado con chiles verdes, jengibre fresco, cebollas cortadas, pimientos, tomate, cilantro fresco, hierbas y especias.

SAMBER

Plato caliente y picante cocinado con limón, lentejas, hierbas frescas y especias.

MADRAS

Plato típico del sur de india, picante e intensamente aromatizado con jengibre, ajo, tomate y zumo de limón que le da un toque picante y sabroso.

VINDALOO

Plato bastante picante, rico en chiles, jengibre, ajo, tomate, zumo de limón y pimienta negra con hierbas aromáticas y especias.



Platos Biryani



Una excelente gastronomía tradicional, exóticamente aderezada, cocinada con arroz basmati, aromatizada con clavo, canela, cardamomo y varias especias raras; acompañada con cilantro y una tortilla, servida con salsa especial biryani.

POLLO 10.75€
CORDERO 13.00€
GAMBAS 13.50€
VEGETALES 9.50€

MERRILAND POLLO Y PATATAS

Servido con guisantes frescos, patatas fritas y ensalada.

9.50€



Platos Vegetarianos



(PLATO PRINCIPAL Y LATERAL)

PANEER CHILES 🌶️🌶️	11.90€
Queso cottage casero, cocinado con chiles verdes, pimientos, tomate y especias nepalesas.	
SHAHI PANEER 🌶️ 🍷	12.90€
Queso cottage casero, cocinado con nata fresca y cacahuetes en una salsa especial espesa.	
SALTEADO DE VEGETALES 🌶️	9.90€
Vegetales variados salteados con especias nepalesas cubiertos en salsa agri dulce.	
MUTTER PANEER 🌶️	9.95€
Guisantes y queso cottage casero cocinados con nata fresca y especias orientales aromáticas.	
CHANA KABULI 🌶️	10.95€
Garbanzos cocinados con nuestra salsa especial.	
COMBINADO DE VEGETALES 🌶️	9.50€
Combinado de elección variada de espinacas/ coliflor/ garbanzos/berenjena/ comino/ bhindi.	
SAAG BHAJI (ESPINACAS)	9.35€
SAAG PANEER (ESPINACAS Y QUESO COTTAGE)	9.55€
DAL TARKA (LENTEJAS)	9.35€
COLIFLOR TARKARI	9.50€
BERENJENA TARKARI	9.50€
BHINDI (OKRA) TARKARI	9.35€
SETAS TARKARI	9.25€



Extras Esenciales



- ARROZ HERVIDO 2.50€
- ARROZ PILAU 3.00€
- ARROZ DE HUEVO 3.50€
- ARROZ ESPECIAL 4.50€
- ARROZ DE SETAS 3.50€
- PATATAS 3.00€
- ENSALADA 3.50€



Pan Tandoori



- NAAN / ROTI 2.50€
- AJO NAAN 2.75€
- QUESO NAAN 3.00€
- PESHWARI NAAN 3.00€
- KEEMA NAN 3.50€



Postres



- MANGO KULFI 2.50€
- PISTACHIO KULFI 2.50€
- GULAB JAMUN 2.50€



Helados



VAINILLA 2.50€

CHOCOLATE 2.50€

FRESA 2.50€

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluyendo el couvert, puede ser cobrado si no es solicitado por el cliente o es rechazado por este último.

DL 10/2015 de 16-I



Menu de Bebidas



Bebidas sin alcohol

- COKE / DIET COKE 2.50€
- FANTA / SPRITE / ICE TEA 2.50€
- GINGER ALE / TONIC 3.00€
- NARANJA/MANZANA 3.00€
- AGUA QUIETA .5L 1.50€
- AGUA QUIETA 1L 3.00€
- AGUA CON GAS PEQUEÑA 2.50€
- AGUA CON GAS GRANDE 4.00€

Cervezas

- PEQUEÑA SUPER BOCK 2.75€
- GRANDE SUPER BOCK 4.00€
- SIN ALCOHOL 3.50€
- COBRA INDIAN 33CL 3.00€
- COBRA INDIAN 66CL 6.00€

Espiritu 3CL

- WHISKEY 4.50€
- BRANDY 3.50€
- GIN 3.50€
- VODKA 3.50€
- BACARDI 3.50€

Licores 3CL

- TIA MARIA 4.50€
- BAILEYS 4.50€
- PORT WINE 2.50€

Té & Café

- TÉ DE NEPALI 3.50€
- TE DE LIMÓN 2.50€
- TÉ DE MENTA 2.50€
- TÉ VERDE 2.50€
- CAFÉ CON LECHE 2.50€
- CAFÉ EXPRÉS 1.50€

Vino de la casa

- ROJO / BLANCO / ROSA
COPA 3.00€
BOTELLA 12.95€

Vino blanco

- LACRAU
DOURO 15.50€
- QUINTA DE SAES
DAO 19.50€
- SAUVIGNON BLANC
LACRAU MINHO 16.50€

- PINTO GRIGIO
ITALY 24.50€

Vino tinto

- LACRAU
DOURO 15.50€
- MERLOT, SIDONIO DE SOUSA
BAIRRADO 24.50€
- DONA MARIA
ALENTEJO 24.50€

Rosa

- LACRAU
DOURO 15.50€
- QUINTA DA SAES
DAO 19.50€

Espumoso Natural

- SIDONIO DE SOUSA BRUTO
BAIRRADA 19.50€

Vino Verde

- ALLO 19.50€
- MINHO 16.50€

+351 282 185 776
+351 920 169 028

WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM