



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	1.00€
PAPADUM PICANTE	1.10€
BANDEJA CHUTNEY	4.80€



Sopas



MO:MO EN CALDO DE POLLO	6.50€
Raviolis nepalíes caseros (reellenos de carne picada de cordero levemente picante) con hojas de cilantro y cebolla caramelizada en caldo de pollo.	
MULLIGATAWNY SOPA	6.60€
Sopa picante de lentejas.	




Entrantes Nepalíes Especiales



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

CHHWELA WOCHHA / CORDERO (MUY RECOMENDABLE)	6.50€ / 7.00€
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	5.90€
Pechuga de pollo succulenta, marinada con especias, batida y frita; servida con una salsa picante de tamarindo.	
MO:MO (GURKHA COCINA ESPECIAL)	6.60€
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 🌶️🌶️	6.20€ / 7.00€
Pedazos tiernos de pollo o cordero, cocinados con varias hierbas frescas y especias, un plato lleno de sabores únicos.	
KATHMANDU ALITAS DE POLLO 🌶️🌶️	6.50€
Alitas de pollo picantes marinadas en yogurt, hierbas frescas y especias, cocinadas en horno de barro; servido con salsa de yogurt.	

CORDERO SEKUWA  **7.90€**
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 **6.65€**
Pasta crujiente con forma de triángulo rellena de pollo y especias tradicionales.

Entrantes de Pescado y Marisco

PIRO GAMBAS (MUY RECOMENDABLE)  **6.50€**
Gambas cocinadas con ajo, jengibre, cebolla, tomate fresco, chiles verdes, hierbas frescas y espeóias.

CÓCTEL DE GAMBAS **6.95€**
Gambas con salsa de cóctel acompañadas con trozos de piña.

PESCADO PAKORA **6.40€**
Tiras de lomo de bacalao levemente picantes, fritas en harina de garbanzo y servidas con salsa de yogurt y menta.

LANGOSTINOS REBOZADOS **6.55€**
Langostinos recubiertos de harina de garbanzo y picatostes con un toque leve de especias, rebozados.

Entrantes Vegetarianos

PIRO PANEER (MUY RECOMENDABLE) **6.75€**
Queso cottage casero salteado con cebollas y pimientos con una salsa agridulce nepalí (picante).

SAMOSA **5.60€**
Pasta crujiente en forma de triángulo rellena de vegetales variados, delicadamente picante.

CEBOLLA BHAJI **5.80€**
Pasteles de cebolla frita recubiertos de harina de garbanzo.

COMBINADO PAKORA **5.90€**
Vegetales variados, en juliana, ligeramente condimentados, rebozados en harina de garbanzo y fritos.

SHAHI PANEER TUKRA **6.10€**
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	6.50€ / 15.50€
Brocheta de carne tierna y picada de cordero, condimentada con cebolla, hierbas frescas y especias.	
POLLO TANDOORI	6.90€ / 13.95€
Carne de pollo tierna con hueso.	
POLLO TIKKA	6.60€ / 13.95€
Pedazos tiernos de pechuga de pollo picada y marinada con cardamomo, aromatizado con yougurt.	
CORDERO TIKKA	7.35€ / 16.85€
Pedazos tiernos de filete de cordero picado y marinado con cardamomo, aromatizado con yougurt.	
TANDOORI LANGOSTINOS	18.95€
Langostinos pelados.	
POLLO TIKKA SASLIK	14.95€
Pechuga de pollo picada y asada, especias nepalesas; servido con tomate asado, cebolla y pimientos.	
GURKHALI PARRILLADA MIXTA (MUY RECOMENDABLE)	16.90€
Combinado de pollo tikka, cordero tikka, tandoori pollo y seekh kebab.	



Recomendaciones del Chef



DAA:KULA CURRY (MUY RECOMENDABLE) 🌶️🌶️	16.95€
Cordero cocinado lentamente en un caldo espeso de cordero con tomate y especias nepalesas, acompañado con cilantro y jengibre fresco.	
SHERPA CORDERO CURRY 🌶️🌶️	15.85€
Carne tierna de cordero cocinada lentamente con patatas y cebolla con especias gurkha.	

- MO:MO** 🌶️ **16.00€**
Carne picada de cordero levemente picante recubierta en pasta, cocinada al vapor y empapada en una salsa de semillas de sésamo.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ **N** **14.90€**
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** 🌶️ **15.95€**
Pato en juliana cocinado con cebolla, pimientos y chiles verdes frescos en una salsa especial massala nepalí.
- KUKHURA (POLLO) SALTEADO** 🌶️ **14.70€**
Un nuevo plato de pollo cocinado con hierbas frescas y especias con la receta secreta del chef.
- KHASI (CORDERO) SALTEADO** 🌶️ **16.75€**
Un nuevo plato de cordero cocinado con hierbas frescas y especias con la receta secreta del chef.
- SASLIK KARAHİ POLLO** 🌶️ **13.70€**
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** **N** **13.95€**
Pollo asado cocinado con mantequilla, tomate, nata fresca y especias.
- POLLO CON AJO Y CHILES MASALA** 🌶️🌶️🌶️ **14.50€**
Pollo tikka cocinado con pimientos verdes y rojos, chiles verdes y pepinillos picantes con varias especias y hierbas.
- SHAHİ KUKHURA** 🌶️ **15.95€**
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** 🌶️ **12.90€ / 14.70€**
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** 🌶️ **N** **12.95€**
- CORDERO TIKKA MASSALA** 🌶️ **N** **14.45€**
- GAMBAS TIKKA MASSALA** 🌶️ **N** **14.90€**
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** **16.95€**
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** 🌶️🌶️ **16.95€**
Gambas cocinadas con ajo, jengibre y espinacas frescas, intensidad media.
- GAMBAS CON CHILES (MUY RECOMENDABLE)** 🌶️🌶️🌶️ **16.50€**
Gambas cocinadas en una salsa agridulce y picante con cebolla y pimientos, acompañadas con cilantro fresco y jengibre.
- CURRY DE PESCADO NEPALÍ (MUY RECOMENDABLE)** 🌶️🌶️ **N** **13.95€**
Exquisito curry de pescado nepalí cocinado con la receta del chef.
- PESCADO CON CHILES** 🌶️🌶️🌶️ **13.95€**
Pescado cocinado con pimientos, cebolla, chiles frescos, ajo, jengibre y zumo de limón en una salsa espesa y bastante picante.



Platos Clásicos Indianos



- POLLO** 12.50€
LANGOSTINOS 16.90€
POLLO TIKKA 12.80€
CORDERO 13.95€
GAMBAS 13.90€
CORDERO TIKKA 14.95€
- 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 agridulce.
- 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	13.75€
CORDERO	15.00€
GAMBAS	15.50€
VEGETALES	12.50€

MERRILAND POLLO Y PATATAS

Servido con guisantes frescos, patatas fritas y ensalada.

11.50€



Platos Vegetarianos



(PLATO PRINCIPAL Y LATERAL)

PANEER CHILES 🌶️🌶️🌶️	13.90€
Queso cottage casero, cocinado con chiles verdes, pimientos, tomate y especias nepalesas.	
SHAHI PANEER 🌶️🌶️ N	14.90€
Queso cottage casero, cocinado con nata fresca y cacahuetes en una salsa especial espesa.	
SALTEADO DE VEGETALES 🌶️🌶️	12.90€
Vegetales variados salteados con especias nepalesas cubiertos en salsa agri dulce.	
MUTTER PANEER 🌶️🌶️	12.95€
Guisantes y queso cottage casero cocinados con nata fresca y especias orientales aromáticas.	
CHANA KABULI 🌶️🌶️	12.95€
Garbanzos cocinados con nuestra salsa especial.	
COMBINADO DE VEGETALES 🌶️🌶️	12.50€
Combinado de elección variada de espinacas/ coliflor/ garbanzos/berenjena/ comino/ bhindi.	
SAAG BHAJI (ESPINACAS)	12.35€
SAAG PANEER (ESPINACAS Y QUESO COTTAGE)	12.55€
DAL TARKA (LENTEJAS)	12.35€
COLIFLOR TARKARI	12.50€
BERENJENA TARKARI	12.50€
BHINDI (OKRA) TARKARI	12.35€
SETAS TARKARI	12.25€



Extras Esenciales



- ARROZ HERVIDO 3.90€
- ARROZ PILAU 4.50€
- ARROZ DE HUEVO 5.50€
- ARROZ ESPECIAL 6.00€
- ARROZ DE SETAS 5.90€
- PATATAS 5.00€
- ENSALADA 6.50€



Pan Tandoori



- NAAN / ROTI 3.50€
- AJO NAAN 4.00€
- QUESO NAAN 5.00€
- PESHWARI NAAN 4.90€
- KEEMA NAN 5.50€



Postres



- MANGO KULFI 4.80€
- PISTACHIO KULFI 4.80€
- GULAB JAMUN 6.50€



Helados



VAINILLA 4.50€

CHOCOLATE 4.50€

FRESA 4.50€

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 3.00€
- FANTA / SPRITE / ICE TEA 3.00€
- GINGER ALE / TONIC 3.50€
- NARANJA/MANZANA 3.50€
- SODA WATER / CIDER 3.50€
- MANGO LASSI 4.00€
- AGUA QUIETA S 2.00€ L 4.00€
- AGUA CON GAS S 2.50€ L 4.50€

Cervezas

- PEQUEÑA SUPER BOCK 2.85€
- GRANDE SUPER BOCK 4.50€
- SIN ALCOHOL 3.50€
- COBRA INDIAN 33CL 4.00€
- COBRA INDIAN 66CL 7.00€

Espiritu 3CL

- WHISKEY 5.50€
- BRANDY 5.50€
- GIN 4.50€
- VODKA 4.50€
- BACARDI 4.50€

Licores 3CL

- TIA MARIA 5.50€
- BAILEYS 5.50€
- PORT WINE 3.50€

Té & Café

- TÉ DE NEPALI 5.50€
- TE DE LIMÓN 3.00€
- TÉ DE MENTA 3.00€
- TÉ VERDE 3.00€
- CAFÉ CON LECHE 3.00€
- CAFÉ EXPRÉS 1.50€

Vino de la casa

- ROJO / BLANCO / ROSA
COPA 3.90€
BOTELLA 17.95€

Vino blanco

- LACRAU
DOURO 20.50€
- QUINTA DE SAES
DAO 24.50€
- SAUVIGNON BLANC
LACRAU MINHO 21.50€

- PINTO GRIGIO
ITALY 26.50€

Vino tinto

- LACRAU
DOURO 20.50€
- MERLOT, SIDONIO DE SOUSA
BAIRRADO 26.50€
- DONA MARIA
ALENTEJO 26.50€

Rosa

- LACRAU
DOURO 20.50€
- QUINTA DA SAES
DAO 24.50€

Espumoso Natural

- SIDONIO DE SOUSA BRUTO
BAIRRADA 23.50€

Vino Verde

- ALLO
MINHO 22.50€

+351 920 169 028

WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM