



# GURKHA KITCHEN

Cocina Nepalesa e India



 Leve  Medio  Picante  Muy picante  Contiene nueces





## Aperitivos



PAPADUM	1.00€
PAPADUM PICANTE	1.10€
BANDEJA CHUTNEY	4.80€



## Sopas



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




## Entrantes Nepalíes Especiales



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

<b>CHHWELA WOCHHA / CORDERO (MUY RECOMENDABLE)</b>	<b>6.50€ / 7.00€</b>
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.	
<b>POLLO PAKORA</b>	<b>5.90€</b>
Pechuga de pollo succulenta, marinada con especias, batida y frita; servida con una salsa picante de tamarindo.	
<b>MO:MO (GURKHA COCINA ESPECIAL)</b>	<b>6.60€</b>
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.	
<b>POLLO / CORDERO SUKUTI</b> 🌶️🌶️	<b>6.20€ / 7.00€</b>
Pedazos tiernos de pollo o cordero, cocinados con varias hierbas frescas y especias, un plato lleno de sabores únicos.	
<b>KATHMANDU ALITAS DE POLLO</b> 🌶️🌶️	<b>6.50€</b>
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 espeéias.

**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.

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



## Recomendaciones del Chef



<b>DAA:KULA CURRY (MUY RECOMENDABLE) 🌶️🌶️</b>	<b>16.95€</b>
Cordero cocinado lentamente en un caldo espeso de cordero con tomate y especias nepalesas, acompañado con cilantro y jengibre fresco.	
<b>SHERPA CORDERO CURRY 🌶️🌶️</b>	<b>15.85€</b>
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 agri dulce 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 agri dulce.
- 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.

<b>POLLO</b>	13.75€
<b>CORDERO</b>	15.00€
<b>GAMBAS</b>	15.50€
<b>VEGETALES</b>	12.50€

## MERRILAND POLLO Y PATATAS

Servido con guisantes frescos, patatas fritas y ensalada.

11.50€



# Platos Vegetarianos



(PLATO PRINCIPAL Y LATERAL)

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





## 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