



*F*lavours of India

Fine indian cuisine



Tandoori Restaurant & Bar

GOOD TIME, GREAT TASTE

971 670 555





APERITIVOS



- 1. Papadum** 1.95
Pan plano fino crujiente Indio.
- 2. Jeera Papadum** 2.25
Pan plano indio crujiente y fino con comino.
- 3. Papadum Picante** 2.25
Pan plano picante fino y crujiente.

ENTRANTES

- 4. Cebolla Bhaji** 5.95
Bolas de cebolla unidas con ligeramente especiado y fragante masa de harina de garbanzos.
- 5. Samosa Vegetal** 6.50
Hojaldre triangular relleno de patatas y guisantes. Dorado frito.
- 6. Samosa de Carne** 6.95
Hojaldre triangular relleno de patatas y carne de cordero dorado frito.
- 7. Paneer Pakora** 6.50
Paneer marinado con especias, envuelto en masa de harina de garbanzos y frito.
- 8. Vegetal Pakora** 5.95
Verduras en rodajas envueltas en rebozado y frito.
- 9. Pollo Pakora** 6.95
Trozos de pollo marinado en rebozado y frito.
- 10. Pescado Pakora** 6.95
Trozos de Pescado marinado en rebozado y frito.
- 11. Langostinos Pakora** 7.95
Langostinos marinado en rebozado y frito.

- 12. Sheekh Kebab Ternera** 7.25
Ternera picado adobado con especias, jengibre, cilantro y cocido en brochetas en tandoor.
- 13. Aloo Tikki** 5.50
Patatas, cebollas y guisantes hervidos con especias rebozados en harina de garbanzos
- 14. Langostino Puri** 8.95
Langostinos cocidos con jengibre, ajo y servido en pan redondo frito.
- 15. Pollo Puri** 7.95
Trozos de pollo tikka cocidos con jengibre, ajo, especias y servido en profundidad pan redondo frito.
- 16. Champiñones Puri** 7.95
Champiñones cocidos con jengibre, ajo, especias y servido en profundidad pan redondo frito.
- 17. Sopa de Lentejas** 6.95
Lentejas hervidas con especias de la India.
- 18. Sopa de Pollo** 6.95
Pollo hervido con especias de la India.
- 19. Alitas de Pollo** 6.95
Alitas de pollo marinadas en picante yogur cocido en tandoor.
- 20. Pollo Tikka** 7.25
Boneless chicken pieces marinated in spicy yogurt cooked in tandoor.
- 21. Cordero Tikka Tandoori** 8.95
Cebolla bhaji, vegetal pakora, vegetal samosa Alitas de pollo, pollo pakora
- 22. Plato Verduras mixta** 11.95
Cebolla bhaji, vegetal pakora, aloo tikki y vegetal samosa.
- 23. Plato mixto Tandoori** 14.95
Pollo tikka , cordero tikka, y Pollo tandoori
- 24. Especial Flavours** 14.95
Cebolla bhaji, vegetal pakora, vegetal samosa sheekh kebab y pollo pakora



CURRIES

Una serie de platos con origen en la cocina del subcontinente indio. La característica común es el uso de combinaciones de especias, verduras, hierbas como jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, comino semillas, cilantro, etc. El uso de ingredientes varía según platos.

Todos los curry se pueden hacer con lo siguiente

Pollo	13.50
Pollo Tikka ⓘ	14.50
Cordero	14.50
Cordero Tikka ⓘ	15.50
Ternera	12.95
Langostinos 🍷	19.95
Verdura Mixtas	12.50
Filetes de Pescado 🍷	14.95
Paneer (Queso Indu) ⓘ	12.95
Tofu	12.95
Especial Flavours Fusion	17.95

(Pollo, cordero y langostinos) ⓘ 🍷

25. Masala ⓘ 🍷

Masala curry es uno de los más platos populares con su sabor suave pero espeso con crema y almendras.

26. Badami ⓘ 🍷

Badami es una salsa de curry suave hecha con nata, tomate y almendra.


27. Balti

La salsa balti se basa en pimientos verdes, y cebolla, con cúrcuma y garam masala entre otras especias.

28. Pasanda ⓘ 🍷

Plato cocinado delicado con sabor fresco, crema, almendras y pistacho.

Escala de Picante



Suave / Sin Picante
Medio Picante
Madras / Picante
Vindaloo / Muy Picante
Phall/ Maximo Picante!!

29. Kashmiri ⓘ

Plato cocinado con cremas frescas plátano, frutas y especias.

30. Madras 🍷🍷

Plato preparado con especias y picante pimientos fríos.

31. Vindaloo 🍷🍷🍷

Curry muy picante.



32. Dopiaza

La salsa de curry Dopiaza se basa en familia de la cebolla (cebolla marrón, cebollino & Cebollas de primavera)

33. Bhuna

Hecho con cebollas picadas, asadas pimientos rojos y verdes, semillas de cilantro, jengibre, ajo, cilantro y hojas de fenogreco.

34. Curry

El curry clásico es una salsa suave. decorado con cilantro, a base de en tomates y cebollas rojas.

35. Dhansak

Combina elementos de persa y Cocina gujarati. Dhansak está hecho con lentejas, jengibre, ajo, frutas & cilantro fresco.

36. Jalfrezi

Incluye pimientos morrones, jengibre, ajo, comino, cilantro y especias para producir una salsa espesa con mucho sabor.

37. Karahi

Preparado en sartén especial de hierro fundido, este curry se vuelve marrón con tomate, cebolla, cilantro, jengibre y ajo.

38. Korma

Curry suave a base de nata, Coco rallado.

39. Pathia

Plato preparado con una delicada salsa de ketchup, curry poco picante y especias.

40. Rogan Josh


Un plato aromático de Cachemira cocinado con tomate, jengibre, ajo, cilantro y un toque de crema.

41. Saag

Saag curry es un punjabi tradicional curry espeso de espinacas cocinado con especias.

ESPECIALIDADES DE CASA

42. Mantequilla Pollo Tikka 16.95

Famoso en la región de Punjab, rico y salsa suave a base de delicioso  especias, tomates, anacardo y mantequilla.

43. Mango Pollo Tikka 16.95

Pollo tikka deshuesado cocido con pulpa de mango en salsa de curry tradicional.

44. Chilli Pollo Tikka 16.95

El tikka de pollo con chile es un dulce picante y plato crujiente ligeramente agrio hecho con pollo, pimientos, ajo, guindilla salsa y salsa de soja.

45. Pollo Tikka con Ajo 16.95

Cocido con cebollas, tomates, semillas de comino y ajo extra.

46. Agra Especial 17.50

Ganador del premio al plato del año. Pechuga de pollo deshuesada, cortada en cubitos y marinada con yogur y salsa especial masala con hierbas seleccionadas cocidas con tomates frescos, jengibre, cebollas y mezcla de especias con crema. Condimentado con anacardos y frito cebolla.

47. Pollo Especial 18.95

Pollo marinado durante la noche y cocinado a la perfección. salsa tamarindo, salsa dulce y hierbas especiales.

48. Cordero Especial 19.95

Lamb marinated over night & cooked to perfection with ours special ingredients, nuts & raisin with a touch of cream.



VEGETAL ESPECIALES DE LA CASA

49. Paneer Butter Masala 🍛 14.95

Paneer Butter Masala, también conocida como paneer de mantequilla es un curry rico y cremoso elaborado con paneer, especias, cebolla, tomates, anacardos y mantequilla.

50. Baingan Bharta 12.95

Berenjenas cocidas al tandoor luego pelado y cocido en un semi picante Base de curry.

51. Palak Paneer 🍛 🌱 12.95

Queso casero cocido con espinacas y sazonado con ajo, garam masala, y otras especias.

52. Mushroom Bhaji 12.95

Champiñones en rodajas cocidos con cebollas y especias

PLATO VEGETALES 🌱 Y GUARNICIONES

53. Bombay Aloo 7.95 10.95

Patatas cocidas con tomates, ajo, cebolla y varias especias como cúrcuma y garam masala.

54. Aloo Gobi 7.95 10.95

Papas y curry de coliflor servido en salsa semiseca.

55. Saag Aloo 7.95 10.95

Curry de espinacas con patatas y especias.

56. Tadka Daal 🍛 10.95

Guisantes amarillos cocidos con picados cebollas, comino, jengibre, ajo y cilantro.

57. Daal Makhni 🍛 10.95

Daal makhni es un plato clásico del norte de la India donde las lentejas se cuecen en un mantequilla aromática, salsa de tomate cremosa.

58. Chana Masala 7.95 10.95

Garbanzos cocidos con cebolla picada, tomates y aromatizados con diversas especias como chaat masala y garam masala.

SIZZLERS

(Servido con salsa de curry)



59. Pollo Tikka 🍛 15.95

Pollo marinado en yogur y cocinado en tandoor. Servido con limón, cebollas y pimiento verde.

60. Cordero Tikka 🍛 17.95

Trozos de cordero marinados en yogur y cocido en tandoor. Servido con limón, cebollas y pimiento verde.

61. Tandoori Pollo 🍛 15.95

Muslos de pollo con hueso marinado en yogur, cocido en tandoor. Servido con limón, cebollas y pimiento verde.

62. Langostino 🍛 25.95

Langostinos marinados en especias, cocinado en tandoor. Servido con limón, cebollas y pimiento verde.

63. Tandoori Mix Grill 🍛 🍛 21.95

Mezcla de pollo tikka, cordero tikka, kebab seekh, muslo de pollo y langostinos.

64. Paneer Tikka 🍛 16.95

Queso casero marinado con especias, jengibre, cilantro y cocido en brochetas en tandoor.

65. Sheekh Kebab Cordero 19.95

Cordero picado adobado con especias, jengibre, cilantro y cocido en brochetas en tandoor.

66. Shashlik Tandoori 17.95

El pinchito de pollo es una excelente manera de patear tu pollo tikka subiendo un gran nivel on a cama de cebolla con especias de la India, champiñones & pimientos.

67. Pescado Salmon Tikka 24.95

Trozos de salmon pescado marinados en yogur y cocido en tandoor. Servido 🍛 con limón, cebollas y pimiento verde.

BIRYANI

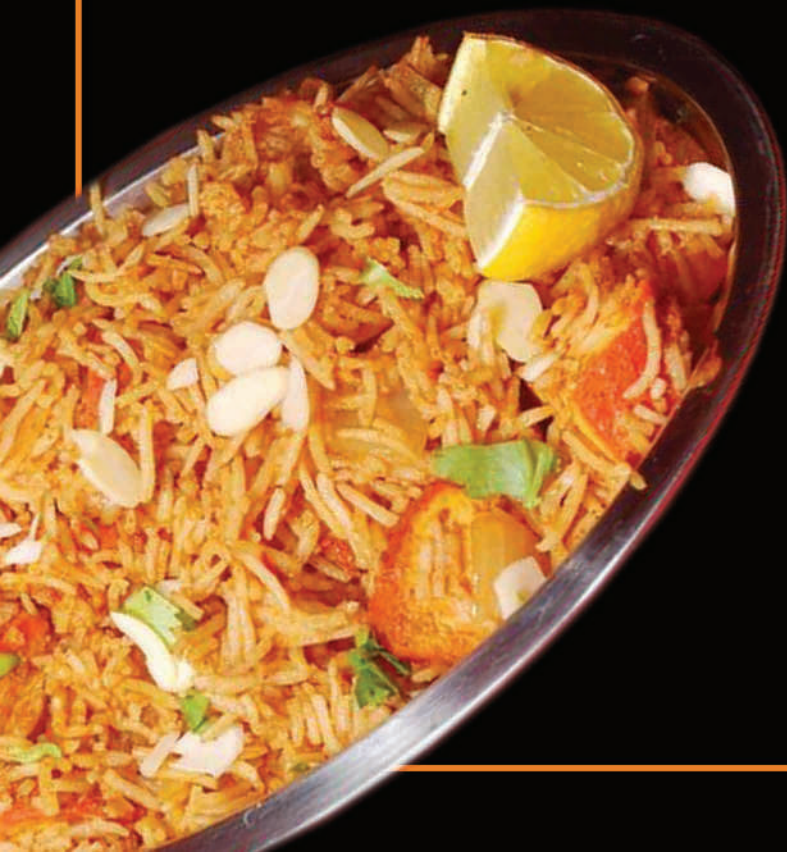
Arroz Biryani cocinado por separado con una salsa de sabor intenso.
Servido con salsa de curry.

Elije su ingrediente favorito para su Biryani


Pollo	14.95
Pollo Tikka 🍷	15.95
Cordero	16.95
Cordero Tikka 🍷	17.95
Ternera	12.95
Langostinos 🍷	19.95
Verduras Mixtas	13.95
Tofu	13.95
Flavours Fusion Biryani 🍷🍷	19.95

(Pollo, cordero & langostinos)

"Usamos basmati, que es una variedad de aromáticos largos y de grano fino arroz y es tradicionalmente del Subcontinente Indio"



Escala de Picante



Suave / Sin Picante
Medio Picante
Madras / Picante
Vindaloo / Muy Picante
Phall/ Maximo Picante!!

ARROZ

- | | |
|---|------|
| 68. Arroz Blanco | 3.95 |
| Arroz basmati blanco tradicional. | |
| 69. Arroz Pilau | 4.25 |
| Arroz basmati cocido con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas. | |
| 70. Arroz Limón | 4.75 |
| Arroz basmati cocido con jugo de limón. | |
| 71. Keema Arroz | 5.95 |
| Arroz basmati cocido con carne picada y especias. | |
| 72. Arroz con Coco 🍷 | 4.95 |
| Arroz basmati cocido con rallado coco, azúcar y servido en su color especial. | |
| 73. Champiñones Rice | 4.95 |
| Champiñones salteados en basmati arroz pilau. | |
| 74. Arroz con Huevo 🍷 | 4.95 |
| Arroz con huevo frito. | |
| 75. Arroz con Verdura | 4.95 |
| Arroz con verduras. | |

NAAN Y ROTI

76. Naan 🌱 🌱 3.75

Pan naan con un poco de mantequilla encima.

77. Naan con Ajo 🌱 🌱 4.25

Pan naan cubierto con ajo y cilantro.

78. Keema Naan 🌱 🌱 4.95

Relleno de carne picada.

79. Peshwari Naan 🌱 🌱 🌱 4.75

Relleno de coco, sultanas. Almendras y azúcar.

80. Queso Naan 🌱 🌱 4.95

Relleno de queso.

81. Queso y Ajo Naan 🌱 🌱 5.25

Relleno de queso y cubierto con ajo.

82. Tandoori Roti 🌱 3.25

Pan fino de la India cocinado al tandoor.



83. Puri 🌱 🌱 3.25

Pan Indio frito.

84. Bhatura 🌱 🌱 3.95

Pan esponjoso Indio frito.

85. Patatas Fritas 4.75

86. Raita 🌱 4.75

Yogur con tomates frescos, cebollas, Pepino y comino.



ENSALADAS

- 87. Green Salad** 7.95
Tomate, lechuga y pepino.
- 88. Ensalada de Pollo** 8.95
Pollo tikka, tomate, pepino, lechuga, cebolla y aceitunas.
- 89. Ensalada Atún** 7.95
Tomate, pepino, lechuga, atún, cebolla.



MENU INFANTIL

- 90. Burger con Patatas** 8.95
- 91. Nuggets de Pollo con Patatas** 8.95
- 92. Palitos de Pescado con Patatas** 8.95
- 93. Pollo mantequilla con Arroz** 9.95



POSTRES

- 94. Mouse Indian ⓘ 4.95
- 95. Gulab Jamun ⓘ ⓘ 4.95
- 96. Helado de pistacho 4.95
- 97. Helado de Mango ⓘ 4.95
- 98. Mango Lassi 5.95



CAFE Y TE

- Espresso 2.00
- Coffee Espresso with milk ⓘ 2.50
- Coffee with milk ⓘ 3.95
- Indian Tea ⓘ 3.95
- Irish Coffee 5.50
- Cappuchino ⓘ 3.95
- Café Carajillo 3.95
- Americano 2.50
- Latte Machiatto ⓘ 4.95
- Infusion Pot 3.50



BEBIDAS

Refrescos Botella

Fanta Orange / Fanta Limon	3.25
/Aquarius Limon/ Sprite	
Coca Cola / Coca Cola Zero	
Ice Tea / Tonic / Appletiser	

Agua

Agua	3.50
Agua con Gas	3.95

Zumos

Orange / Pineapple	2.95
Peach / Apple	

Lassi (Yogurt Mocktail)

Mango Lassi	5.95
-------------	------

Cerveza Barril

Caña	3.25
Jarra	4.95

Cerveza Botella

Kingfisher / Cobra	4.50
Franziskaner alcohol o Alcohol free	4.95
Corona	3.95
Estrella Galicia	3.25
Cider - Magners	5.95
Alcohol Free	3.25

Ginebra

Gordon / Gordon Pink	5.50
Bombay Sapphire / Tanqueray	7.25
Bulldog / Hendrick's	8.50
G'Vine	8.50

Vodka

Smirnoff / Absolut	5.95
Grey Goose	7.95

Brandy

Terry / Mango / Soberano	4.25
/ Veterano	

Carlos I, Carlos III	7.95
Remy Martin / Courvoisier	8.95

Whisky

J&B / Ballantines / Red Labal	5.95
Jack Daniel's / Cardhu	6.95
Black Labal / Chivas Regal	7.50
/ Jameson	

Rum

Bacardi / Ron Barcelo	5.50
Brugal / Malibu	
Captain Morgan / Hawana Club	7.25

Licores

Baileys / Sambuca / Licor 43	
Campari / Jägemaster / Palo	
Ponche / Amareto / Cointreau	
Grapa / Hierbas / Tequila	4.95

Cava

Small Freixenet	20cl	6.95
Freixenet Brut Semi	70cl	16.95
Anna De Codorniu	70cl	29.95
Moet Chandon		65.95

Sangria

Sangria 1/2 Litre	12.95
Sangria 1 Litre	19.95
Sangria Champagne 1/2 Litre	15.95
Sangria Champagne 1 Litre	22.95



Flavours of India

Fine indian cuisine



Tandoori Restaurant & Bar

GOOD TIME, GREAT TASTE

📍 Avenida Gabriel Roca i Garcias 3, Local 3 Port d'Andratx

📞 +34 665 909 681

FOLLOW US



Con el fin de informar a nuestros clientes sobre posibles alergias e intolerancias a nuestros platos, le indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de GLUTEN, HUEVO, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO y también platos que indiquen PESCADO & CAMARONES & LANGOSTINOS como elemento principal de la composición del plato por lo que es posible manifestación alérgica.

Estos serían alérgenos de notificación obligatoria en el Reglamento.
1169/2011. Si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria.
Que no este en la lista, consulte con nuestro personal.