



INFINITY

— **INDIAN RESTAURANT** —

MENÚ ESPAÑOL

Infinity

— INDIAN RESTAURANT —
Simply Authentic

नमस्कार

¡Os damos la bienvenida a Infinity, el mejor restaurante indio en Alhaurín de la Torre! Te presentamos los mejores y más deliciosos platos del vibrante país de la India. Deléitate con algunos de los deliciosos curries, naan y pan, biryani y más. La diversidad es el segundo nombre de los platos indios, y sólo un verdadero amante de la cocina india intenta presentarla tal y como es originalmente.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



GLUTEN



MARISCOS



HUEVO



PISCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS SECOS

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, les indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de GLUTEN, huevo, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO Y SOJA, y también platos que indiquen PESCADO y GAMBA y LANGOSTINOS como elemento principal de la composición del plato por lo que es posible manifestación alérgica. Estos serían alérgenos de declaración obligatoria en el Reglamento 1169/2011. Si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no listada, por favor consulte con nuestro personal.

MENÚ

APERITIVOS

1. POPDUM

Pan plano indio fino y crujiente. Con cebollas, yogur de menta y chutney de mango.

1,00€



2. PAPDI CHAT

Galletas de trigo crujientes cubiertas con garbanzos, verduras, salsa de yogur, menta y tamarindo.

3,50€



ENTRANTES VEG

3. BHAJI DE CEBOLLA

Bolas de Cebolla unidas entre sí con una masa harina de garbanzos ligeramente especiada y fragante.

4,95€

4. ALOO CHAT

Mezcla de patatas con verduras y menta, salsa agri dulce de tamarindo.

5,95€



5. SAMOSA DE VERDURAS

Empanadillas triangulares rellenas de patatas y guisantes. Doradas y fritas.

5,95€



6. PANEER TIKKA

Queso cottage marinado con yogur y especias, cocinado en horno tandoori.

5,95€



7. PAKORA DE VERDURAS

Verduras en rodajas envueltas en masa y fritas.

4,95€

8. AJO Y CHILE PANEER

Queso indio marinado con ajo y chile.

5,95€



9. CHAMPIÑONES HORNO

Champiñones marinados cocinados en el horno tandoori.

5,95€

10. BANDEJA DE VERDURAS 11,95€

Incluye bhaji de cebolla, samosa de verduras y pakora de verduras, una combinación de entrante mixto.



**CRUJIENTE
SAMOSAS**



ENTRANTES DE CARNE

11. POLLO TIKKA

Trozos de pollo deshuesados marinados en yogur picante, cocinados en tandoor.

5,95€



12. GAMBAS BHATTURA

Conos de bhatura rellenos de gambas cocidas en salsa de tomate y hierbas.

6,95€



13. SHEEKH KEBAB

Cordero picadas marinado con especias, jengibre, cilantro y cocinados en brochetas en tandoor.

6,95€

14. SAMOSA DE CARNE

Empanadillas triangulares rellenas de guisantes y carne. Doradas y fritas.

5,95€



15. POLLO CHAAT

Pollo marinado con pepino, cebolla y tomate y salsa agri dulce picante.

5,95€

16. MALAI TIKKA

Pechuga de pollo marinada con crema y especias cocinada en horno tandoor.

5,95€



17. POLLO QUESO TIKKA

Trozos de pollo marinados en yogur y especias rellenos de queso.

6,95€



18. SUPREME GRILLED

Pechuga de pollo marinada con yogur, especias, pasta de cebolla y ajo y cocinada en tandoor.

5,95€



19. LANGOSTINOS PAKORA

Langostinos marinados en rebozados. Doradas fritos.

5,95€



20. LANGOSTINOS PURI

Cocinado con jengibre y ajo y servido con pan frito.

6,95€



21. POLLO PAKORA

Trozos de pollo marinados en una masa. Doradas fritos.

5,95€

22. PLATO MIXTO

Incluye pakora de verduras, samosas y pakora de pollo.

16,95€



22. INFINITY ESPECIAL EL HORNO

Combinación con carne picada de cordero, ternera, pollo y diferentes marinadas.

17,95€



**PLATO
MIXTO**

CURRIES

Evidencias arqueológicas que datan del 2600 a. C. en Mohenjo-Daro sugieren el uso de mortero para machacar especias como mostaza, hinojo, comino y vainas de tamarindo con las que condimentaban las comidas. La pimienta negra es originaria del subcontinente indio y del sudeste asiático y se conoce en la cocina india desde al menos el 2000 a. C..

TODOS LOS CURRIES SE PUEDEN PREPARAR CON LOS SIGUIENTES

POLLO **10,95€** POLLO TIKKA **11,95€** CORDERO **12,95€** LANGOSTINO **13,95€**



ELIGE TU INTENSIDAD PICANTE

SUAVE

MEDIO PICANTE

PICANTE

MUY PICANTE

PICANTE PHALL



23. MASALA



Masala Curry es uno de los platos más populares con su sabor suave pero denso con crema, anacardos, almendras y tomates.

24. KORMA



Sabor suave compuesto por crema, coco rallado, anacardos y almendras.

25. CHEF CURRY

Garam Masala, salsa de curry a base de cebolla y tomate. Puede ser curry Madrás, Vindaloo y Phall.

26. BALTI

Famoso curry de la región norte cocinado con cebollas, tomates, pimientos verdes y hierbas especiales en wok.



27. ROGANJOSH

Salsa de tomate rica y cremosa con especias especiales.

28. DOPIAZA

Pollo marinado elaborado en salsa cremosa especial a base de cebolla familiar.

29. BHUNA

Elaborado con tomates frescos, cebolla picada, jengibre y ajo cocinados a fuego alto.

30. JALFREZI

Contiene pimientos verde, jengibre, ajo, cilantro y especias para producir una salsa espesa y muy sabroso.

31. KARAH

Preparado en una sartén especial de hierro fundido, este curry se dora con tomate, cebolla, comino, cilantro, jengibre y ajo.

32. MALABAR

Curry tradicional del sur de la India elaborado con coco tostado, leche de coco y especias.

33. DANSAK

Pollo cocinado con lentejas y hierbas frescas en salsa de curry.

34. SAAG

Famoso plato de la región norte con espinacas espesas cocinadas con un sabor especial de especias.

35. PATHIA

Pathia es una antigua cocina parsi de Persia. Tiene un sabor agrisado con uso de mango y coco.



TANDOORI PARRILLAS

36. POLLO TIKKA SIZZLER

12,95€

Pollo marinado en yogur picante y cocinado en tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.



37. POLLO QUESO TIKKA

13,95€

Pollo marinado en yogur y relleno de queso cocinado en tandoor. Servido con cebolla.



38. SHEEK KEBAB (CORDERO) 12,95€

Cordero picado con especias y cocinado en tandoor de barro.

39. SHEEK KEBAB (TERNERA) 13,95€

Carne picada con especias y cocinada en tandoor de barro.

40. PARRILLA MIXTA

20,95€

Combinación de carne picada de cordero, ternera, pollo con diferentes marinadas y langostino.



41. LANGOSTINOS SIZZLER

14,95€

Langostino marinado con especias y cocinado en horno tandoor de barro.



42. QUESO TIKKA SIZZLER

12,95€

Queso cottage marinado Con yogurt y especias cocinado en horno tandoor de barro.



43. POLLO SHASHLIK

13,95€

El shashlik de pollo es un delicioso plato indochino, elaborado con pollo, pimientos beli, cebollas tomates, marinados en una hermosa salsa de tomate picante.

POLLO
SHASHLIK



ESPECIALES DEL CHEF



44. AJO Y CHILE POLLO

12,95€

Marinado en salsa de soja cocinado con tomate y pimientos mixtos.



45. POLLO CON MANTEQUILLA

12,95€

Pollo tikka cocinado en salsa de mantequilla a base de frutos secos.



46. POLLO METHI MALAI

12,95€

Salsa cremosa a base de fenogreco con especias tradicionales.



47. TAWA KEEMA

13,95€

Carne picada cocinada con especias, hierbas y guisantes.

48. MANGO CHICKEN

12,95€

Chicken cooked with mango pulp in traditional curry sauce.



49. AJO Y CHILE LANGOSTINOS

14,95€

Marinado en salsa de soja cocinado con tomate y pimientos mixtos.



50. POLLO ACHARI

12,95€

Cocinado con salsa de cebolla y tomate y añadido de encurtido indio especial.

51. CORDERO HANDI

13,95€

Rico en sabor compuesto de leche de coco con especias especiales.

52. POLLO "65"

12,95€

Trozos pechuga de pollo recién fritas con especias, cocinadas en tomate, yogur, cebolla y salsa agridulce.



POLLO
MANTEQUILLA



PLATOS DE VERDURAS



53. BOMBAY ALOO

8,95€

Patata cocida con salsa espesa a base de cebolla y especias de hierbas frescas.

54. CHANNA MASALA

8,95€

Garbanzos cocidos con cebolla, tomates y hierbas secas.

55. DAAL FRY

8,95€

Lentejas cocidas con ajo, cebolla, jengibre y semillas de mostaza.

56. SAAG ALOO

8,95€

Espinacas cocinadas con especias, hierbas y patatas.

57. VEGETAL MASALA

8,95€

Verduras cocinadas con salsa de tomate, cebolla, anacardos y almendras.

58. VEGETAL BHUNA

8,95€

Los tomates frescos, la cebolla, el jengibre y el ajo se cocinan a fuego alto.

59. BENGAN BHAJI

8,95€

Berenjena cocinada con tomates y especias.

60. PANEER KARAH

9,95€

Mezcla de verduras cocinadas con cebolla, tomate, pimiento y especias indias.

61. ALOO GOBI

8,95€

Patata, coliflor cocida con salsa espesa a base de cebolla y especias de hierbas frescas.

62. SAAG PANEER

9,95€

Espinacas cocinadas con especias, hierbas y queso cottage indio.

63. ALOO MATTAR

8,95€

Patata, guisantes cocidos con salsa espesa a base de cebolla y especias de hierbas frescas.

64. SHAHI PANEER

9,95€

Requesón en salsa de almendras dulces con anacardos.

SHAH
PANEER



BIRYANI

Arroz biryani cocinado aparte con una salsa de sabor intenso. Acompañado con salsa de curry o ralta mixta



TODOS LOS BIRYANI SE PUEDEN PREPARAR CON LOS SIGUIENTES

POLLO		11,95€
POLLO TIKKA		12,95€
CORDERO		13,95€
LANGOSTINOS		14,95€
VERDURAS MIXTA		9,95€
PANEER		10,95€
MIXTO HYDRABADI		15,95€
(Pollo, Cordero, Langostino)		

ELIGE TU INTENSIDAD PICANTE

SUAVE	
MEDIO PICANTE	
PICANTE	
MUY PICANTE	
PICANTE PHALL	

**HYDRABADI
BIRYANI**



ARROZ

66. ARROZ HERVIDO 2,95€

Arroz basmati hervido tradicional.

67. ARROZ PILAU 3,95€

Arroz basmati cocinado con canela, azafrán, comino, clavo y hierbas.

68. ARROZ VERDURAS 4,75€

Verduras mixtas salteadas en arroz basmati.

69. ARROZ CON COCO 4,75€

Arroz basmati cocinado con coco rallado y azúcar.

70. ARROZ CON HUEVO 4,95€

Arroz basmati con huevo frito.



71. ARROZ CHAMPIÑONE 4,75€

Champiñones salteados en arroz basmati.

72. ARROZ CON AJO 4,75€

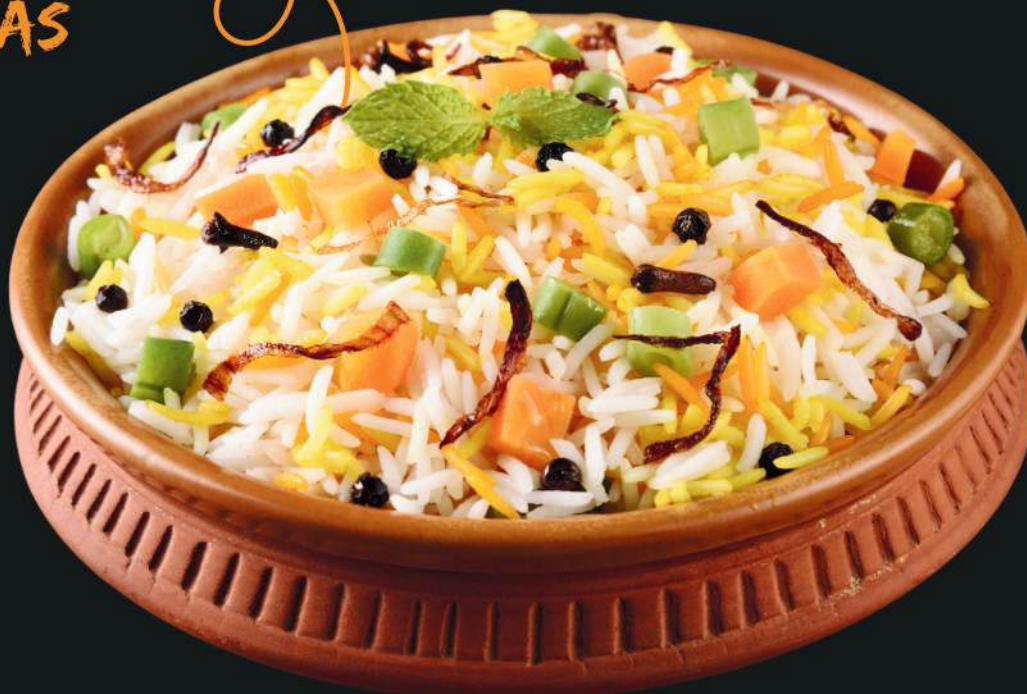
Arroz basmati cocinado con ajo picado y un toque de jugo de limón.

73. ARROZ KEEMA 5,95€

Arroz basmati cocinado con carne picada.

ARROZ
BASMATI

ARROZ CON
VERDURAS



PAN / NAAN

74. SIMPLE NAAN

2,95€

Pan naan simple con un poco de mantequilla encima.



75. NAAN DE AJO

3,50€

Pan naan cubierto con ajo y cilantro.



76. NAAN DE AJO Y QUESO

4,25€

Pan naan relleno con queso, ajo y cilantro encima.



77. KEEMA NAAN

4,95€

Relleno de carne picada especias.



78. PESHWARI NAAN

3,95€

Relleno de coco endulzado, pasas y almendras.



79. KULCHA NAAN

3,95€

Cubierto con cebolla, pimientos y cilantro.



80. AJO Y CHILE NAAN

4,25€

Cubierto con ajo y chile.



81. BUTTER NAAN

3,95€

Capas de pan naan rellenas de mantequilla.



82. NAAN DE QUESO

3,95€

Relleno de queso.



83. TANDOORI ROTI

2,95€

Pan indio fino cocinado en tandoor.



84. CHAPATI

2,25€

Pan indio fino.



85. ALOO PRANTHA

3,95€

Relleno de puré de patatas picante y cubierto con mantequilla.



86. SPECIAL NAAN

5,95€

Relleno de puré de patatas picante y pollo tikka picado con ajo y mantequilla encima.



NAAN DE
AJO



COCINA INTERNACIONAL

87. NACHOS

10,95€

Totopos, Pollo, Maíz, Cheddar, Jalapeños, Pico de gallo, Crema agria, Guacamole y salsa picante.



88. HAMBURGUESA DE CARNE

12,95€

200 GR Carne 100% Ternera en pan brioche, mermelada de arándanos, queso de cabra, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa de hamburguesa de coco.



89. HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE

11,95€

Hamburguesa de pollo crujiente en pan brioche, brotes, tomate, queso cheddar y mayonesa kimchi.



90. ENTRECOT DE TERNERA

21,95€

Bistec de solomillo de ternera con verduras salteadas.

91. LOMO DE SALMÓN A LA TARTUFATA

21,95€

Lomo de salmón, pasta fresca, salsa tartufata y champiñones "Portobello"

92. FILETE DE POLLO

18,95€

Pollo a la parrilla con verduras salteadas y patatas fritas.

93. GAMBAS AL AJILLO (PIL-PIL)

9,95€

Gambas, aceite de oliva, champiñón y tomatitos secos, ajo y guindillas.

94. GYOSAS CRUJIENTES DE POLLO

8,95€

Gyosas de pollo, salsa curry y verduritas.

95. NOODLES DE POLLO

9,95€

Noodles, pollo, verduras y salsa de cacahuètes y soja.



96. CROQUETAS DE POLLO TIKKA

8,95€



MENÚ INFANTIL

97. NUGGETS DE POLLO

Nuggets de pollo a elegir con arroz o patatas fritas.

5,95€

98. PALITOS DE PESCADO

Dedos de pescado a elegir con arroz o patatas fritas.

5,95€

99. POLLO TIKKA MASALA

El curry masala es uno de los platos más populares por su sabor suave pero denso con crema, anacardos, almendras y tomates. Puede elegirse con arroz o patatas fritas.

7,95€



100. POLLO KORMA

Sabor suave a base de crema, coco rallado, anacardos y almendras. Puede elegirse con arroz o patatas fritas.

7,95€



ENSALADAS

101. ENSALADA MIXTA DE LA CASA

Hojas verdes y verduras mixtas con vinagre balsámico.

7,50€

102. ENSALADA TIKKA

Chicken tikka, green leaves & mix Pollo tikka, hojas verdes y verduras mixtas con vinagre balsámico y nueces.

8,50€



103. AVOCADO SALAD

Aguacate, hojas verdes y verduras mixtas con vinagre balsámico y nueces.

8,50€



EXTRAS

104. PATATAS FRITAS (CHIPS)

2,95€

105. PATATAS FRITAS CON QUESO (CHIPS)

3,95€

106. RAITA

Yogur con pepino, cebolla y ligeramente especias añadidas.

3,95€

107. SALSA DE CURRY EXTRA

3,95€



RAITA



BEBIDAS

CERVEZAS



Pinta	3,50€
Caña	2,00€
Cobra 33cl (indio)	3,50€
Heneiken 33cl	3,25€
San miguel 33cl	3,25€
Victoria 33cl	2,95€
Alhambra reserva 33cl	3,00€
Small Shandy (clara)	1,90€
Large Shandy (clara)	3,20€
Radler (clara) 33cl	2,95€
Sin alcohol 0'0 33cl	2,95€
Koperberg cidra	4,95€
Strongbow cidra	4,25€

REFRESCOS



Agua (Normal / Congas) 50cl	2,70€
Coca Cola 33cl	2,80€
Coca Cola Zero 33cl	2,80€
Sprite	2,80€
Tonic / Tónica	2,80€
Fanta Naranja / Limon 33cl	2,80€
Nestea Limon / Maraquilla 33cl	2,80€
Aquarius Limon / Naranja 33cl	2,80€
Zumo de Naranja	2,50€
Zumo de Manzana	2,50€
Zumo de Piña	2,50€
Zumo de Mango	2,50€
Appetizer	2,50€

GINEBRA/VODKA



Larios Gin	4,50€
Larios rosa Gin	4,95€
Bombay Saphere Gin	4,95€
Beefeater Gin	4,50€
Hendricks Gin	5,25€
Tanqueray Gin	4,95€
Smirnoff Vodka	4,50€
Absolut Vodka	4,25€
Grey Goose Vodka	5,95€

WHISKEY



Jamson	4,50€
Jack Daniel	4,50€
Red Label	4,95€
Black Label	5,25€
J&B	4,50€
DYC	4,25€

LICORES/BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Liquor 45	4,50€
Baileys	4,50€
Malibu	4,50€
Bacardi	4,50€
Captan Morgan	4,50€
Carlos I Brandi	4,50€
Soberano Brandi	3,75€
Magno Brandi	3,50€
Martini	4,50€
(Bianco, Rosso, Dry)	
Disaronno	4,50€
Aperol	4,50€
Campari	4,50€
Tequila	4,50€



"COMBINACIONES DE CUALQUIER REFRESCO 2,25€"

CAVA/CHAMPÁN

Cava pequeña	7,95€
Brut / Semi Cava	15,95€
Moët champagne.....	45,95€
(brut imperial)	

SANGRIA / TINTO VERANO

Copa de sangría	4,50€
Sangria 1 Lt	12,50€
(Blanca/Roja)	
Copa tinto verano	4,50€
Tinto de Verano 1 Lt	12,50€

BATIDOS LASSI

Lassi de mango	3,95€
Lassi salado	3,95€
Dulce Lassi	3,95€



POSTRES

Gulab Jamun	4,50€	Helado de chocolate	3,95€
(El Gulab Jamun es un dulce clásico indio elaborado con sólidos lácteos, azúcar, agua de rosas'y cardamomo en polvo. Es un postre indio muy famoso)		Helado de fresa	3,95€
Alce de chocolate / mango	3,95€	Helado de vainilla	3,95€
		Mezclar helado	4,95€
		Tarta de chocolate	4,25€



MEZCLA DE
HELADO



GULAB
JAMUN



TARTA DE
CHOCOLATE

VINOS

VINO TINTO



Copa



Botella

Vino tinto de la casa	3,50€	13,00€
Faustino VII (Rioja)	4,00€	18,00€
Portia (Ribera del duero)	4,50€	19,00€
Portia Crianza (Ribera del duero)		25,00€

VINO BLANCO



Copa



Botella

Vino blanco de la casa	3,50€	13,00€
Faustino VII	4,00€	18,00€
Vino semidulce	4,00€	18,00€
Finca Trezones (Verdejo)	4,50€	19,00€
Portia (100% Verdejo)		24,00€

VINO ROSADO



Copa



Botella

Vino rosado de la casa	3,50€	13,00€
Mateus Rose	4,50€	16,00€
Campillo (Rioja)		24,00€



Infinity

— INDIAN RESTAURANT —
Simply Authentic

ਆਪਣੇ ਖਾਣੇ ਦਾ
ਆਨੰਦ ਮਾਣੋ



¡PROVECHO! Enjoy

अपने भोजन का आनंद लें