



NOOR MAHAL

RESTAURANTE HINDÚ / INDIAN RESTAURANT



ENSALADAS

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | ENSALADA MIXTA | 4.50 |
| | Lechuga, tomate, olivas, zanahorias y pepino | |
| 2 | ENSALADA DE POLLO | 4.95 |
| | Ensalada mixta con pollo asado | |
| 3 | ENSALADA DE GAMBAS | 5.50 |
| | Ensalada mixta con gambas | |
| 4 | POLLO CHAT | 4.95 |
| | Pollo asado con pepino, tomate, cebolla y cilantro fresco | |
| 5 | ALOO CHANA CHAT | 4.50 |
| | Patata, garbanzos con tomate, cebolla y cilantro fresco | |



ENTRADAS VEGETARIANAS

- | | | |
|----|---|------|
| 6 | PAPADAM | 1.95 |
| | Pan de lentejas con tres salsas diferentes | |
| 7 | PAKORA VEGETAL MIXTA | 3.50 |
| | Berenjenas, coliflor, patatas fritas rebozadas en harina de garbanzos | |
| 8 | MIX VEGETAL PAKORA (2 PERSONAS) | 6.95 |
| | Patatas, berenjena, coliflor, queso, cebolla bhaji (frita en harina de garbanzos) | |
| 9 | BHAJI DE CEBOLLA | 3.95 |
| | Cebolla frita rebozada en harina de garbanzos | |
| 10 | PAKORA DE QUESO | 3.95 |
| | Queso rebozado en harina de garbanzos y frito | |
| 11 | SAMOSA VEGETAL | 3.95 |
| | 2 Emapanadillas fritas rellenas de verdura | |
| 12 | RAITA MIXTA | 3.50 |
| | Yogur con tomates, cebollas, pepino y cilantro fresco | |
| 13 | PURI DE CHAMPIÑONES | 5.90 |
| | Pan Indú frito con champiñones especiales | |
| 14 | ALOO RAITA | 3.50 |
| | Yogurt con patatas y cilantro fresco | |



ENTRANTES DE CARNE

- 
- 
- 
- | | | |
|----|---|------|
| 15 | SAMOSAS DE CARNE | 4.80 |
| | 2 Emapanadillas rellenas de carne picada | |
| 16 | PAKORA DE POLLO | 4.25 |
| | Pollo marinado frito rebozado en harina de garbanzos | |
| 17 | TIKKA DE POLLO | 5.25 |
| | Pechuga de pollo deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor | |
| 18 | TIKKA DE CORDERO | 6.25 |
| | Trozos de Cordero deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor | |
| 19 | SHEEKH KABAB | 5.20 |
| | Carne picada marinada asada en horno tandoor | |
| 20 | TANDOORI CHICKEN | 5.80 |
| 21 | PURI DE GAMBAS | 6.80 |
| | Pan frito con gambas especiada | |
| 22 | PRAWN PAKORA | 6.10 |
| | Gamba frita con harina de garbanzo | |

NUESTRO CHEF RECOMIENDA

- 
- 
- 
- 
- | | | |
|----|---|-------|
| 23 | MURG MANGO (MUY SUAVE) | 11.90 |
| | Pechuga de pollo cocinado con mangos frescos en una salsa de curry y crema | |
| 24 | CHANA GOSHT | 12.50 |
| | Cordero y garbanzos cocidos con jengibre, ajo y cilantro con salsa de curry | |
| 25 | KASHMIRI GOSHT | 12.90 |
| | Cordero cocinado en una rica salsa de tomate con cocktail de frutas, frutos secos adornado con jengibre y cilantro fresco | |
| 26 | MURG JAIPURI | 11.50 |
| | Pollo en una salsa de crema de sésamo, coco molido y pasas | |
| 27 | BUTTER CHICKEN | 11.90 |
| | Pollo asado con frutos secos y salsa de tomate, mantequilla y nata | |
| 28 | CHICKEN PASANDA | 12.50 |
| | Pechuga de pollo cocinada en una salsa especial con almendras molidas, coco y frutas variadas | |
| 29 | CHICKEN MUGHLAI | 12.90 |
| | Pechuga de pollo con salsa de crema y frutos secos | |
| 30 | CHILLI CHICKEN | 11.90 |
| | Pechuga de pollo con tomates, cebolla, pimientos y guindillas | |
| 31 | PRAWN CHILLI | 12.90 |
| | Gambas con tomates, cebolla, pimientos y guindillas | |

PLATO EN SALSA DE MASALA (MUY SUAVE)

Salsa tradicional indú preparada con almendras, tomates y especias muy suave para el paladar

32	POLLO TIKKA MASALA	11.90
33	CORDERO TIKKA MASALA	12.50
34	GAMBAS TIKKA MASALA	12.50
35	VEGETAL MASALA	10.90
36	PESCADO MASALA	12.95



PLATO AL CURRY (SIN PICANTE)

El Curry es una mezcla basada en diferentes especias que se utilizan en la India - masala para guisos o estofados con salsa, jengibre, ajo, cebolla, mas el toque especial del cocinero

37	POLLO AL CURRY	10.90
38	CORDERO AL CURRY	11.90
39	GAMBAS AL CURRY	11.90
40	PESCADO CURRY	12.95



PLATOS EN SALSA DE KORMA (MUY SUAVE)

Salsa especial de coco, hecho a fuego lento

41	POLLO KORMA	11.90
42	CORDERO KORMA	12.50
43	GAMBAS KORMA	12.50
44	VEGETAL KORMA	10.90
45	PESCADO KORMA	12.95



PLATOS EN SALSA DHANSAK

Salsa preparada con lentejas, zumo de limon, cilantro verde, especias indú

46	POLLO TIKKA DHANSAK	10.95
47	CORDERO DHANSAK	11.90
48	GAMBAS DHANSAK	11.90
49	PESCADO DHANSAK	12.95



PLATOS EN SALSA JALFRAZI (MEDIO PICANTE)

Trozos de carne preparado con pimienta, cebolla, jengibre y ajo

50	POLLO JALFRAZI	10.95
51	CORDERO JALFRAZI	11.90
52	GAMBAS JALFRAZI	11.90
53	VERDURA Y QUESO JALFRAZI	10.90
54	PESCADO JALFREZY	12.95



PLATO EN SALSA BHUNA

Técnica culinaria de la cocina indú con especias tradicionales, acompañada con cebolla, tomate, jengibre y ajo



55	POLLO BHUNA	10.95
56	CORDERO BHUNA	11.90
57	GAMBAS BHUNA	11.90
58	PESCADO BHUNA	12.95

PLATO EN SALSA DE ESPINACA (SAAG)

Crema suave de espinacas con especias de la India



59	SAAG DE POLLO	10.95
60	SAAG DE CORDERO	11.90
61	SAAG DE GAMBAS	11.90
62	SAAG DE QUESO (ESPINACA CON QUESO)	10.20
63	SAAG DE PESCADO	12.95

PLATO EN SALSA DE MADRAS

(MUY PICANTE)

Curry de color rojo que posee un alto contenido de chile en polvo.
Se trata de una salsa originaria del Sur de la India



64	POLLO MADRAS	10.95
65	CORDERO MADRAS	11.90
66	GAMBAS MADRAS	11.90
67	PESCADO MADRAS	12.95

PLATO EN SALSA BALTI (SUAVE)

Jugoso asado al horno preparado con cebolla, cilantro, pimienta y especias, servido en un cuenco tradicional Indú de Cobre



68	POLLO TIKKA BALTI	10.95
69	CORDERO TIKKA BALTI	11.90
70	GAMBAS TIKKA BALTI	11.90
71	PESCADO TIKKA BALTI	12.95

PLATO EN SALSA DE KARAHÍ (SUAVE)

Plato típico de elaboración Indú con salsa y especias recién molidas con cebolla, pimienta, tomate y cilantro fresco

72	POLLO KARAHÍ	10.95
73	CORDERO KARAHÍ	11.90
74	GAMBAS KARAHÍ	11.90
75	PANEER KARAHÍ	10.50
76	PESCADO KARAHÍ	12.95



PLATO EN SALSA ROGANJOSH (MEDIO PICANTE)

Es Curry aromático de elaboración Indú, la carne o pescado está cocinado en mantequilla clarificada a fuego lento

77	POLLO ROGANJOSH	10.95
78	CORDERO ROGANJOSH	11.90
79	GAMBAS ROGANJOSH	11.90
80	PESCADO ROGANJOSH	12.95



PLATO ESPECIAL EN HORNO HINDU

Todos los platos servidos con salsa curry en un cuenco indú caliente

81	POLLO TIKKA SHASHLIK	11.90
	Pechuga de Pollo marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno Indú	12.90
82	CORDERO TIKKA SHASHLIK	
	Cordero marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno Indú	
83	ESPECIAL MIX GRILL	14.90
	Combinado al horno tandoori, pollo, cordero, gambas, acompañado del típico pincho "Sheekh Kebab"	
84	HARYALI TIKKA	12.90
	Pechuga de pollo marinado a la menta con espinacas, asado en horno indú	
85	KING PRAWNS (GAMBAS)	15.90
	Gambas marinadas en la especia indú "ajwani" asado en horno indú	
86	TANDOORI POLLO	9.90
	Marinado de muslo de pollo, asado en horno indú	
87	POLLO TIKKA	11.90
	Pechuga de Pollo deshuesado marinado con especias y asado en horno Tandoor	
88	CORDERO TIKKA	12.90
	Cordero marinado con especias y asado en horno Tandoor	
89	POLLO TIKKA CON QUESO	11.90
	Pechuga de Pollo deshuesado marinado con especias, queso y asado en horno Tandoor	



PLATOS DE VERDURAS

- 
- 90 BAHJI DE BERENJENAS** 8.95
Berenjena al horno con cebolla, tomate y hierbas aromaticas fuertes
- 91 ALOO GOBI** 8.95
Coliflor con patats cocido con cebolla, tomate y especias
- 92 TURKA DAL** 8.95
Lentejas Indú con cebolla, tomates y especias
- 93 DAL MAKHANI** 8.95
Lentejas negras cocidas en salsa de tomate, mantequilla y crema
- 94 SAAG ALOO** 8.95
Espinacas cocidas con patatas y crema
- 95 BOMBAY ALOO** 8.95
Patatas cocidas al estili Indú tradicional
- 96 MIX VEGETAL CURRY** 8.95
Verduras cocidas con tomate y cebolla, servido con una salsa de curry
- 97 CHANA MASALA** 8.95
Garbanzos con cebolla y tomate y epeciues aromaticas fuertes
- 98 BAHJI DE CHAMPIÑONES** 8.95
Champiñones cocidos con cebolla y tomate y especias aromaticas fuertes
- 99 ESPINACA CON QUESO** 8.95
Espinacas cocidas con queso casero con especias y crema
- 100 BUTTER PANEER** 9.20
Queso Indu con frutos secos con salsa de tomate, mantequilla y nata

PLATOS DE ARROZ BIRYANI

Arroz basmati cocido al vapor con fragancias naturales, pimiento, frutos secos y cilantro fresco, servido con salsa curry

- 
- 101 BIRYANI VEGETAL** 9.90
- 102 BIRYANI DE POLLO** 10.50
- 103 BIRYANI DE CORDERO** 11.50
- 104 BIRYANI DE GAMBAS** 11.50
- 105 BIRYANI ESPECIAL** 12.50
Arroz Basmati cocido al vapor naturales de pollo, cordero y gambas y huevo duro

ARROZ BASMATI

106 ARROZ BASMATI	3.30
Con fragancias naturales	
107 ARROZ PULAO	3.50
Arroz frito con azafran, cominos y especias	
108 ARROZ PULAO CON CHAMPIÑONES	3.50
Arroz basmati cocido con champiñones	
109 ARROZ AL LIMON	3.50
Arroz con aroma de limon	
110 ARROZ CON CARNE PICADA	4.20
111 KASHMIRI PULAO	4.30
Arroz basmati cocido con guisantes, frutos secos y cocktail de frutas	
112 ARROZ CON HUEVOS	3.80
113 ARROZ CON VERDURAS	4.20
114 ARROZ CON AJO	4.20
115 ARROZ CON COCO	4.25
Arroz cocido con Coco y frutos secos	



PAN TRADICIONAL INDIO HORNEADOS EN TANDOOR

116 NAAN	3.00
Pan blanco de harina preparado en horno Indú	
117 NAAN DE QUESO Y AJO	4.50
Pan blanco de harina con queso, ajo y cilantro fresco	
118 NAAN DE MANTEQUILLA	3.30
Pan blanco de harina con mantequilla	
119 NAAN DE AJO	3.30
Pan blanco de harina con ajo y cilantro fresco	
120 NAAN DE COCO	4.25
Pan blanco de harina con coco y pasas	
121 NAAN DE QUESO	4.25
Pan blanco de harina con queso	
122 NAAN DE CARNE PICADA	4.25
Pan blanco de harina con carne picada	
123 NAAN DE CEBOLLA	4.25
Pan blanco de harina con cebolla	
124 TANDOORI ROTI	2.10
Pan de harina de trigo integral	
125 PARANTHA	4.25
Pan de harina de trigo integral con mantequilla	
126 PARANTHA DE CEBOLLA	4.25
Pan de harina de trigo integral con cebolla	
127 PARANTHA DE QUESO	4.80
Pan de harina de trigo integral con queso	



POSTRE HINDU

- | | |
|---|-------------|
| 128 KULFI DE MANGO CASERO | 3.50 |
| Helado de mango | |
| 129 KULFI DE PISTACHO | 3.50 |
| Helado de pistacho | |
| 130 CREMA DE MANGO | 3.50 |
| 131 FIRNI | 3.50 |
| Flan de arroz con coco - Postre especial del Chef | |
| 132 GULAB JAMUN | 3.50 |
| Bolas de leche frito con sirope de azucar | |

PLATO ESPECIAL NOOR MAHAL RESTAURANTE

- | | | |
|--|---|--------------|
| 133 | GARLIC CHICKEN - POLLO CON AJO MEDIO PICANTE | 11.90 |
| Pechuga de pollo con ajo, cebolla, pimiento y tomate. Sabor tipico Indú | | |
| 134 | CHICKEN PATHIA - PATHIA DE POLLO | 11.90 |
| Pechuga de pollo preparado con salsa agridulce | | |
| 135 | KING PRAWN PATHIA - PATHIA DE GAMBAS | 12.90 |
| Gamba preparado con salsa agridulce | | |
| 136 | CHICKEN VINDALOO - POLLO VINDALOO - PICANTE | 11.90 |
| Pechuga de pollo preparado en salsa de cebolla, tomate, patata y cilantro fresco | | |
| 137 | CHICKEN TIKKA METHI - POLLO METHI | 11.90 |
| Pollo asado preparado en salsa de crema con hojas de alholva | | |

MENU INFANTIL 7.95 €

- POLLO TIKKA MASALA CON PATATAS Ó ARROZ
- POLLO KORMA CON PATATAS Ó ARROZ
- NUGGETS CON PATATAS
- POLLO TIKKA CON PATATAS

BEBIDAS

BATIDO DE YOGUR - TIPICO HINDU	2.90 €
SALADO LASSI	2.90 €
DULCE LASSI	2.99 €
MANGO LASSI	

BATIDO HELADO

BATIDO DE MANGO	2.99 €
BATIDO DE CHOCOLATE	2.99 €
BATIDO DE VAINILLA	2.99 €
BATIDO DE FRESA	2.99 €

REFRESCOS - 350 ML

AGUA	2.20€
COCO COLA	2.50 €
COCA COLA ZERO	2.50 €
FANTA NARANJA o LIMON	2.50 €
AQUARIUS	2.50 €
SPRITE	2.50 €
NESTEA	2.50 €
TINTO DE VERANO	2.50 €
ZUMO (NARANJA/PIÑA/MANZANA/MELOCOTON)	2.00 €

CERVEZA

KING FISCHER	3.00 €
COBRA CERVEZA INDIA 4.8 % ALCOHOL	3.00 €
CRUZCAMPO 1/3	2.50 €
CAÑA	2.00 €
HEINEKEN 1/3	2.50 €
SIN ALCOHOL 1/3	2.50 €
JARRA	3.50 €



CARTA DE VINOS

TINTOS

	COPA	BOTTLE
VINO DE CASA.	3,50€	13,90€
FINCA RESALSO		21,95€
EL COTO.		21,95€
CELESTE ROBLE		21,95€
MARQUES DE CÁCERES.		21,95€
CUNE		21,95€
CAMPO VIEJO		19,95€



BLANCO

VINO DE LA CASA.	3,50€	13,90€
TIERRA BLANCA SECO.	3,95€	16,95€
TIERRA BLANCA SEMI.	3,95€	16,95€
CELESTE VERDEJO.		21,95€
BARBADILLO		16,95€
MARQUES DE CACERES		21,95€
VIÑA SOL.		21,95€



ROSADOS

VINO CASA.	3,50€	13,90€
MATEUS		16,95€
PEÑASCAL		16,95€
MARQUES DE CACERES.		21,95€



CAVAS

BENJAMIN		5.50 €
ANADE CODORNIU		17.90 €
BACH BRUT		14.90 €

