



NOOR MAHAL

RESTAURANTE HINDÚ / INDIAN RESTAURANT



ENSALADAS

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | ENSALADA MIXTA
Lechuga, tomate, olivas, zanahorias y pepino | 4.99 |
| 2 | ENSALADA DE POLLO
Ensalada mixta con pollo asado | 4.99 |
| 3 | ENSALADA DE GAMBAS
Ensalada mixta con gambas | 4.99 |
| 4 | POLLO CHAT
Pollo asado con pepino, tomate, cebolla y cilantro fresco | 5.50 |
| 5 | ALOO CHANA CHAT
Patata, garbanzos con tomate, cebolla y cilantro fresco | 4.99 |

SOPAS

- | | | |
|----|-------------------------------------|------|
| 6 | SOPA DAL
Sopa de lentejas | 4.50 |
| 7 | SOPA DE POLLO | 4.99 |
| 8 | SOPA DE GAMBAS | 5.50 |
| 9 | SOPA VEGETAL | 4.50 |
| 10 | SOPA DE TOMATE | 4.50 |

ENTRADAS VEGETARIANAS

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | PAPADAM
Pan de lentejas con tres salsas diferentes | 1.80 |
| 12 | PAKORA VEGETAL MIXTA
Berenjenas, coliflor, patatas fritas rebozadas en harina de garbanzos | 3.99 |
| 13 | MIX VEGETAL PAKORA (2 PERSONAS)
Patatas, berenjena, coliflor, queso, cebolla bhaji (frita en harina de garbanzos) | 7.50 |
| 14 | BHAJI DE CEBOLLA
Cebolla frita rebozada en harina de garbanzos | 4.50 |
| 15 | PAKORA DE QUESO
Queso rebozado en harina de garbanzos y frito | 4.80 |
| 16 | SAMOSA VEGETAL
2 Emapanadillas fritas rellenas de verdura | 4.50 |
| 17 | RAITA MIXTA
Yogur con tomates, cebollas, pepino y cilantro fresco | 3.99 |
| 18 | PURI DE CHAMPIÑONES
Pan Indú frito con champiñones especiales | 6.99 |
| 19 | ALOO RAITA
Yogurt con patatas y cilantro fresco | 4.30 |



ENTRANTES DE CARNE

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | SAMOSA DE CARNE | 4.99 |
| | 2 Emapanadillas rellenas de carne picada | |
| 21 | PAKORA DE POLLO | 4.90 |
| | Pollo marinado frito rebozado en harina de garbanzos | |
| 22 | TIKKA DE POLLO | 5.50 |
| | Pechuga de pollo deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor | |
| 23 | TIKKA DE CORDERO | 6.50 |
| | Trozos de Cordero deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor | |
| 24 | SHEEKH KABAB | 5.50 |
| | Carne picada marinada asada en horno tandoor | |
| 25 | TANDOORI CHICKEN | 5.50 |
| 26 | PURI DE GAMBAS | 7.50 |
| | Pan frito con gambas especiada | |
| 27 | PRAWN PAKORA | 7.50 |
| | Gamba frita con harina de garbanzo | |

NUESTRO CHEF RECOMIENDA

- | | | |
|----|---|-------|
| 28 | MURG MANGO (MUY SUAVE) | 11.90 |
| | Pechuga de pollo cocinado con mangos frescos en una salsa de curry y crema | |
| 29 | CHANA GOSHT | 12.50 |
| | Cordero y garbanzos cocidos con jengibre, ajo y cilantro con salsa de curry | |
| 30 | KASHMIRI GOSHT | 12.90 |
| | Cordero cocinado en una rica salsa de tomate con cocktail de frutas, frutos secos adornado con jengibre y cilantro fresco | |
| 31 | MURG JAIPURI | 11.50 |
| | Pollo en un salsa de crema de sésamo, coco molido y pasas | |
| 32 | BUTTER CHICKEN | 11.50 |
| | Pollo asado con frutos secos y salsa de tomate, mantequilla y nata | |
| 33 | CHICKEN PASANDA | 12.90 |
| | Pechuga de pollo cocinada en una salsa especial con almendras molidas, coco y frutas variadas | |
| 34 | CHICKEN MUGHLAI | 12.90 |
| | Pechuga de pollo con salsa de crema y frutos secos | |
| 35 | CHILLI CHICKEN | 12.90 |
| | Pechuga de pollo con tomates, cebolla, pimientos y guindillas | |
| 36 | PRAWN CHILLI | 11.99 |
| | Gambas con tomates, cebolla, pimientos y guindillas | |



PLATO EN SALSA DE MASALA (MUY SUAVE)

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

37	POLLO TIKKA MASALA	11.90
38	CORDERO TIKKA MASALA	12.50
39	GAMBAS TIKKA MASALA	12.50
40	VEGETAL MASALA	9.99

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

41	POLLO AL CURRY	10.90
42	CORDERO AL CURRY	11.90
43	GAMBAS AL CURRY	10.90

PLATOS EN SALSA DE KORMA (MUY SUAVE)

Salsa especial de coco, hecho a fuego lento

44	POLLO KORMA	11.90
45	CORDERO KORMA	12.50
46	GAMBAS KORMA	12.50
47	VEGETAL KORMA	9.90

PLATOS EN SALSA DHANSAK

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

48	POLLO TIKKA DHANSAK	10.90
49	CORDERO DHANSAK	11.90
50	GAMBAS DHANSAK	11.90

PLATOS EN SALSA JALFRAZI (MEDIO PICANTE)

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

51	POLLO JALFRAZI	10.80
52	CORDERO JALFRAZI	11.90
53	GAMBAS JALFRAZI	11.90
54	VERDURA Y QUESO JALFRAZI	9.90



PLATO EN SALSA BHUNA

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

55	POLLO BHUNA	10.80
56	CORDERO BHUNA	11.90
57	GAMBAS BHUNA	11.90

PLATO EN SALSA DE ESPINACA (SAAG)

Crema suave de espinacas con especias de la India

58	SAAG DE POLLO	10.90
59	SAAG DE CORDERO	11.50
60	SAAG DE GAMBAS	11.50
61	SAAG DE QUESO (ESPINACA CON QUESO)	9.99

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

62	POLLO MADRAS	10.90
63	CORDERO MADRAS	11.90
64	GAMBAS MADRAS	11.90

PLATO EN SALSA BALTI (SUAVE)

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

65	POLLO TIKKA BALTI	10.50
66	CORDERO TIKKA BALTI	11.50
67	GAMBAS TIKKA BALTI	11.50



PLATO EN SALSA DE KARAHI (SUAVE)

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

68	POLLO KARAHI	10.50
69	CORDERO KARAHI	11.50
70	GAMBAS KARAHI	11.50
71	PANEER KARAHI	9.99

PLATO EN SALSA ROGANJOSH (MEDIO PICANTE)

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

72	POLLO ROGANJOSH	10.50
73	CORDERO ROGANJOSH	11.50
74	GAMBAS ROGANJOSH	11.50

PLATO ESPECIAL EN HORNO INDU

Todos los platos servidos con salsa curry en un cuenco indú muy picante

75	POLLO TIKKA SHASHLIK	12.90
	Pechuga de Pollo marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno Indú	
76	CORDERO TIKKA SHASHLIK	13.90
	Cordero marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno Indú	
77	ESPECIAL MIX GRILL	16.50
	Combinado al horno tandoori, pollo, cordero, gambas, acompañado del típico pincho "Sheekh Kebab"	
78	HARYALI TIKKA	12.90
	Pechuga de pollo marinado a la menta con espinacas, asado en horno indú	
79	KING PRAWNS (GAMBAS)	16.90
	Gambas marinadas en la especia indú "ajwani" asado en horno indú	
80	TANDOORI POLLO	11.50
	Marinado de muslo de pollo, asado en horno indú	
81	POLLO TIKKA	12.90
	Pechuga de Pollo deshuesado marinado con especias y asado en horno Tandoor	
82	CORDERO TIKKA	12.90
	Cordero marinado con especias y asado en horno Tandoor	
83	POLLO TIKKA CON QUESO	13.50
	Pechuga de Pollo deshuesado marinado con especias, queso y asado en horno Tandoor	



PLATOS DE VERDURAS

84	BAHJI DE VERENJENAS Berenjena al horno con cebolla, tomate y hierbas aromaticas fuertes	8.99
85	ALOO GOBI Coliflor con patats cocido con cebolla, tomate y especias	8.99
86	TURKA DAL Lentejas Indú con cebolla, tomates y especias	8.99
87	DAL MAKHANI Lentejas negras cocidas en salsa de tomate, mantequilla y crema	8.99
88	SAAG ALOO Espinacas cocidas con patatas y crema	8.99
89	BOMBAY ALOO Patatas cocidas al estili Indú tradicional	8.99
90	MIX VEGETAL CURRY Verduras cocidas con tomate y cebolla, servido con una salsa de curry	8.99
91	CHANA MASALA Garbanzos con cebolla y tomate y especiues aromaticas fuertes	8.99
92	BAHJI DE CHAMPIÑONES Champiñones cocidos con cebolla y tomate y especias aromaticas fuertes	8.99
93	ESPINACA CON QUESO Espinacas cocidas con queso casero con especias y crema	8.99
94	BUTTER PANEER Queso Indu con frutos secos con salsa de tomate, mantequilla y nata	9.99

PLATOS DE ARROZ BIRYANI

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

95	BIRYANI VEGETAL	10.90
96	BIRYANI DE POLLO	11.50
97	BIRYANI DE CORDERO	12.50
98	BIRYANI DE GAMBAS	12.50
99	BIRYANI ESPECIAL Arroz Basmati cocido al vapor naturales de pollo, cordero y gambas y huevo duro	13.50



ARROZ BASMATI

100 ARROZ BASMATI	3.50
Con fragancias naturales	
101 ARROZ PULAO	3.99
Arroz frito con azafran, cominos y especias	
102 ARROZ PULAO CON CHAMPIÑONES	3.99
Arroz basmati cocido con champiñones	
103 ARROZ AL LIMON	3.99
Arroz con aroma de limon	
104 ARROZ CON CARNE PICADA	3.99
105 KASHMIRI PULAO	4.99
Arroz basmati cocido con guisantes, frutos secos y cocktail de frutas	
106 ARROZ CON HUEVOS	
107 ARROZ CON VERDURAS	3.99
108 ARROZ CON AJO	
109 ARROZ CON COCO	4.50
Arroz cocido con Coco y frutos secos	

PAN TRADICIONAL INDIO HORNEADOS EN TANDOOR

110 NAAN	2.99
Pan blanco de harina preparado en horno Indú	
111 NAAN DE QUESO Y AJO	4.50
Pan blanco de harina con queso, ajo y cilantro fresco	
112 NAAN DE MANTEQUILLA	3.50
Pan blanco de harina con mantequilla	
113 NAAN DE AJO	3.50
Pan blanco de harina con ajo y cilantro fresco	
114 NAAN DE COCO	4.50
Pan blanco de harina con coco y pasas	
115 NAAN DE QUESO	4.50
Pan blanco de harina con queso	
116 NAAN DE CARNE PICADA	4.50
Pan blanco de harina con carne picada	
117 NAAN DE CEBOLLA	3.99
Pan blanco de harina con cebolla	
118 TANDOORI ROTI	2.20
Pan de harina de trigo integral	
119 PARANTHA	4.50
Pan de harina de trigo integral con mantequilla	
120 PARANTHA DE CEBOLLA	4.50
Pan de harina de trigo integral con cebolla	
121 PARANTHA DE QUESO	4.50
Pan de harina de trigo integral con queso	



POSTRE HINDU

122	KULFI DE MANGO CASERO	3.99
	Helado de mango	
123	KULFI DE PISTACHO	3.99
	Helado de pistacho	
124	CREMA DE MANGO	3.99
125	FIRNI	3.99
	Flan de arroz con coco - Postre especial del Chef	
126	GULAB JAMUN	3.99
	Bolas de leche frito con sirope de azucar	

PLATO ESPECIAL NOOR MAHAL RESTAURANTE

127	GARLIC CHICKEN - POLLO CON AJO MEDIO PICANTE	11.90
	Pechuga de pollo con ajo, cebolla, pimiento y tomate. Sabor tipico Indú	
128	CHICKEN PATHIA - PATHIA DE POLLO	11.90
	Pechuga de pollo preparado con salsa agridulce	
129	KING PRAWN PATHIA - PATHIA DE GAMBAS	12.90
	Gamba preparado con salsa agridulce	
130	CHICKEN VINDALOO - POLLO VINDALOO - PICANTE	10.90
	Pechuga de pollo preparado en salsa de cebolla, tomate, patata y cilantro fresco	
131	CHICKEN TIKKA METHI - POLLO METHI	11.90
	Pollo asado preparado en salsa de crema con hojas de alholva	
132	LAMB VINDALOO - CORDERO VINDALOO	12.90
	Cordero marinado en vinagre, ajo, jengibre y abundantes chiles rojos	

MENÚ
INFANTIL

MENÚ 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 €

