



βρωγαλι



Salads

Cucumber salad

Country style Indian julienne vegetable salad with cucumber, carrot, onion, tomato & cilantro, seasoned with dry mango powder.

Green salad

Served with diced cucumber, tomato, onion, peppers, carrot and a light vinaigrette.

Bhogali potato & chickpeas salad

Indian traditional famous wedding salad with boiled potato, chickpeas, tomato ketchup, tamarind sauce, chopped onion, tomato & cilantro.

Tandoori chicken salad

Shredded tandoori chicken with julienne onion, green paper, cilantro, sweet mango chutney, & crispy chickpeas fine noodles.

Kimchi and mango salad

Cabbage served with mango, sesame seeds and spicy sauce.

Appetizers

Subzi samosa

Pastry filled with potato, sautéed vegetables, fresh cilantro and served with a refreshing mint yogurt sauce.

Hara bara kebab

North Indian style green peas & cashew nut kebab with onion salad & tamarind sauce.

Tandoori chicken tikka

Charcoal cooked chicken thigh marinated with hung yogurt, Indian spices, cream, glazed with butter, lime juice & dry mango powder.

Lamb sheek kebab

Spiced lamb minced marinated with Indian spices, brown onion, cheese & cilantro, cooked on BBQ, served with mint sauce.

Soups

Chicken dhaniya shorba

Traditional slow cooked thin chicken broth with mild Indian spices, cilantro, chicken stock & tomato.

Tomato dhaniya shorba

A tomato & cilantro cloudy consume with green cardamom flavor infused.



Main dishes

Kerala jinga with broccoli
Prawns seasoned with mustard and cumin and cooked in curry and coconut sauce

Goa-style curried fish
Fish fillet with onion, grated coconut sauce and tomato

Kadai chicken
Chicken fingers braised in a kadai, seasoned with cilantro and tomato sauce

Murgh makhani
Tandoori chicken baked with tomato, nuts and butter sauce

Roghan josh lamb
Spicy lamb in curry sauce

Chicken biryani
Chicken with traditional basmati rice prepared with a mix of spices and yogurt.

Delicious vegetables

Navratan korma
Creamy vegetable stew with nuts and spices.

Palak paneer
Fried cottage cheese served with spinach cream flavored with fine herbs and Indian spices.

Chole and rajma curry
Chickpeas and kidney beans flavored with Indian spices and herbs.

Dal tadka
Chick peas and beans flavored with spices and herbs from India.

Indians breads
Garlic butter naan, chapati, paratha or aloo paratha.

Chawal
Rice, cumin and saffron (chawal, jeera, zaffran) or green pea pulao (matar pulao).



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH

THE CONSUMPTION OF RAW FOODS MAY POSE A RISK TO YOUR HEALTH



Isla de Ensaladas

Selección de verduras frescas de jardín con salsa de mostaza.

Ensalada de Pasta y Maíz

Pasta ligeramente sazonada con maíz y salsa de cilantro.

Ensalada Verde

Servida con pepino cortado en cubos, tomate, cebolla, pimiento, zanahoria y bañado en vinagreta ligera.

Ensalad Bhogali Waldorf

Con manzana en cubos, mayonesa y miel, adornada con apio y nuez.

Cous Cous

Una comida típica de Oriente Medio.

Ensalada de Pollo

Servida con huevos duros, lechuga y mayonesa.

Ensalada de Garbanzo

Servida con tomate, papa, salsa de yogur, especias y salsa picante.

Ensalada de Khimchi y Mango

Col servida con mango, semillas de sésamo y salsa picante.

Entrantes

Subzi Sarnosa

Relleno de patatas, verduras salteadas, cilantro fresco y servido con una salsa de yogur de menta refrescante.

Rollo Vegetal Kathi

Verduras picantes envueltas en una tortilla de maíz.

Verduras Manchurian

Verduras fritas con arroz, harina de lentejas y salsa de tomate picante.

Brochetas de Pollo Tikka

Marinado con crema agria y especias, servido con salsa de mantequilla ligera.

Kebab Seekh

Cordero picante horneado en nuestro horno Tandoori, servido con una salsa de naranja y menta.

Sopas y cremas

Sopa de Pollo Badham.

Sopa de Cilantro y Tomate.



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA TU SALUD



Platos principales

Jinga Kerala con Brocoli

Gambas sazonadas con mostaza y comino cocinadas en salsa de curry y coco.

Pescado al Curry Estilo Goa

Filete de pescado con cebolla, salsa de coco rallado y tomate.

Pollo Kadai

Deditos de pollo braseado en un kadhai, condimentado con salsa de cilantro y tomate.

Murgh Makhani

Tandoori de pollo al horno con tomate, frutos secos y salsa de mantequilla.

Cordero Roghan Josh

Cordero picante en salsa de curry.

Chicken Biryani

Pollo con arroz basmati tradicional elaborado con una mezcla de especias y yogur.

Delicias vegetales

Navratan Korma

Guiso cremoso de verduras con nueces y especias.

Palak Paneer

Queso cottage frito servido con crema de espinacas con sabor a finas hierbas y especias indias.

Curry Chole y Rajma

Garbanzos y frijoles con sabor a especias y hierbas de la India.

Dal Tadka

Garbanzos y frijoles con sabor a especias y hierbas de la India

Panes Indios

Mantequilla de ajo Naan, chapati, Parantha o Allo Parantha.

Chawal

Arroz, comino y azafrán (chawal Jeera Zaffran) o guisante pulao verde (Matar Pulav).



Desserts · Postres

Mumbai way & Elaichi mousse

EN · Mango and cardamom crème brûlée

ES · Crema de mango y cardamomo brûlée

Semiya kheer

EN · Rice vermicelli with milk, sugar, nuts, cardamom and saffron

ES · Arroz en fideos con leche, azúcar, nueces, cardamomo y azafrán

Gulab jamun

EN · Deep fried cheese dumpling with reduce milk sauce

ES · Albóndigas de queso frito con salsa de leche reducida

Shahi tukda

EN · Rich cardamom-flavored bread pudding

ES · Pudín de pan con rico sabor a cardamomo

βηρογαλι