

HIMALAYA

NEPALESE INDIAN RESTAURANT

Aperitivos y Entrantes



- | | |
|--|--------------|
| 01. Papadum (1 pieza) | 0,95 |
| Pastel crujiente de lentejas servido con salsas diversas. | |
| 02. Cebolla Bhajee (2 piezas) | 5,50 |
| Cebollas recién cortadas fritas en harina de garbanzos y hierbas. | |
| 03. Samosa Vegetal | 6,50 |
| Oblea de pasta fina rellena de verduras hierbas y especias de la India | |
| 04. Pakora Vegetal | 5,50 |
| Vegetales fritos con especias ligeras en harina de garbanzos. | |
| 05. Aloo Tikki | 5,50 |
| Aperitivo hindú hecho de patatas cocidas, cebolla y varias especias. | |
| 06. Pollo Pakora 🍗 | 5,95 |
| Pollo frito con especias ligeras en harina de garbanzos. | |
| 07. Pollo Tikka (sin hueso) 🍗 | 6,95 |
| (Recomendado) Pollo troceado sin hueso, marinado en especias y hierbas, asado en horno de barro. | |
| 08. Seekh Kebab | 7,50 |
| Brocheta de cordero con cebolla, pimientos, etc... | |
| 09. Pollo Puri | 6,95 |
| Pollo con salsa curry y pan frito. | |
| 10. Gambas Puri 🍤 | 7,95 |
| Gambas con salsa curry y pan frito. | |
| 11. Daal Soup | 6,50 |
| 12. Sopa de Pollo | 6,50 |
| 13. Sopa de Verduras | 6,50 |
| 14. Sopa de Champiñones | 6,50 |
| 15. Pollo Lolipop | 6,95 |
| Pollo rebozado con harina de maíz y especias. | |
| 16. Alitas de Pollo 🍗 | 6,50 |
| Alitas de pollo marinado en especias y hierbas, asado en horno de barro. | |
| 17. Pescado Pakora 🐟 | 6,95 |
| Filete de merluza frita con especias ligeras en harina de garbanzos. | |
| 18. Samosa Chat | 6,95 |
| (Recomendado) Samosa vegetal con yogurt natural, cebolla, pimiento y masala especial chat. | |
| 19. Pollo Chat 🍗 | 6,95 |
| (Recomendado) Cebolla, pollo tikka, pimientos y fresca mezcla con masala especial chat y decorado con ensalada verde. | |
| 20. Ensalada Verde 🥗 | 6,95 |
| Lechuga recién picada con tomates, cebollas, pepinos y limón. | |
| 21. Ensalada de Pollo 🍗 | 8,95 |
| Lechuga recién picada con tomates, cebollas, pepinos, pollo y limón. | |
| 22. Ensalada de Atún 🐟 | 8,95 |
| Lechuga recién picada con tomates, cebollas, pepinos, atún y limón. | |
| 23. Raita Mixta 🥗 | 2,95 |
| Yogurt sazonado ligeramente condimentado con pepino, tomate y cebolla. | |
| 24. Dahi (Yogurt) | 2,50 |
| 25. Entrantes de verduras Mixtas | 10,95 |
| Cebolla Bhaji, verduras mixtas, samosa vegetal. | |
| 26. Entrantes Variados Tandoori | 10,95 |
| Combinación especial de pollo tikka, cordero tikka y kebab seek. | |
| 27. Pakora de Langostinos 🍤 | 12,95 |
| Langostinos fritos con especias ligeras en harina de garbanzos | |



Menú Infantil

- 28. Pollo Tikka Masala con arroz10,95
- 29. Pescado con patatas 6,95
- 30. Palitos de pescado con patatas 6,95
- 31. Nuggets con patatas 6,95
- 32. Hamburguesa de pollo con patatas ... 6,95
- 33. Patatas fritas 3,50
- 34. Pollo Korma con patatas fritas 7,95
- 35. Patatas fritas o arroz con cremosa
salsa dulce, cocinado con coco (E).... 4,50
- 36. Pechuga de pollo con patatas fritas .. 9,95

Especial Tandoori



Todos los platos tandoori son marinados en nuestra propia salsa tandoori especial y luego asado en un horno de barro. Se sirven con salsa.

- 37. Pollo Tikka con Queso (E)15,50
- 38. Pollo Tikka (sin hueso) (E)14,95
Pollo troceado marinado, asado en horno de barro.
- 39. Pollo Tandoori (con hueso)14,95
Piezas de pollo especialmente condimentado, marinado y asado.
- 40. Pollo Tikka Shashlick (E)15,95
Trozos de pollo a la parrilla marinado al horno de barro con pimiento, tomate, cebolla y champiñones.
- 41. Cordero Tikka (sin hueso) (E)16,50
- 42. Langostinos Tandoori (E)18,95
- 43. Cordero Tikka Shashlick (sin hueso) (E)16,95
Pedazos de cordero marinado y asada en horno de barro con pimiento, tomate y cebolla. Pregunte por disponibilidad.
- 44. Parrilla mixta Tandoori (E) (E)18,95
Surtido de platos tandoori, pollo tikka, cordero tikka, pollo tandoori y Langostinos.
- 45. Salmon Tandoori (E)18,95

Especialidad de la Casa



- 46. Especial Himalaya (E) (E)15,95
Ganador del plato de la concesión del año. Trozos de pollo deshuesado marinado en yogurt y una salsa especial masala con una selección de hierbas, cocido con tomate fresco, jengibre, cebolla y crema fresca, adornado con anacarados y cebolla frita.
- 47. Pollo Tikka Masala (E) 14,95
Pollo tikka marinado con especias y hierbas, cocinado con almendras, coco y crema fresca.
- 48. Pollo Tikka Chilli Masala (E) (E) 14,95
(Recomendado) Pollo tikka cocinado con especias nepaleses con un toque cremoso de salsa masala de frescos chiles verdes y cebollas de primavera
- 49. Pollo a la mantequilla (E) 14,95
Trozos de pollo asado cocinado con tomates y salsa especial de mantequilla cremosa.
- 50. Pescado Makhani (E) (E) 14,95
Pescado cocinado con salsa suave, tomate, cebolla y un toque de crema fresca.
- 51. Pollo Tikka Kashmiri (E) 14,95
Pollo tikka cocinado con hierbas de la India y frutas de temporada mezclados y sazonados con salsa cremosa especial.
- 52. Pollo Tikka Dopiaza 14,95
Un plato fabuloso con trozos de pollo tikka, tomates frescos, cebolla y abundantes especias en salsa espesa.
- 53. Pollo Tikka Jalfrezi (E) 14,95
(Recomendado) Piezas de pollo marinado en especias y hierbas, asado a la parrilla en una arcilla cocinar horno con especial combinación de cebollas frescas, jengibre, tomates, pimientos rojos y verdes y especias de la India. Adornado con cilantro fresco.

54. Pollo Tikka Dansak 14,95

Pollo tikka cocinado con lentejas en una salsa espesa dulce, ácido y ligeramente picante.

55. Pollo al ajo 14,95

Pollo tikka cocinado con ajo fresco, jengibre, tomate y cebolla, adornado con ajo frito. (medio picante)

56. Pollo Tikka Madras/Vindaloo 14,95

(Recomendado) Pollo caliente al curry con hierbas de la India y la pasta fría picante. adornado con jengibre y cilantro.

57. Pollo Tikka Saag 14,95

Cubos de pollo tikka cocinado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.

58. Pollo Tikka Karahai 14,95

Pollo Tikka cocinado con ingredientes frescos en una mezcla espesa de especias con cebollas, tomates y pimientos verdes

59. Langostinos Masala 16,95

(Recomendado) Langostinos cocidas en salsa masala suave con coco, almendras y especias molidas con crema fresca.

Recomendaciones del Chef



60. Himalaya Khas 15,95

Cordero, Pollo y camarones cocinados con ingredientes frescos en una mezcla espesa de especias nepalenses con cebollas, tomates y pimientos verdes.

61. Machha Chhaldi Ko 16,95

(Recomendado) Gambas cocidas con especias nepalenses, mostaza, jengibre, hierbas frescas y yogurt. Receta popular de los pobladores del Río Chhaldi, la parte occidental de Nepal. Se puede preparar con medio, jalfrizi o caliente madras para satisfacer los gustos individuales.

62. Pescado Curry 14,95

Merluza cortada en cubitos cocida con salsa especial hecha a mano del chef. Se puede preparar con medio, jalfrizi o caliente madras para satisfacer los gustos individuales.



Platos Balti



Los platos balti se cocinan en una sartén de hierro fundido de Chachemira con jengibre, tomate, pimientos, cebolla y especias recién molidas, incluyendo hierbas frescas, creando una salsa gruesa, ricas de sabor distintivo. Se puede preparar medio o caliente para satisfacer los gustos individuales.

- 63. Pollo Balti14,50
- 64. Pollo Patatas Balti14,50
- 65. Cordero Balti16,50
- 66. Cordero Patatas Balti14,95
- 67. Pollo Tikka Balti14,95
- 68. Pollo Tikka Balti14,95
con garbanzos o champiñones
- 69. Patatas con Garbanzos Balti13,95
- 70. Vegetales Balti13,95
- 71. Balti Himalaya 🍷16,95
(Recomendado) Pollo, Cordero y Gambas.
- 72. Langostinos Balti 🍷16,95
- 73. Verduras con Paneer Balti13,95

Platos Karahi



Los platos Karahi se cocinan con ingredientes frescos en una mezcla espesa de especias con cebollas, tomates y pimientos verdes. Se puede preparar medio o caliente para satisfacer los gustos individuales.

- 74. Pollo Karahi14,50
- 75. Cordero Karahi16,50
- 76. Gambas Karahi 🍷16,95
- 77. Vegetales Karahi12,95
- 78. Langostinos Karahi 🍷17,95

Platos Tradicionales



- | | Pollo | Cordero | Gambas |
|--|-------|---------|--------|
| 79. Curry | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Cocido con una salsa suave con tomates frescos y especias. | | | |
| 80. Bhuna | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Cocinado con cebolla, pimientos y tomates, en una espesa salsa. | | | |
| 81. Dopiazza | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Cocinado con trozos de cebolla, pimientos y tomates, en una salsa medio espesa. | | | |
| 82. Jalfrezi 🍷 | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Un curry medio picante con cebolla, jengibre, tomates, pimientos, hierbas de la India y cilantro fresco. | | | |
| 83. Madras 🍷🍷 | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Curry popular caliente con hierbas de la India y una salsa picante. Adornado con jengibre y Cilantro. | | | |
| 84. Vindaloo 🍷🍷🍷 | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Curry muy picante cocinado con hierbas y especias indias con chiles verdes y rojos. | | | |
| 85. Dhansak | 13,95 | 16,50 | 16,95 |
| Cocido con lentejas en una salsa espesa dulce, ácido y ligeramente picante. | | | |

Pollo Cordero Gambas

- 86. **Rogon** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con especias y cebollas, adornado con tomate en salsa medio espesa.
- 87. **Saag** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con espinaca fresca picada en medio de una espesa salsa picante
- 88. **Korma** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.
- 89. **Pasanda** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con coco, almendras, en una salsa cremosa de especias suaves adornado con pistachos.
- 90. **Masala** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con una salsa masala y dulce coco, almendras, especias molidas y una crema fresca.
- 71. **Kashmiri** 13,95 16,50 16,95
Cocinado con hierbas de la India, fruta de temporada mezclado en cremosa salsa.

Platos Biryani



Están preparados con arroz basmati sazonado con especias auténticas, arroz y adornado con Cilantro, pepino y limón, servido con raita o salsa.

- 92. **Pollo Biryani**14,95
- 93. **Pollo Tikka Biryani**16,95
- 94. **Cordero Biryani**17,95
- 95. **Himalaya Mixto Biryani**17,95
(Recomendado) Una mezcla de pollo, cordero y gambas.
- 96. **Vegetales Biryani**15,95
- 97. **Langostinos Biryani**18,95
- 98. **Paneer Biryani**14,95

Vegetales



Side Main

- 99. **Vegetales mixtos Curry** 12,95
Mezcla de verduras en una salsa suave con tomates frescos y especias
- 100. **Kathmandu Aloo** 8,95 12,95
Patatas mezcladas con especias ligeras y hierbas.
- 101. **Saag Aloo** 8,95 12,95
Espinacas frescas y patatas salteadas
- 102. **Saag** 8,95 12,95
Espinacas cocinadas con especias y hierbas.
- 103. **Aloo Gobi** 8,95 12,95
Patatas y coliflor con especias.
- 104. **Tarka Dall** 8,95 12,95
Lentejas mezcladas con guarnición de cebolla, tomate, ajo y jengibre.
- 105. **Ayurvedico Daal** 12,95
Lentejas negras cocinadas con hierbas especiales Nepalesas llamadas Jimmu que se encuentran al pie de la colina del Himalaya.
- 106. **Saag Paneer** 13,95
Espinacas y queso hindú cocinado con especias ligeras.
- 107. **Paneer Masala** 13,95
- 108. **Chana Masala** 13,95
- 109. **Muttar Paneer** 13,95
Guisantes y queso hindú cocinado con salsa picante.

Arroz



- 110. Arroz Basmati** 3,30
Arroz Basmati cocido al vapor.
- 111. Arroz con coco** 3,95
Arroz Basmati cocido al vapor con coco
- 112. Arroz Pilau** 3,95
Cocinado en mantequilla clarificada.
- 113. Arroz con Champiñones** 4,60
Arroz Basmati cocinado con champiñones en rodajas.
- 114. Vegetales Pilau** 4,60
Verduras frescas cocinadas con arroz Basmati Pilau.
- 115. Arroz con Huevo** 4,60
Arroz Basmati con huevos.
- 116. Arroz Especial** 5,95
Cocinado con guisantes frescos, champiñones y verduras y huevos.
- 117. Gambas con huevo** 6,95
Cocinado con especias, gambas y huevo.

Pan



- 118. Naan** 3,95
Pan con levadura recién horneada en horno de barro.
- 119. Ajo Naan** 4,25
Pan con levadura cocido en horno de barro con ajo fresco.
- 120. Naan con mantequilla** 4,25
Pan con levadura cocido en horno de barro con mantequilla.
- 121. Queso Naan** 4,50
Pan con levadura recién horneada con queso.
- 122. Queso con Ajo Naan** 4,95
(Recomendado) Pan con levadura al horno con queso y ajo.
- 123. Queso y Chili Naan** 4,60
(Recomendado) Pan con levadura al horno con queso y Pimientos verdes picantes.
- 124. Pollo Naan** 4,60
Pan con levadura recién horneada con carne.
- 125. Peshwari Naan** 4,95
Pan con levadura al horno de coco, almendras y pasas dulces.
- 126. Tandoori Roti** 2,50
Pan integral cocinado en el tandoori.
- 127. Pollo tikka naan** **New!** 5,00
con pan de ajo y pollo
- 128. Pollo tikka cheese naan** **New!** 5,50
con pan de queso, ajo y pollo.

Si algún plato de su preferencia no aparece en nuestro menú, por favor pregunte. Si es posible, nuestro chef estará encantado de preparar su solicitud.

I.V.A. incluido

Los 14 ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

