MOOMTAZ

indian restaurant

DAL SORBA / SOPA DE LENTEJAS

Sopa de lentejas con especias de la India. Chock repleto de vegetales. Cebollas, zanahorias, apio y tomates orgánicos frescos salteados.

APERITIVOS & ESPECIALIDADES DE LA INDIA

ROLLOS DE PAPA
Pan hecho en casa con Masala de Papa

TORTA DE VEGETALES
Tortas fritas de vegetales tradicionales de la india

KEEMA MUTTER
Res Angus molido con arvejas verdes cocinadas en salsa con especias de la India, servidas con pan de la India fresco

BHANA CHAAT
Una deliciosa combinación de garbanzos, cebollas, ajo y tomates, cocinados en especies Chaat Masala y servidos fríos

ALOO CHAAT
Plato tradicional del norte de la India. Papas hervidas y fritas cortadas en cubos, servidas con Chaat Masala

BAINGHAN BARTA
Nuestro famoso Plato Punjabi. Berenjena asada al carbón, preparada en puré y cocinada con tomates picantes

PLATOS PRINCIPALES

ALOO GOBI MASALA
Papa y coliflor cocinadas en una salsa de la India con vegetales y especias. Servidos con arroz Pulao

DHALL MAKHNI
Frijoles rojos picantes con especias de la India, servidos con arroz Basmati y Naan fresco

PESCADO MALABAR AL CURRY
Estofado de curry con pescado preparado al estilo del sur de la India, cocinado en leche de coco y especie de curry Kerala

MURGH MAKHAN MALA
Pollo Tandoori servido con pan Kulcha fresco y crema de mantequilla

RES KHORMA KASHMIRI
Estofado al curry con especias de Res tierno al estilo Kashmirian, cocinado con vegetales orgánicos y servidos con arroz blanco

POLLO BIRIYANI
Arroz Basmati al vapor cocinado con pollo orgánico, cebollas, ajo, cardamomo, chilis, yogurt, azafrán fresco y canela. Servidos con Raitha

POSTRES

CAJAR HULWA
Famoso pudín de zanahoria de la India

TORTA DE CINCO ESPECIAS
Cardamomo, canela, nuez moscada, coriandro y semillas de cáñamo de la India con capa dulce de vainilla

FALOODA
Fideos Vermicelli con semillas de albahaca, cocinados en leche condensada, Cubierto con helado y frutas secas cristalizadas