

# azafran indian









resto & bar








# Entradas

Todas las entradas servidas con ensalada y "salsas especiales Azafrán"

1. Pollo Tikka  .....5.00€  
Trozos de pechuga de pollo marinada en hierbas y especias a la brasa
2. Alitas de Pollo  ..... 5.00€  
Alitas de pollo con especias a la brasa en horno tandoor
3. Pollo Pakora .....5.00€  
Tiras de pollo frito rebozado con especias suaves
4. Pollo Shaslik   .....5.00€  
Trozos de pechuga de pollo marinada en hierbas, especias y nata a la brasa
5. Pollo Chaat .....5.00€  
Piezas de pechuga de pollo cocinadas con hierbas y especias masala chaat
6. Samosa de Pollo  .....3.00€  
Pollo picado en crujiente fino hojaldre triangular
7. Sheekh kebabs  ..... 5.50€  
Cordero picado con hierbas y especias a la brasa
8. Samosa de Cordero  .....3.25€  
Cordero picado en crujiente fino hojaldre triangular
9. Cordero Tikka  .....5.60€  
Tiernas piezas de cordero marinado la brasa
10. Popadum (2) .....1.60€  
Fino y crujiente hechos de harina de lentejas
11. Onion Bhaji .....2.75€  
Cebollas fritas rebozadas con especias
12. Pakodas de Verdura mixta .....2.75€  
Piezas de coliflor, patatas, cebolla y espinacas fritas rebozadas con especias suaves
13. Patata Bhajia  .....2.75€  
Patata fritas con rebozado de especias suaves
14. Samosas de Verdura (2)  .....2.75€  
Verduras variadas en crujiente fino hojaldre triangular
15. Pakoda de Pescado  .....5.25€  
Piezas de merluza frita rebozada con especias
16. Pakoda de Langostino.  .....5.25€  
Langostinos fritos rebozados con especias

17. Tandoori Langostino  .....6.75€  
Langostinos cocinados en un marinado tandoori
18. Garlic y Chilli Langostino  .....6.75€  
Langostinos cocinados con ajo y guindillas verdes
19. Chilli y Coco Langostino   .....6.75€  
Langostinos cocinados con guindillas verdes y coco
20. Langostino Puri   .....7.50€  
Langostinos cocinados con salsa agri dulce servido con pan puri
21. Plato combinado - Carne a la Brasa  .....4 Personas 18.00€  
Fuente de pollo tikka, cordero tikka, sheikh kebab y alitas de pollo  
2 Personas 9.50€.....
22. Plato combinado - Verdura  .....4 Personas 13.75€  
Fuente de pakoda de verdura mixta, patata y samosa  
2 Personas 6.95€.....
23. Plato combinado - Mixto  .....4 Personas 14.50€  
Fuente de cebolla bhaji, pakoda de pollo y langostinos  
2 Personas 7.95€ .....

## Plato Principal

- POLLO 7.90€**    **CORDERO 8.90€**    **LANGOSTINOS 10.90€** 
24. Curry  
Cocinado en curry tradicional de India
25. Dopiaza  .....  
Cocinado en especias suaves y cebollas
26. Bhuna  
Piezas tiernas cocinadas en salsa con pimiento verde y cebollas
27. Balti o Karahi  
Cocinado con cebollas y tomates en salsa Balti
28. Saag  .....  
Cocinado con espinaca
29. Methi  
Cocinado con hojas de Alholva (espinaca Hindú)
30. Jalfrazi  
Curry y salsa de tomate cocinado  
con guindilla verde y cebollas (semi-seco)
31. Korma   .....  
Salsa cremosa y suave de pollo con coco

# Plato

## PRINCIPAL

**32. Pasanda**  

Curry cremoso y suave de pollo con yogurt y anacardo suelto

**33. Patia**

Salsa agridulce  
(Tamarindo y miel)

**34. Dhansak** 

Cocinado con lentejas y hierbas

**35. Rogan Josh**

Con Salsa Rogan Josh (salsa hecha de una combinación de especias y hierbas)

**36. Achari** 

Cocinado con marinado de escabeche y yogurt


**37. Tikka Masala** 

Salsa especial cremosa y asada a la parrilla de carbón

# Verduras


**38. Tarka Daal o Daal Makhni**  ..... 5.00€  
Lentejas cocinadas con cebollas y especias

**39. Chana Aloo** ..... 5.00€  
Curry de garbanzos y patatas


**40. Aloo Saag**  ..... 5.00€  
Curry de espinacas y patatas

**41. Bombay aloo** ..... 5.00€  
Patatas cocinadas con semilla de mostaza y hoja de curry en salsa de tomate

**42. Aloo Gobi** ..... 5.00€  
Patatas y coliflor cocinadas en salsa de cebolla



**43. Mushroom Curry**  ..... 4.50€  
Champinones cocinados en salsa de cebolla

**44. Saag Paneer**  ..... 5.50€  
Queso hindú en dados - cocinado con espinaca


**45. Mattar Paneer**  ..... 5.50€  
Queso hindú y guisantes cocinados en salsa y especias

# Plato

## PRINCIPAL

46. Chilli Paneer  ..... 5.50€  
Queso hindú en dados - revuelto con pimientos, guindillas y especias
47. Mixed Veg Curry.....5.00€  
Segun temporada
48. Karahi Bhindi (Okra).....7.00€  
Okra (Verduras especiales de la India) cocinadas con salsa de cebolla
49. Saag Dhansak  ..... 6.50€  
Delicioso combinacion de espinacas cocinadas con lenteja
50. Patatas fritas .....2.00€
51. Patatas fritas cocinadas con salsa picante ..... 2.50€

## Paella hindú

52. Pollo Biryani (Servido con curry de verdura)  
Arroz Basmati cocinado con pollo.....8.90€
53. Cordero Biryani (Servido con curry de verdura)  
Arroz Basmati cocinado con cordero.....9.90€
54. King Prawn Biryani (Servido con curry de verdura)  .....10.90€  
Langostinos cocinados con salsa especial y arroz Basmati
55. Vegetable Biryani (Servido con curry de verdura.) ..... 7.00€  
Verduras cocinadas con arroz Basmati



azafran indian  
resto & bar



# Especialidades

## DE LA CASA

- 56. Handi Pollo**..... 7.95€  
Especialidad de la casa- Pollo cocinado en la salsa especial del chef
- 57. Jeera Pollo** ..... 7.95€  
Tiernas piezas de pollo cocinadas en un marinado de cominos y cebollas
- 58. Mango Pollo**   .....7.95€  
Pollo cocinado con salsa cremosa de mango
- 59. Butter Pollo**   .....7.95€  
Pollo Tikka cocinados en salsa de tomate y mantequilla
- 60. Chilli Pollo**  ..... 7.95€  
Tiras de pollo cocinado en un marinado picante, pimientos verdes y cebollas
- 61. Keema Curry**.....8.95€  
Cordero picado cocinado en salsa de curry
- 62. Masala Fish**  .....9.00€  
Piezas de merluza cocinadas con salsa y especias
- 63. Coastal King Prawn masala**   ..... 11.50€  
Delicioso plato de langostinos cocinados en salsa de coco con especias
- 64. Dum Pollo Biryani** (Servido con curry de verdura)**Mínimo 2 personas** ..... 14.00€  
Pollo con especias presentadas en capas con arroz y un toque de azafrán
- 65. Dum Cordero Biryani** (Servido con curry de verdura)**Mínimo 2 personas**..... 16.00€  
Cordero con especias presentadas en capas con arroz y un toque de azafrán



# Specialtandoori

## SIZZLER DISHES

Todos los platos sizzler preparados con cebolla, pimiento, ajo, jengibre y salsa curry.

**66. Pollo Tandoori**  ..... **8.00€**

Muslo de pollo a la brasa marinado en nuestra salsa tandoor especial

**67. Pollo Tikka**  ..... **8.00€**

Trozos de pechuga de pollo marinada en hierbas y especias a la brasa

**67b. Cordero Tikka**  ..... **9.90€**

Tiernas piezas de cordero marinado la brasa

**68. Tandoori Fish**   ..... **8.50€**

Filete de merluza con marinado tandoori

**69. Paneer Tikka**  ..... **8.00€**

Queso hindú marinado en hierbas y especias cocinado en tandoori oven



# Acompañamiento

## ARROZ




- 70. Plain Basmati Rice**.....2.50€  
Arroz Basmati hervido
- 71. Sauron Mattar Pilau** .....3.00€  
Arroz Basmati frito con guisantes y un toque de azafrán
- 72. Vegetable Pilau (Verduras mixtas)** .....3.50€  
Arroz Basmati cocinado con surtido de verduras
- 73. Mushroom Rice**.....3.50€  
Arroz Basmati con champiñón
- 74. Kashmiri Pilau** .....3.75€  
Arroz Basmati con almendra, anacardo, pasas y coco
- 75. Keema Pilau**.....4.00€  
Arroz Basmati con picado de cordero
- 76. Fried Rice**.....4.25€  
Arroz con (huevo frito o cebolla limón o comino o ajo)

## PAN HINDÚ





- 77. Tandoori Naan** .....2.00€  
Pan cocinado en nuestro horno tandoor
- 78. Garlic Naan** .....2.50€  
Tandoori naan con ajo y cilantro
- 79. Peshwari naan** ..... 2.50€  
Tandoori naan con pasa de corinto, almendras y coco
- 80. Bullet/Chilli Naan** ..... 2.50€  
Tandoori naam con guindillas y chilli picante
- 81. Keema Nan** ..... 3.00€  
Tandoori naan horneado con cordero picado con especias
- 82. Cheese Nan** .....2.50€  
Tandoori naan horneado con queso
- 83. Azafrán special Naan** ..... 3.25€  
Tandoori naan especial de casa - Azafrán
- 84. Roti** .....1.50€  
Pan hindú hecho con trigo y horneado en el horno tandoor



# Acompañamiento

85. Paratha  .....2.00€  
Pan hindú ligeramente frito en un sartén
86. Stuffed Paratha  .....2.75€  
Pan hindú con patatas y guisantes ligeramente frito
87. Puri (2)  .....1.75€  
Pan hindú frito

## ENSALADAS Y SALSAS

88. Ensalada Mixta Grande .....4.55€  
Pequeña.....3.50€
89. Ensalada  Hindú Grande .....4.55€  
Pequeña.....3.50€  
Cebolla, tomate, lechuga y pepino con yogurt y menta
90. Raita  .....1.75€  
Yogur ligeramente especiado con cebollas y tomates
91. Cucumber Raita/ Raita de Pepino  .....1.75€  
Yogur ligeramente especiado con pepino
92. Onion y tomate chutney .....1.75€  
Cebollas y tomates cortados y servidos con especias y cilantro
93. Escabeche de limón o mango.....1.25€
94. "Special Dips" salsa adicional  .....1.20€

Servicio de catering para fiestas, bodas, barbacoas  
Menú especial para comidas de negocios  
Entrega de servicio

**¡PREGÚNTANOS Y TE INFORMAREMOS!**

# azafran indiano resto & bar

## *Menú Continental*

Pollo asado a la parrilla servido con patatas y ensalada	8.50€
Filete de merluza a la parrilla con patatas y ensalada	8.50€
Fish & Chips (Filete de merluza revocado con patatas)	8.50€

## *Menú Infantil*

Pollo nuggets con patatas y ensalada	5.50€
Pollo Tikka/shaslik con arroz ó patatas y ensalada	5.50€
Pollo Korma/Tikka Masala con arroz o patatas	5.50€
Merluza empanada con patatas y ensalada	5.50€
Pollo asado a la parrilla servido con patatas y ensalada	5.50€
Alitas de pollo con patatas	5.50€
Hamburguesa con patatas	5.50€
Pollo empanado con patatas	5.50€