

WELCOME TO NEPAL



*Un viaje gastronómico
y cultural por Nepal*

En *Kathmandu*, servimos comida india y nepalí. Pero ofrecemos mucho más que eso: un *viaje* gastronómico, y sobre todo, cultural. Acercamos Nepal y su cultura a través de la mesa, deshaciendo tópicos y compartiendo su riqueza. Sus gestos, sus silencios, la calma al cocinar.

Aquí, la tradición se honra con rigor y se interpreta con sensibilidad contemporánea. No venimos a exhibir rarezas ni a disfrazar costumbres. Venimos a cocinar con respeto y a conectar a través de la comida. Para nosotros, la hospitalidad no es espectáculo: es trabajo bien hecho. Mirar antes de servir. Explicar una salsa si hace falta. Ajustar el picante sin perder el carácter. Ofrecer prasad cuando corresponde. Escuchar.

Porque para nosotros, servir no es atender: es conectar. Y cuando la conexión sucede, la distancia se encoge y la comida sabe a verdad.

हार्दिक स्वागत छ

Aquí siempre eres bienvenido.

* **Entrantes** . Entrantes

Shuruaat

Shuruaat significa “El comienzo” y reúne pequeños platos pensados para abrir el apetito y probar distintos sabores. Preparan el cuerpo y la conversación para lo que viene después. Crujientes, especiadas, suaves o intensas, todas cumplen la misma función: marcar el inicio del encuentro alrededor de la comida.

- | | |
|-------|--|
| 1.50€ | PAPADAM
Crujiente torta tradicional de harina de lentejas. Se sirve con chutneys caseros para ir abriendo boca y conversación. |
| 6.00€ | NEPALI DAL (VEG)(VGN)(NEPALÍ)
Sopa de lentejas cocinadas lentamente con ajo, jengibre, comino y especias tradicionales. Sencilla, reconfortante y muy casera. |
| 7.50€ | SOPA KATHMANDU (PES)
Sopa reconfortante de verduras, pollo y gambas, aromatizada con cilantro fresco. Un clásico de la casa para empezar sin prisa. |
| 5.00€ | ONION BHAJI (VEG)
Cebolla en finas hebras, rebozada en harina de garbanzo y especias suaves, acompañada de un chutney suave y aromático. Crujiente por fuera, tierna por dentro. |
| 9.00€ | ENSALADA KATHMANDU (PES)(H)
Hojas verdes con pollo tikka y gambas, tomate, pepino, zanahoria y cebolla, terminada con huevo. Completa, fresca y de la casa. Funciona bien sola o para compartir. |
| 4.50€ | MIX RAITA (LAC)
Yogur mezclado con cebolla, pepino y tomate, aromatizado con comino. Fresco y ligero. Calma el picante y acompaña casi todo. |
| 7.00€ | MOMO (POLLO)(GL)(NEPALÍ)
Dim sum nepalíes rellenos de pollo, aromatizadas con ajo, jengibre y especias suaves, cocinados al vapor. Están acompañados de un chutney casero nepalí. |
| 7.00€ | VEGETABLE SAMOSA (VEG)(FS)(GL)
Crujientes rellenas de patata, guisantes y especias aromáticas, acompañadas de chutney de menta y reducción de tamarindo. |
| 8.00€ | KEEMA SAMOSA (FS)(GL)
La versión más contundente. Empanadillas fritas rellenas de patata especiada, guisantes y anacardos. Acompañada de una mezcla de chutneys caseros. |

✱ **Entrantes** . Entrantes

6.50€	POLLO PAKORA Dados de pechuga de pollo marinados en jengibre, ajo, cilantro y comino, rebozados en harina de garbanzo y fritos al momento. Jugosos y especiados.
7.00€	POLLO TIKKA (LAC) Dados de pechuga de pollo marinados en yogur, jengibre, ajo, comino y pimentón suave, asados en el tandoor. Tiernos, aromáticos y muy populares.
14.00€	TANDOORI RACK OF LAMB (NEPALÍ) Chuletas de cordero marinadas lentamente en hierbas tradicionales de Nepal, asadas hasta quedar tiernas y fragantes. Se sirven con patatas especiadas que equilibran el plato con su toque cálido y aromático.
6.50€	PANNER PAKORA (VEG)(LAC)(NEPALÍ) Queso fresco nepalí en tempura de harina de garbanzo y especias suaves, dorado al momento. Sencillo y muy sabroso.
6.50€	PRAWN PAKORA (PES) Langostinos marinados en especias aromáticas, rebozados en harina de garbanzo y fritos hasta obtener un acabado crujiente y dorado.
8.50€	CHOILA (NEPALÍ) Plato tradicional de la comunidad Newari. Pollo marinado y cocinado al tandoor con cebolla, ajo, jengibre y cilantro. Pensado para compartir y con mucho carácter.
8.00€	SEEKH KEBAB (H) Brocheta de carne picada de cordero, mezclada con cebolla, cilantro, comino y un toque de chile verde. Jugoso, especiado y directo.
9.50€	SALMÓN TIKKA (PES)(MOS) Dados de salmón marinados en especias nepalesas suaves y asados en el tandoor. Se sirve con la salsa especial del chef, fresca y ligeramente cítrica.
12.00€	DEGUSTACIÓN MIXTA PARA 2 PERSONAS (LAC)(H) Una selección pensada para compartir: onion bhaji, pollo tikka, pollo pakora, verduras pakora y seekh kebab. Ideal para empezar.

☀ **Panes** · Panes

En nuestra región, el pan no acompaña: participa. Lo usamos para tomar la comida, para mezclar sabores y para compartir. Hay tres tipos y cada uno cumple una función distinta, pero todos responden a la misma idea: comer con las manos, compartir desde el centro y entender la comida como un acto cercano y vivo.

3.00€	NAAN (LAC)(H)(GL) El pan más conocido, horneado en el tandoor. Suave, esponjoso y ligeramente tostado. Se sirve caliente y está pensado para mojar, acompañar y compartir sin prisa.
+0.50€	Con mantequilla (LAC)(H)(GL)
+0.50€	Con ajo y cilantro (LAC)(H)(GL)
+0.75€	Con ajo, cilantro y chiles verdes
+1.75€	Con queso (LAC)(H)(GL)
+2.00€	Con queso, ajo y cilantro (LAC)(H)(GL)
5.00€	PESHWARI NAAN (LAC)(H)(FS)(GL) Con coco, almendras, frutos secos y hierbas.
5.00€	KEEMA NAAN (LAC)(H)(GL) Relleno de carne picada y especias.
3.00€	PARATHA (LAC) (GL) Pan laminado y dorado, hecho con capas finas de masa que se cocinan hasta quedar crujientes por fuera y tiernas por dentro. Más contundente. Casi un plato en sí mismo.
2.50€	ROTI (GL) Pan sencillo de harina integral, cocinado directamente sobre la plancha. Ligero, sin grasa añadida y muy cotidiano. El pan de cada día en muchas casas.

☀ **Arroces** . Arroces

El basmati ocupa un lugar central en la cocina india y nepalí. No se sirve solo para acompañar, sino para cuidar y celebrar. Está presente en los grandes momentos –bodas, fiestas religiosas, comidas compartidas– de la vida. Mientras se cocina, el vapor perfumado empieza a llenar la cocina y marca el ritmo del momento: la comida está a punto, es hora de sentarse juntos a la mesa.

4.00€	BASMATI
	Arroz basmati natural cocinado al vapor.
+0.50€	Pilau (con comino, clavo, pasas y cardamomo)
+1.00€	Frito con champiñones y guisantes
+1.00€	Frito con limón
+1.50€	Keema (frito con carne picada y guisantes)
+2.00€	Especial (frito con huevo, champiñones, guisantes y especias)(H)

MENÚ INFANTIL

Nuestro equipo estará encantado de ofrecerte platos pensados para que los más pequeños disfruten de la comida a su ritmo y a su manera. Pregúntanos y te informaremos. *El menú infantil incluye una bola de helado*.

10.00€

✱ *Principales* • Biryani

El biryani nació como una forma de cocinar para muchos, donde el arroz y el guiso se encuentran en capas, se sellan y se dejan reposar juntos para compartir aromas, tiempos y sabores. Cada región tiene su versión, pero todas comparten la misma idea: paciencia, equilibrio y respeto por los ingredientes.

- | | |
|---------------|--|
| 12.75€ | VEGETABLE BIRYANI (FS)
Verduras cocinadas con jengibre, comino y garam masala, integradas en capas de arroz aromático. Ligeró, fragante y muy equilibrado. |
| 14.50€ | CHICKEN BIRYANI (FS)
Contramuslo de pollo cocinado con jengibre, comino y garam masala. Jugoso, especiado con suavidad y lleno de aroma. |
| 16.50€ | PRAWN BIRYANI (PES)(FS)
Langostinos cocinados con jengibre, comino y garam masala. Más delicado, con un punto marino que aparece sin imponerse. |
| 17.00€ | LAMB BIRYANI (FS)
Cordero cocinado lentamente con jengibre, comino y garam masala. Profundo, meloso y pensado para comer sin prisas. |

Todos **nuestros biryanis** se elaboran con arroz basmati aromático, azafrán, frutos secos, cebolla y una mezcla de especias suaves – cardamomo, canela y clavo– y se sirven con salsa de curry aparte.

Recomendamos pedir los biryani con su acompañamiento tradicional: el Mix raita (+4.50€).

*Recomendamos pedir el biryani
con su acompañamiento tradicional:
El mix raita.*



✳ *Principales* . Curry

En India no existe el curry como tal. Existen casas, regiones y maneras de cocinar sus ingredientes. Por eso, cuando hablamos de currys, hablamos de salsas que pueden ser suaves o intensas, secas o cremosas, ligeras o profundas, pero siempre equilibradas y con un carácter único.

12.75€	TIKKA MASALA (LAC)(FS)
13.75€	Empezó como algo sencillo y acabó siendo imprescindible.
14.75€	Tomate cocinado despacio, coco, almendras y un toque de crema fresca para redondearlo todo. Suave, reconfortante. Muy difícil no quererlo.
12.00€	KARAHÍ (LAC)
13.50€	Menos salsa, más intención. Tomate fresco, pimientos y
14.50€	semillas de cilantro tostadas para un curry más seco y especiado. Directo y con carácter.
12.00€	BALTI (LAC)
13.50€	Un clásico del norte. Tomate, cebolla, pimiento, ajo
14.50€	y cilantro cocinados rápido para mantener frescura y equilibrio. Ligero, sabroso y muy agradecido.
12.50€	CHILLI (GL) (SOJ)
13.50€	Aquí el picante habla. Cebolla, pimientos, tomate y
14.50€	cilantro en una salsa viva y especiada. Tiene su punto. Lo justo para notarlo.
12.00€	MADRÁS
13.50€	Coco, jengibre y cilantro construyen una salsa profunda y
14.50€	especiada. El picante llega despacio y se queda un rato. Calor bien hecho.
12.00€	BHUNA
13.50€	Se cocina hasta que casi no queda salsa. Las especias mandan
14.50€	y el sabor se concentra. Denso, serio y muy satisfactorio.
12.00€	JALFREZI
13.50€	Salteado tradicional de la cocina india preparado con
14.50€	tiernos trozos de carne o pollo, pimientos frescos, cebolla y tomate, cocinados a fuego vivo en una salsa especiada de sabor intenso y ligeramente picante. Un plato vibrante y aromático que combina frescura, textura y el carácter auténtico de las especias orientales.

VEGETARIANO (VEG) · VEGANO (VGN) · PICANTE (PIC) · PLATO NEPALÍ (NEPALÍ) · GLUTEN (GL) · LACTOSA (LAC) · HUEVO (H) · PESCADO (PES) · FRUTOS SECOS (FS) · MOSTAZA (MOS) · SÉSAMO (SES) · SOJA (SOJ)

✱ *Principales* . Curry Especialidades

Estas recetas forman parte de nuestra selección más representativa. Platos que resumen la diversidad de sabores del subcontinente, donde la técnica, la especia y el equilibrio definen cada preparación.

12.50€	NEPALI (POLLO O CORDERO) (NEPALÍ)
14.50€	Un guiso al estilo de Nepal, más ligero y equilibrado. Salsa de tamarindo, cebolla y pimientos, con un punto ácido muy característico. Menos cremoso, más directo. Cocina de diario.
13.50€	BUTTER CHICKEN (LAC)(FS) Un clásico del norte de la India. Pollo cocinado en una salsa suave de tomate, mantequilla y un toque de nata, aromatizada con especias cálidas. Cremoso, equilibrado y reconfortante. De esos platos que se entienden desde el primer bocado.
12.75€	MANGO CHICKEN (LAC)(FS) Una versión suave y aromática, inspirada en los currys afrutados del sur de la India. Pollo cocinado en una salsa cremosa de mango y especias delicadas. Dulce, equilibrado y nada picante.
12.50€	GREEN VALLEY CHICKEN (LAC)(FS)(SES) Inspirado en sabores herbales de Nepal, este pollo se cocina en una salsa suave de nata, menta y hierbas frescas. Ligero, aromático y poco especiado.
14.50€	GOAN PRAWN (PES)(MOS) Langostinos cocinados al estilo de Goa, donde el coco y las hojas de curry marcan el ritmo. Suave, aromático y muy de costa.
11.50€	PALAK PANEER (LAC) Uno de los currys vegetarianos más conocidos del norte de la India. Dados de paneer (queso fresco) cocinados en una salsa suave de espinacas y hierbas. Cremoso, vegetal y muy casero.
10.00€	NAVRATAN MASALA (LAC)(FS) Verduras variadas cocinadas en una salsa suave de tomate,coco, almendra y nata fresca. Navratan significa “nueve joyas”: una mezcla cuidada, equilibrada y claramente festiva.
9.50€	CHANA MASALA (VEG)(VGN) Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y especias, en una salsa ligera y bien especiada. Plato cotidiano del norte de la India, muy presente en comidas de diario. Sencillo, sabroso y directo.

✱ *Principales* . Tandoori

El tandoor es un horno de barro ancestral que trabaja con fuego vivo. En él cocinamos carnes, pescados y panes a altísima temperatura, logrando una textura jugosa por dentro y ligeramente tostada por fuera. Dentro del tandoor conviven distintas tradiciones: las elaboraciones tandoori, con marinados de yogur y especias que aportan profundidad, y las pahadi, propias de las regiones montañosas, más frescas y herbales. Mismo fuego, distintas formas de entenderlo. El resultado es una cocina directa y honesta, pensada para compartirse al centro de la mesa.

- 16.00€ MALAI TIKKA**
Pollo asado al tandoor, marinado en una sedosa mezcla de crema, yogur colado, pasta de anacardos, pimienta blanca y especias aromáticas, culminado con un sutil toque ahumado.
- 14.50€ CHICKEN - LAMB PAHADI (PIC)**
16.00€ Pollo o cordero marinados con ajo, jengibre y chile verde, asados en el tandoor. Más herbal que especiado. Directo y aromático.
- 12.50€ CHICKEN TANDOORI (CON HUESO / SIN HUESO)(LAC)**
13.50€ Pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, comino, pimentón y garam masala, asado en el tandoor.
- 18.00€ PRAWN TANDOORI (LAC)(FS)**
Langostinos marinados en yogur, ajo, jengibre, comino, pimentón y garam masala, asados en el tandoor.
- 17.50€ DEGUSTACIÓN TANDOORI (LAC)(H)(FS)**
Selección para compartir de pollo, cordero, langostinos y seekh kebab. Una buena forma de probar distintos marinados y estilos del tandoor.

Todos los *platos tandoori* se cocinan a la parrilla en horno tradicional y se sirven con salsa de curry aparte.



✱ *Especialidades* . Especialidades

Una selección de platos que amplían la mirada. Otras técnicas, otros sabores y otras formas de acercarse a la cocina del subcontinente indio. Una región extensa y diversa, donde el clima, la geografía y las costumbres han dado lugar a maneras muy distintas de cocinar. Estos platos nacen de ahí: de ese cruce de territorios, influencias y gestos.

13.00€	CHICKEN OR LAMB METHI (LAC)
14.00€	Delicados trozos de pollo o cordero infusionados con fenogreco aromático y especias tradicionales, logrando un sabor profundo, cálido y perfectamente equilibrado.
12.50€	SAFARI CHICKEN (LAC)(FS) Trozos de pollo marinados en menta fresca y hierbas nepalesas. Inspirado en sabores de montaña. Ligerero, aromático y distinto.
14.50€	LAMB LUMBINI (LAC)(FS) Cordero marinado en hierbas del Himalaya, con un perfil aromático y suave. Menos especias, más hierba. Un plato tranquilo.
12.00€	LABABDAR (PANEER, POLLO O CORDERO) (LAC)
13.00€	Un clásico del norte de la India. Salsa rica y cremosa
14.50€	de cebolla y pimientos, terminada con crema fresca y un aroma inconfundible de fenogreco. Profundo, especiado y muy reconfortante.
10.00€	BAINGAN BHARTA (VEG)(VGN) Berenjena asada al fuego, machacada y cocinada con cebolla, tomate y especias. Sabor ahumado y muy casero. Un clásico de diario en el norte de la India.
9.50€	ALOO GOBI (VEG)(VGN) Patata y coliflor cocinadas con tomate, comino y cilantro. Sencillo, vegetal y muy casero. De los que se comen a menudo.
10.00€	DAL MAKHANI (LAC) Lentejas negras cocinadas lentamente con mantequilla y un toque de nata hasta quedar cremosas y profundas. Un plato que se hace sin prisas y se come igual. Reconfortante, suave y muy presente en comidas largas y compartidas.

☀ **Bebidas** . Lassi

En Nepal y en el norte del subcontinente indio, el lassi no se entiende como un postre, sino como una bebida que acompaña la comida. Elaborado a base de yogur, se toma para refrescar, ayudar a la digestión y equilibrar platos especiados. Aquí lo servimos como se hace allí: durante la comida, sin prisas.

- 4.25€

MANGO LASSI

Batido tradicional de yogur y mango. Se toma frío y suele acompañar comidas especiadas, ayudando a refrescar y equilibrar sabores. Muy habitual en el norte de la India.
- 4.00€

BANANA LASSI

Yogur batido con plátano. Más cremoso y redondo. Se toma para acompañar la comida y ayudar a equilibrar sabores intensos.

Tradicionalmente servidos para equilibrar el picante y refrescar el paladar.

☀ **Bebidas** . Otras

- 3.25€

TURIA DOBLE
- 4.95€

TURIA PINTA
- 3.00€

ESTRELLA DAMM DOBLE
- 4.75€

ESTRELLA DAMM PINTA
- 3.00€

CERVEZA SIN ALCOHOL
- 3.00€

CERVEZA RADLER
- 3.75€

COBRA INDIA
- 15.00€

SANGRÍA (1L)
- 4.50€

TINTO DE VERANO
- 3.50€

COCA COLA, FANTA, SPRITE
- 3.20€

NESTEA, AQUARIUS
- 3.00€

TÓNICA ROYAL BLISS
- 2.50€

AGUA SIN GAS (0.5L)
- 2.75€

AGUA CON GAS (0.5L)
- 3.00€

ZUMO DE NARANJA, MANZANA

✿ *Postres* • Postres

En esta cocina, el postre no es solo un final: es una pausa. Dulces tradicionales, helados densos y bocados calientes pensados para cerrar la comida con calma y dejar que la conversación se quede un rato más.

5.50€	PISTACHO KULFI Helado tradicional del norte de la India. Leche cocida lentamente hasta concentrarse, y por eso su textura es densa y cremosa. El pistacho aporta aroma y profundidad. Se suele tomar al final de comidas largas, sin prisa.
5.00€	MANGO KULFI La versión más popular durante la temporada de mango. Dulce, aromático y refrescante, hecho con mango maduro y base de leche. Muy común en los meses de calor.
5.50€	SAMOSA CHOCOLATE Empanadilla frita rellena de chocolate caliente, servida sobre confitura de frutos rojos. Crujiente por fuera, golosa por dentro..
5.00€	GULAB-YAMUN Postre clásico de celebraciones. Pequeñas esferas fritas elaboradas a partir de leche, empapadas en almíbar aromático. Dulce, meloso y muy presente en bodas y festividades.
4.25€	MANGO LASSI Batido tradicional de yogur y mango. Se toma frío y suele acompañar comidas especiadas, ayudando a refrescar y equilibrar sabores. Muy habitual en el norte de la India.

MENÚ DEL DÍA

De martes a viernes hasta las 16h
(excepto festivos)

✱ *Entrantes*

ONION BHAJI
SOPA DE LENTEJAS
SEEKH KEBAB
POLLO PAKORA

✱ *Platos principales*

POLLO MANGO
POLLO CURRY
POLLO MADRAS
POLLO TIKKA MASALA
CHANA MASALA

✱ *Guarniciones*

ARROZ PILAF BASMATI O NAAN CON AJO

✱ *Postre*

HELADO O CAFÉ

16.00€

POR PERSONA
(BEBIDA NO INCLUIDA)

SUPLEMENTOS:

CORDERO +2€ · GAMBAS +3€ · NAAN +1,50€