

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

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.
4.95€	PANI PURI (GL) Pequeñas conchas crujientes rellenas de patata, garbanzos, cebolla y especias, co un toque agridulce y fresco. Un bocado muy popular en la calle: se come de un sólo golpe.
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.
7.00€	MOMO POLLO (GL)(NEPALÍ 🇳🇵) Dim sum nepalíes rellenos de pollo o verdura, aromatizadas con ajo, jengibre y especias suaves, cocinados al vapor. Están acompañados de un chutney casero nepalí.
7.00€	SAMOSA CHAAT (VEG)(FS)(LAC) Empanadillas fritas rellenas de patata especiada, guisantes y anacardos. Acompañada de una mezcla de chutney caseros.
8.00€	KEEMA SAMOSA (FS)(GL) Empanadillas de patata y guisantes, bien especiadas y fritas hasta quedar doradas. Acompañadas de chutneys caseros. Funcionan siempre.
7.50€ 8.50€	CHOILA POLLO O PATO (NEPALÍ 🇳🇵) Plato tradicional de la comunidad Newari. Pato o pollo marinado y cocinado al tandoor con cebolla, ajo, jengibre y cilantro. Pensado para compartir y con mucho carácter.
7.00€	POLLO TIKKA (LAC) Dados de contramuslo de pollo marinados en yogur, jengibre, ajo, comino y pimentón suave, asados en el tandoor. Tiernos, aromáticos y muy populares.

8.00€	SEEK KEBAB (H) Brocheta de carne picada de cordero, mezclada con cebolla, cilantro, comino y un toque de chile verde. Jugoso, especiado y directo.
7.00€	TAWA PANEER (VEG)(LAC)(NEPALÍ 🇳🇵) Queso paneer marinado en comino, cilantro seco, ajo y pimentón suave, cocinado al horno hasta quedar bien dorado. Sencillo y muy sabroso.
6.50€ 7.50€	POLLO O GAMBAS PAKORA Dados de contramuslo de pollo o gambas marinados en jengibre, ajo, cilantro y comino, rebozados en harina de garbanzo y fritos al momento. Jugosos y especiadados.
6.50€	ALOO CHOP (VEG) Croquetas de patata especiada, rebozadas en harina de garbanzo y fritas hasta quedar crujientes por fuera y suaves por dentro. Un clásico de la calle, que mejora todavía más con su salsa agridulce.
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 HIMALAYA (PES) Sopa reconfortante de verduras, pollo y gambas, aromatizada con cilantro fresco. Un clásico de la casa para empezar sin prisa.
8.00€	ENSALADA KATHMANDU Una ensalada a nuestra manera, que iremos cambiando según temporada y cocina. Fresca, completa y pensada para acompañar o funcionar sola. Pregunta a nuestro equipo por la versión de hoy.
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.

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 (SO)

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.

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

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



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.

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.
12.75€	VEGETABLE BIRYANI (FS) Verduras cocinadas con jengibre, comino y garam masala, integradas en capas de arroz aromático. Ligero, fragante y muy equilibrado.
18.00€	LAMB SHANK BIRYANI (FS) Jarrete de cordero cocinado lentamente con jengibre, comino y garam masala. Profundo, meloso y pensado para comer sin prisas.

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 (SO)

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.

***El nivel de picante puede
ajustarse al gusto***

(suave - medio - picante)

Si buscas algo distinto, pregunta a nuestro equipo: hay currys que no aparecen en la carta

12.75€	TIKKA MASALA (LAC)(FS)
13.75€	Empezó como algo sencillo y acabó siendo
14.75€	imprescindible. Tomate cocinado despacio, coco, almendras y un toque de crema fresca para redondearlo todo. Suave, reconfortante. Muy difícil no quererlo.
12.80€	KORMA (LAC)(FS)
13.80€	Uno de los currys más suaves. Anacardos, coco, mantequilla, almendras y crema fresca en una salsa rica y delicada. Redondo, cremoso y sin picante.
12.00€	KARAHÍ (LAC)
13.50€	Menos salsa, más intención. Tomate fresco, pimientos y 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 y cilantro cocinados rápido para mantener frescura y equilibrio. Ligero, sabroso y muy agradecido.
12.00€	CHILLI (GL)
13.50€	Aquí el picante habla. Cebolla, pimientos, tomate y cilantro en una salsa viva y especuada. Tiene su punto. Lo justo para notarlo.
12.50€	DANSAK
13.50€	Lentejas, tomate y especias en una salsa con equilibrio entre dulce y ácido. Más complejo, más profundo. Un curry distinto.
12.00€	MADRÁS
13.50€	Coco, jengibre y cilantro construyen una salsa profunda y especuada. 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 y el sabor se concentra. Denso, serio y muy satisfactorio.
14.50€	

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 (SO)

Principales

Curry de especialidad

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.
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€	NAVARATAN 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.

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 (SO)

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.

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



El horno tandoor es una pieza clave en la cocina tradicional del Himalaya.

19.95€	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.
14.50€ 16.00€	CHICKEN/LAMB PAHADI (PIC 🌶) Pollo o cordero marinados con ajo, jengibre y chile verde, asados en el tandoor. Más herbal que especiado. Directo y aromático.
12.50€ 13.50€	CHICKEN TANDOORI CON HUESO / SIN HUESO (LAC) Pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, comino, pimentón y garam masala, asado en el tandoor.
12.50€	CHICKEN TASA (SO) Un plato popular de Nepal, originario de Chitwan. Pollo marinado en ajo, jengibre y especias, cocinado a fuego fuerte sobre plancha hasta quedar crujiente por fuera y jugoso por dentro. Se sirve con verduras salteadas, bambú y una salsa agri dulce. Directo e intenso.
14.50€	FISH TANDOORI (PES)(LAC) Pescado marinado en yogur, ajo, jengibre, comino y especias suaves, cocinado al tandoor hasta quedar jugoso por dentro y tostado por fuera. Ligero y muy aromático.
18.00€	PRAWN TANDOORI (PIC 🌶)(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.

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 (SO)

Principales

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.

14.50€	SAFARI CHICKEN (LAC)(FS) Trozos de pollo marinados en menta fresca y hierbas nepalesas. Inspirado en sabores de montaña. Ligero, aromático y distinto.
16.00€	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€ 13.00€ 14.50€	LABABDAR (PANEER, POLLO O CORDERO) (LAC) Un clásico del norte de la India. Salsa rica y cremosa de cebolla y pimientos, terminada con crema fresca y un aroma inconfundible de fenogreco. Profundo, especiado y muy reconfortante.
9.50€	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.

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 (SO)

Panes y arroces

Naan

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.

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.

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) 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 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.
4.00€	BASMATI Arroz basmati natural cocinado al vapor.
+0.50€	Pilau (con comino, clavo, pasas y cardamomo)
+1.00€	Frito con champiñones
+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)

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 (SO)

EL HELADO DE ANTES

Antes de los congeladores, el kulfi ya existía.

Se preparaba reduciendo leche lentamente hasta que se volvía densa y cremosa, aromatizándola con pistacho, mango o cardamomo, y dejándola enfriar en moldes metálicos rodeados de hielo. Un proceso simple, pero preciso. El resultado no es un helado ligero: es más compacto, más cremoso y con más sabor.

En la India se vende en la calle, se sirve en celebraciones y aparece al final de comidas largas, cuando el calor aprieta y algo fresco hace falta.

Aquí lo preparamos como se entiende allí: sin prisa, con leche trabajada y el sabor en primer plano.

Mango o pistacho.
Elige uno. O prueba los dos.



PISTACHO KULFI
5.50€

MANGO KULFI
5.00€

- 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.
- 5.50€

PHAL SADHEKO

Una macedonia de fruta fresca de temporada, cortada y mezclada al momento con un toque de chat masala. Refrescante, ligera y vibrante. Perfecta para algo sencillo pero con carácter.

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 (SO)

NUESTROS LOCALES

Moraira (2008)

Crta Moraira
Calpe 144



Denia (2013)

Crta Les marines Km1



Javea (2015)

Avda Libertad 34



Albir (2018)

Cami Vell de Altea 40



Valencia (2022)

Calle Salamanca 18



Benidorm (2024)

Mediterráneo 15



Valencia (2026)

Avda de Francia 31

