

Dēthi Dārbar

Indian Tandoori Restaurant



स्वागतम् *at Delhi Darbar.*

Le damos la bienvenida a Delhi Darbar, los mejores restaurantes indios en Tenerife! Le presentamos los más deliciosos platos del vibrante país de la India. Prueba nuestros deliciosos currys, pan naan, y arroces biryani entre otros.

La diversidad caracteriza a los platos indios, y solo un verdadero amante de la cocina india los prepara tal y como son originalmente.

INFORMACIÓN ACERCA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Con el fin de informar a nuestros clientes sobre posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten, huevo, leche, nueces, sésamo, soja y platos que indican pescado, crustáceos y langostinos como el elemento principal en su composición de modo que es posible alguna manifestación alérgica.

Estos serían los alérgenos de declaración obligatoria en el Reglamento 1169/2011. Si tiene algún otro tipo de alergia a los alimentos que no figuran, por favor consulte con nuestro personal.

APERITIVO

1. PAPADUM CON SALSAS

Pan indio fino y crujiente con cebolla, menta y chutney de mango. (2 obleas)

3.00



2. PAPDI CHAAT

3.75

Galleta salada de trigo crujiente cubierta con garbanzos, salsa de yogur de verduras, menta y tamarindo.



ENTRANTES

3. CEBOLLA BHAJI

4,25

Bolas de cebolla unidas con una masa de harina de garbanzos ligeramente especiada y fragante.

4. SAMOSA DE VERDURAS

4.50

Masa triangular rellena de patatas y guisantes. Frita hasta dorarse.



5. SAMOSA DE CARNE

4.95

Masa triangular rellena de guisantes, carne y frita hasta dorarse.



6. SAMOSA CHAAT

4.95

Samosa cubierta con garbanzos y espolvoreada con yogur, menta, tamarindo, cebolla picada y cilantro



7. PAKORA DE VERDURAS

4,50

Verduras en rodajas envueltas en masa y fritas.

8. PANEER SHASHLIK

5,25

Trozos de paneer cocinados con cebolla, pimientos y especias.



9. POLLO AL AJILLO

5,50

Cocinado con jengibre, ajo y cilantro.



10. POLLO PAKORA

4.50

Trozos de pollo marinados en un rebozado y frita hasta dorarse.



11. CORDERO TIKKA 6.75

Trozos de cordero deshuesados marinados en yogur especiado y cocinados al tandoor.

**12. TANDOORI TANGDI 5,25**

Muslo de pollo marinados en yogur especiado y cocinados al tandoor.

**13. SHEEKH KEBAB 5,25**

Pollo y cordero picados, marinados con especias, jengibre, cilantro y cocinados en brochetas al tandoor.

14. POLLO TIKKA 5,25

Trozos de pollo deshuesados marinados en yogur con especias y cocinados al tandoor.

**15. LANGOSTINOS PAKORA 6,75**

Langostinos marinados en un rebozado y fritos hasta dorarse.

**16. LANGOSTINOS AL LIMÓN 6,75**

Langostinos a la plancha cocinados con ajo y limón.

**17. PURI DE LANGOSTINOS 6,95**

Cocinado con jengibre, ajo servido en pan frito.

**18. DELHI DARBAR ESPECIAL 13,95**

Incluye bhaji de cebolla, pakora de verduras, samosa de verduras, samosa de carne, pollo tikka, pakora de pollo y kebab sheekh.



*Langostinos
al Limón*





CURRYS



Una serie de platos originarios de la cocina del subcontinente indio. La característica común es el uso de combinaciones de especias, hierbas como jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, semillas de comino, cilantro, etc. El uso de ingredientes es variante de acuerdo a los platos.

Todos los Currys se pueden elaborar con los siguiente ingredientes

POLLO		10.95
POLLO TIKKA		11.95
CORDERO		12.95
CORDERO TIKKA		13.95
LANGOSTINOS		13.95
CARNE DE SOJA		10.95
QUESO INDIO		11.95
VERDURAS MIXTAS		9.95

Escala de Picante



Suave / Sin Picante
Medio Picante
Madras / Picante
Vindaloo / Muy Picante
Phall / Maximo Picante!!

19. MASALA

Masala Curry es uno de los platos más populares con su sabor suave pero denso con crema y almendras.

20. BADAMI PASANDA

Un rico plato cremoso cocinado en un yogur especiado, aromatizado con almendras tostadas.

21. BALTI

Cocinada con pimientos verdes y cebollas, con cúrcuma y garam masala, entre otras especias.



22. DOPIAZA

Cocinado principalmente con cebollas (Cebolla tierna, cebollino y cebolleta)

23. BHUNA

Elaborado con cebollas picadas, pimientos rojos y verdes asados, semillas de cilantro, jengibre, ajo, cilantro y hojas de fenogreco.

24. CURRY

El curry clásico es una salsa suave decorada con cilantro, a base de tomates y cebollas rojas.

25. DHANSAK

Combina elementos de la cocina persa y gujarati. Dhansak está hecho con lentejas, jengibre, ajo, coco y cilantro fresco.

26. JALFREZI

Incluye pimientos, jengibre, ajo, cilantro y especias para producir una salsa espesa de gran sabor.

27. JAIPURI

Curry semidenso preparado con champiñones frescos, coco, jengibre y cilantro.

28. KARAH

Cocinado en una sartén especial de hierro fundido, este curry se dora con tomate, cebolla, comino, cilantro, jengibre y ajo.

29. KORMA 🍛

Curry suave a base de nata y coco rallado.

30. PATHIA 🍛

Antigua receta de la cocina parsi de Persia. Tiene un sabor agri dulce con el uso de mango y coco.

31. ROGAN JOSH 🍛

Un plato aromático de Cachemira cocinado con tomates, jengibre, ajo, cilantro y un toque de crema.

32. SAAG

Curry denso de espinacas y especias, tradicional del Punjab.



Pruébalos!

ESPECIALIDADES DE CASA

34. TAWA MASALA

12.95

Pollo marinado y cocinado con carne picada, hierbas y especias en una salsa exótica.



35. POLLO A LA MANTEQUILLA

12.95

Famoso en la región de Punjab, salsa rica y suave a base de deliciosas especias, tomates y mantequilla.



36. POLLO AL MANGO 12.95

Pollo deshuesado cocinado con pulpa de mango en salsa curry tradicional.

37. POLLO AL CHILE

12.95

El pollo con chile es un plato crujiente dulce, picante y ligeramente ácido hecho con pollo, pimientos, ajo, salsa de chile y salsa de soja.



38. CORDERO METHI 13.95

Tiernos trozos de cordero cocinados con hojas de fenogreco, hierbas y especias.

39. POLLO AL LIMÓN 12.95

Pollo deshuesado preparado con jugo de limón, hierbas y especias.

40. MALABAR MEEN 14.95

Filete de salmón fresco con especias de curry, cocinado en salsa de tomate, cebolla y coco.



41. GAMBAS CHILLI 14.95

Es un plato dulce, picante y ligeramente ácido hecho con gambas, pimientos, ajo, salsa picante y salsa de soja.



Tawa Masala



ESPECIAL DE LA CASA (veg)

42. BOMBAY ALOO

7.75

Papas cocinadas con tomate, ajo, cebolla y varias especias como cúrcuma y garam masala.

43. BHAJI DE BERENJENA

8.95

Berenjenas cocinadas en tandoor, peladas y cocinadas en una base de curry medio picante.

44. ALOO GOBI

8.50

Curry de papas y coliflor servido en una salsa semiseca.

45. TADKA DAAL

8.50

Lentejas amarillas cocinadas con cebolla picada, comino, jengibre, ajo y cilantro.

46. DAAL MAKHNI

8.95

Daal makhni es un plato clásico del norte de la India donde las lentejas se cocinan en una salsa de tomate cremosa con mantequilla y muy aromática.

47. BHINDI BHAJI

9.50

Okra cocinada con cebolla picada

48. BHAJI DE CHAMPIÑONES

8.95

Champiñones cocinados con cebolla picada, ajo, jengibre, semillas de comino, tomates y especias.

49. SAAG ALOO

8.95

Curry de espinacas con papas y especias.

50. CHANA MASALA

8.50

Garbanzos cocinados con cebollas picadas, tomates y aromatizados con especias, chaat masala, garam masala.

51. MALAI KOFTA

11.95

Queso indio casero en forma de bolas, ligeramente frito y luego hervido a fuego lento en una salsa de crema de anacardos, tomates y fragantes especias.

52. SHAHI PANEER

12.95

Queso indio cocinado con tomates, crema y especias.

53. PANEER A LA MANTEQUILLA

12.95

Curry rico y cremoso hecho con mantequilla, paneer, especias, cebollas, tomates.

Berenjena Bhaji



SIZZLERS

54. POLLO TIKKA SIZZLER

12,95



Pollo marinado en yogur picante y cocinado al tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

55. CORDERO TIKKA SIZZLER

14,95



Trozos de cordero marinados en yogur picante y cocinados al tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

56. TANDOORI TANGDI 12,95 SIZZLER



Muslos de pollo con hueso marinados en yogur con especiado y cocinados al tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

57. LANGOSTINOS SIZZLER

14,95



Langostinos marinados en especias, cocinados al tandoor. Servido con limón y cebollas picantes.

58. PARRILLADA MIXTA 17,95 TANDOORI



Mix de pollo tikka, cordero tikka, sheekh kebab, muslo de pollo y langostinos.

“ Disfruta tu Sizzler agregando salsa de curry, solo por 4,50 € ”





BIRYANI



Arroz biryani cocinado por separado con una salsa de intenso sabor.
Acompañado de salsa curry o mix raita.

Todos los biryanis se pueden hacer con los siguientes

POLLO	13.50
POLLO TIKKA 🍗	13.95
CORDERO	14.50
CORDERO TIKKA 🍗	14.95
LANGOSTINOS 🦐	15.95
VERDURAS MIXTAS	12.95
CARNE DE SOJA 🌱	13.95
PANEER 🍲	13.95

Elige tu nivel de Picante



Suave / Sin Picante
Medio Picante
Madras / Picante
Vindaloo / Muy Picante
Phall / Maximo Picante!!

➤ Palla Tikka Biryani



ARROZ

59. ARROZ BLANCO

3.75

Arroz basmati blanco tradicional.

60. ARROZ PILAU

3.95

Arroz basmati cocinado con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas.

61. ARROZ CON COCO

4.75

Arroz basmati cocinado con coco rallado, azúcar y servido en su color especial.

62. ARROZ CON VERDURAS

4.75

Arroz con verduras salteadas.

63. ARROZ CON AJO

4.75

Arroz basmati cocinado con ajo y toque de jugo de lima.

64. ARROZ PILAU CON CHAMPIÑONES

4.75

Champiñones salteados en arroz basmati pilau.

65. ARROZ CON HUEVO

4.75

Arroz con huevo frito.



66. ARROZ KEEMA

4.95

Arroz basmati con carne picada

“Utilizamos basmati, una variedad de arroz aromático de grano largo y delgado y es originario del subcontinente indio”



NAANS Y ROTI

67. NAAN SIMPLE

Pan naan cubierto de mantequilla

3.50



68. NAAN CON AJO

Pan naan cubierto con ajo y cilantro.

3.75



69. KEEMA NAAN

Relleno de carne picada picante.

4.50



70. PESHWARI NAAN

Relleno de coco endulzado, sultanas, almendras.

4,25



71. NAAN CON QUESO

Relleno de queso.

4,25



72. KULCHA NAAN

Cubierto con cebollas y pimientos.

3.95



73. NAAN CON CHILE CON AJO

Cubierto con ajo y chile.

4.25



74. NAAN CON QUESO Y AJO

Relleno de queso y cubierto con ajo.

4.50



75. NAAN CON MANTEQUILLA

Naan con mantequilla.

3.95



76. NAAN CON CHILE Y QUESO

Relleno de queso y cubierto con chile verde.

4.50



77. TANDOORI ROTI

Pan indio fino cocinado en tandoor.

2.95



78. CHAPATI

Pan indio fino.

2.95



79. ALOO PRANTHA

Relleno con puré de papas picante, cubierto de mantequilla

4.50





NUESTROS RESTAURANTES

COSTA ADEJE
AV ERNESTO SARTI 14

PUERTO DE LA CRUZ
CALLE RETAMA 3

PUERTO DE SANTIAGO
AV. MARÍTIMA PUERTO DE SANTIAGO 15A

SANTA CRUZ DE TENERIFE
AV. FRANCISCO LA ROCHE, 31

LA LAGUNA
CALLE HERRADORES 73



DOWNLOAD OUR RESTAURANT APP ON



www.delhidarbar.es