



# TAJ MAHAL



**RESTAURANTE  
AUTÉNTICA COMIDA DE LA INDIA**

*Chiclana de la Frontera*

€

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 3.- | <b>ENSALADA DE GAMBAS</b> Ensalada mixta con gambas.                             | <b>7,50</b> |
| 4.- | <b>POLLO CHAT</b> Pollo asado con pepino, tomate, cebolla y cilantro fresco.     | <b>5,95</b> |
| 5.- | <b>ALOO CHANA CHAT</b> Patatas, Garbanzos con tomate, cebolla y cilantro fresco. | <b>5,50</b> |

## MENÚ NIÑOS

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 5.A | <b>NUGGETS DE POLLO</b> con patatas o arroz blanco.                           | <b>6,50</b> |
| 5.B | <b>MALAI TIKKA</b> con patatas o arroz.                                       | <b>6,50</b> |
| 5.C | <b>MENÚ INFANTIL</b> Pollo (salsa de masala / korma / curry) y arroz basmati. | <b>6,90</b> |

## SOPAS

- |      |                                    |             |
|------|------------------------------------|-------------|
| 6.-  | <b>SOPA DAL</b> (Sopa de Lentejas) | <b>3,90</b> |
| 7.-  | <b>SOPA DE POLLO</b>               | <b>4,90</b> |
| 8.-  | <b>SOPA DE GAMBAS</b>              | <b>5,00</b> |
| 9.-  | <b>SOPA VEGETAL</b>                | <b>4,50</b> |
| 10.- | <b>SOPA DE TOMATE</b>              | <b>3,90</b> |



## ENTRADAS VEGETARIANAS

- |      |  |             |
|------|--|-------------|
| 11.- | <b>PAPADAM</b><br>Pan de lentejas con tres salsas diferentes.  | <b>2,10</b> |
| 12.- | <b>PAKORA VEGETAL MIXTA</b><br>Berenjenas, coliflor, patatas fritas rebozados en harina de garbanzos.                        | <b>3,90</b> |
| 13.- | <b>MIX VEGETAL PAKORA (2 PERSONAS)</b><br>Patatas, berenjena, coliflor, queso, cebolla bhaji (frita en harina de garbanzos). | <b>8,50</b> |
| 14.- | <b>BHAJI DE CEBOLLA</b><br>Cebolla frita rebozada en harina de garbanzos.  | <b>4,10</b> |
| 15.- | <b>PAKORA DE QUESO</b><br>Queso rebozado en harina de garbanzos y frito.   | <b>5,20</b> |
| 16.- | <b>SAMOSA VEGETAL</b><br>2 Empanadillas fritas rellenas de verdura.  | <b>4,90</b> |
| 17.- | <b>RAITA MIXTA</b><br>Yogur con tomates, cebollas, pepino y cilantro fresco.   | <b>3,90</b> |
| 18.- | <b>PURI DE CHAMPIÑONES</b><br>Pan indú frito con champiñones especiales.   | <b>6,90</b> |
| 19.- | <b>ALOO RAITA</b><br>Yogur con patatas y cilantro fresco.  | <b>4,00</b> |



## ENTRADAS DE CARNE

- |      |   |             |
|------|---|-------------|
| 20.- | <b>SAMOSA DE CARNE</b><br>2 Empanadillas rellena de carne picada.               | <b>5,00</b> |
| 21.- | <b>PAKORA DE POLLO</b><br>Pollo marinado frito rebozado en harina de garbanzos. | <b>4,90</b> |



- |        |  |      |
|--------|--|------|
| 22.-   | <b>TIKKA DE POLLO</b>  | €    |
|        | Pechuga de pollo deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor.  | 5,50 |
| 23.-   | <b>TIKKA DE CORDERO</b>  |      |
|        | Trozos de cordero deshuesado marinado con especias masala y asado en el horno tandoor. | 7,50 |
| 24.-   | <b>SHEEKH KABAB</b>  |      |
|        | Carne picada marinada asada en horno tandoor.  | 5,50 |
| 25.-   | <b>TANDOORI CHICKEN</b>  |      |
|        | 1/4 de muslo de pollo marinado en especias y asado en horno indu.                      | 5,50 |
| 25 A.- | <b>PURI DE GAMBAS</b>  |      |
|        | Pan frito con gambas, cebolla, jengibre y ajo.   | 7,90 |

### NUESTRO CHEF RECOMIENDA

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 26.- | <b>MURG MANGO (MUY SUAVE)</b>  |       |
|      | Pechuga de pollo cocinado con mangos frescos en una salsa de curry y crema.  | 11,50 |
| 27.- | <b>CHANA GOSHT</b>   |       |
|      | Cordero y garbanzos cocidos en jengibre, ajo y cilantro con salsa de curry.  | 12,50 |
| 28.- | <b>KASHMIRI GOSHT</b>  |       |
|      | Cordero cocinado en una rica salsa de tomate con cocktail de frutas, frutos secos adornado con jengibre y cilantro fresco. | 12,50 |
| 29.- | <b>MURG JAIPURI</b>  |       |
|      | Pollo en una salsa de crema con sésamo, coco molido y pasas.   | 11,50 |
| 30.- | <b>BUTTER CHICKEN</b>  |       |
|      | Pollo Asado con frutos secos y una salsa de tomate, mantequilla y nata.  | 11,50 |
| 31.- | <b>CHICKEN PASANDA</b>   |       |
|      | Pechuga de pollo cocinada en una salsa especial con almendras molidas, coco y frutas variadas.                             | 11,00 |
| 32.- | <b>CHICKEN MUGHLAI</b>   |       |
|      | Pechuga de pollo con salsa de crema y frutos secos.  | 11,90 |
| 33.- | <b>CHILLI CHICKEN</b>  |       |
|      | Pechuga de pollo con tomates, cebolla, pimientos y guindillas verdes picantes.   | 11,50 |

### PLATO EN SALSA DE MASALA (MUY SUAVE)

Salsa tradicional indú preparada con coco, almendras, tomates y especias muy suave para el paladar.

- |      |                             |       |
|------|-----------------------------|-------|
| 34.- | <b>POLLO TIKKA MASALA</b>   | 10,50 |
| 35.- | <b>CORDERO TIKKA MASALA</b> | 11,90 |
| 36.- | <b>GAMBAS TIKKA MASALA</b>  | 12,00 |
| 37.- | <b>VEGETAL MASALA</b>       | 9,95  |



## PLATO AL CURRY (SIN PICANTE) €

El curry es una mezcla basada en diferentes especias que se utilizan en la India (masala), para guisos o estofados con salsa, jengibre, ajo, cebolla, más el toque especial del cocinero.

- |      |                         |   |              |
|------|-------------------------|---|--------------|
| 38.- | <b>POLLO AL CURRY</b>   |  | <b>9,50</b>  |
| 39.- | <b>CORDERO AL CURRY</b> |   | <b>10,90</b> |
| 40.- | <b>GAMBAS AL CURRY</b>  |   | <b>10,90</b> |

## PLATOS EN SALSA DE KORMA (MUY SUAVE)

Salsa especial de coco, hecho a fuego lento.

- |      |                      |  |              |
|------|----------------------|--|--------------|
| 41.- | <b>POLLO KORMA</b>   |  | <b>10,50</b> |
| 42.- | <b>CORDERO KORMA</b> |  | <b>11,90</b> |
| 43.- | <b>GAMBAS KORMA</b>  |  | <b>12,00</b> |
| 44.- | <b>VEGETAL KORMA</b> |  | <b>9,95</b>  |

## PLATO EN SALSA DE DHANSAK

Salsa preparada con lentejas, zumo de limón, cilantro verde, especias indú.

- |      |                            |   |              |
|------|----------------------------|---|--------------|
| 45.- | <b>POLLO TIKKA DHANSAK</b> |  | <b>9,90</b>  |
| 46.- | <b>CORDERO DHANSAK</b>     |   | <b>11,90</b> |
| 47.- | <b>GAMBAS DHANSAK</b>      |   | <b>12,00</b> |

## PLATO EN SALSA DE JALFRAZI (MEDIO PICANTE)

Trozos de carne preparado con pimienta, cebolla, jengibre y ajo.

- |      |                                 |  |              |
|------|---------------------------------|--|--------------|
| 48.- | <b>POLLO JALFRAZI</b>           |  | <b>10,90</b> |
| 49.- | <b>CORDERO JALFRAZI</b>         |  | <b>12,50</b> |
| 50.- | <b>GAMBAS JALFRAZI</b>          |  | <b>11,90</b> |
| 51.- | <b>VERDURA Y QUESO JALFRAZI</b> |  | <b>10,40</b> |

## PLATO EN SALSA DE BHUNA

Técnica culinaria de la cocina indú con especias tradicionales, acompañada con cebolla, tomate, jengibre y ajo

- |      |                      |  |              |
|------|----------------------|--|--------------|
| 52.- | <b>POLLO BHUNA</b>   |  | <b>10,50</b> |
| 53.- | <b>CORDERO BHUNA</b> |  | <b>11,00</b> |
| 54.- | <b>GAMBAS BHUNA</b>  |  | <b>11,00</b> |

## PLATO EN SALSA DE ESPINACA (SAAG)

Crema suave de espinacas con especias de la india.

- |      |   |  |              |
|------|---|--|--------------|
| 55.- | <b>SAAG DE POLLO</b>                      |  | <b>9,95</b>  |
| 56.- | <b>SAAG DE CORDERO</b>                    |  | <b>11,95</b> |
| 57.- | <b>SAAG DE GAMBAS</b>                     |  | <b>12,00</b> |
| 58.- | <b>SAAG DE QUESO (ESPINACA CON QUESO)</b> |  | <b>9,50</b>  |

## PLATO EN SALSA DE MADRAS (MUY PICANTE)

Curry de color rojo que posee un alto contenido de chile en polvo. Se trata de una salsa originaria del sur de la India.

- 59.- POLLO MADRAS
- 60.- CORDERO MADRAS
- 61.- GAMBAS MADRAS



€  
10,50  
11,50  
11,50

## PLATO EN SALSA DE BALTI

Jugoso asado al horno preparado con cebolla, cilantro, pimienta y especias, servido en un cuenco tradicional Indú de Cobre.

- 62.- POLLO TIKKA BALTI
- 63.- CORDERO TIKKA BALTI
- 64.- GAMBAS TIKKA BALTI



9,95  
11,95  
11,90

## PLATOS EN SALSA DE KARAHI (SUAVE)

Plato típico de elaboración indú con salsa y especias recién molidas con cebolla, pimienta, tomate y cilantro fresco.

- 65.- POLLO KARAHI
- 66.- CORDERO KARAHI
- 67.- GAMBAS KARAHI
- 68.- PANEER KARAHI



9,95  
11,50  
11,50  
9,50

## PLATO EN SALSA DE ROGANJOSH (MEDIO PICANTE)

Es curry aromático de elaboración indú, la carne o pescado está cocinado en mantequilla clarificada a fuego vivo.

- 69.- POLLO ROGANJOSH
- 70.- CORDERO ROGANJOSH
- 71.- GAMBA ROGANJOSH



10,50  
11,50  
11,50

## PLATO DOPIAZA

Cebolla picada con tomate, ajo, jengibre y cilantro fresco en una salsa picante suave.

- DOPIAZA DE POLLO
- DOPIAZA DE CORDERO
- DOPIAZA DE GAMBAS
- DOPIAZA DE QUESO

10,50  
11,90  
12,50  
10,50

## PLATO ESPECIAL EN HORNO INDU

Todos los platos servidos con salsa de curry en un cuenco indú muy caliente.

### 72.- POLLO TIKKA SHASHLIK

Pechuga de pollo marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno indú.

12,50

### 73.- CORDERO TIKKA SHASHLIK

Cordero marinado en trozos con pimientos, tomate y cebolla asado en horno indú.

13,50



### 74.- ESPECIAL MIX GRILL

Combinado al horno Tandoori, pollo, cordero, gambas, acompañado del típico pincho "Sheekh Kebab".

14,95

75.-	<b>HARYALI TIKKA</b>	€
	Pechuga de pollo marinado a la menta con espinacas, asado en horno indú.	12,95
76.-	<b>KING PRAWNS (GAMBAS)</b>	
	Gambas marinadas en la especia indú "ajwani" asado en horno indú.	15,90
77.-	<b>TANDOORI POLLO</b>	
	Marinado de muslo de pollo, asado en horno indú.	10,50

## PLATOS DE VERDURAS

€

78.-	<b>BAHJI DE BERENJENAS</b>	
	Berenjena al horno con cebolla, tomate y hierbas aromáticas fuertes.	8,50
79.-	<b>ALOO GOBI</b>	
	Coliflor con patatas cocido con cebolla, tomate y especias.	7,95
80.-	<b>TURKA DAL</b>	
	Lentejas indú con cebolla, tomates y especias.	7,95
81.-	<b>DAL MAKHANI</b>	
	Lentejas negras cocidas con salsa de tomate, mantequilla y crema.	8,50
82.-	<b>SAAG ALOO</b>	
	Espinacas cocidas con patatas y crema.	7,95
83.-	<b>BOMBAY ALOO</b>	
	Patatas cocidas al estilo indú tradicional.	7,95
84.-	<b>MIX VEGETAL CURRY</b>	
	Verduras cocidas con tomate y cebolla, servido con una salsa de curry.	8,50
85.-	<b>CHANA MASALA</b>	
	Garbanzos con cebolla y tomate y hierbas aromáticas fuertes.	7,95
86.-	<b>BAHJI DE CHAMPIÑONES</b>	
	Champiñones cocidos con cebolla y tomate y especias aromáticas fuertes.	7,95
87.-	<b>ESPINACA CON QUESO</b>	
	Espinacas cocidas con queso casero con especias y crema.	8,50



## PLATOS DE ARROZ BIRYANI

Arroz Basmati cocido al vapor con fragancias naturales, pimienta, frutos secos y cilantro fresco, servido con salsa curry.

88.-	<b>BIRYANI VEGETAL</b>	
		10,90
89.-	<b>BIRYANI DE POLLO</b>	
		11,50
90.-	<b>BIRYANI DE CORDERO</b>	
		13,00
91.-	<b>BIRYANI DE GAMBAS</b>	
		13,40
92.-	<b>BIRYANI ESPECIAL</b>	
	Arroz Basmati cocido al vapor naturales pollo, cordero y gambas y huevo duro.	14,50



## ARROZ (BASMATI)

€

- |       |   |      |
|-------|---|------|
| 93.-  | <b>ARROZ BASMATI</b><br>Con fragancias naturales.   | 2,90 |
| 94.-  | <b>ARROZ PULAO</b><br>Arroz frito con azafrán, cominos y especias.                              | 3,50 |
| 95.-  | <b>ARROZ PULAO CON CHAMPIÑONES</b><br>Arroz Basmati cocido con champiñones.                     | 3,90 |
| 96.-  | <b>ARROZ AL LIMON</b><br>Arroz con aroma de limón.  | 3,80 |
| 97.-  | <b>ARROZ CON CARNE PICADA</b>   | 3,80 |
| 98.-  | <b>KASHMIRI PULAO</b><br>Arroz Basmati cocido con guisantes, frutos secos y cocktail de frutas. | 4,50 |
| 99.-  | <b>ARROZ CON HUEVOS</b>   | 3,80 |
| 100.- | <b>ARROZ CON VERDURAS</b>   | 4,90 |



## PAN TRADICIONAL INDIO HORNEADOS EN TANDOOR

- |       |   |      |
|-------|---|------|
| 101.- | <b>NAAN</b><br>Pan blanco de harina preparado en horno indú.                        | 3,00 |
| 102.- | <b>NAAN DE MANTEQUILLA</b><br>Pan blanco de harina con mantequilla.                 | 3,20 |
| 103.- | <b>NAAN DE AJO</b><br>Pan blanco de harina con ajo y cilantro fresco.               | 3,30 |
| 104.- | <b>NAAN DE COCO</b><br>Pan blanco de harina con coco y pasas.                       | 3,95 |
| 105.- | <b>NAAN DE QUESO</b><br>Pan blanco de harina con queso.                             | 3,95 |
| 106.- | <b>NAAN DE CARNE PICADA</b><br>Pan blanco de harina con queso.                      | 3,95 |
| 107.- | <b>NAAN DE CEBOLLA</b><br>Pan blanco de harina con cebolla.                         | 3,80 |
| 108.- | <b>TANDOORI ROTI</b><br>Pan de harina de trigo integral.                            | 2,60 |
| 109.- | <b>PARANTHA ALOO</b><br>Harina de trigo integral con patatas cocidas y mantequilla. | 4,50 |
| 110.- | <b>PARANTHA DE CEBOLLA</b><br>Harina de trigo integral con cebolla.                 | 4,50 |



111.- **PARANTHA DE QUESO**

Harina de trigo integral con queso.

€

4,50

**POSTRE INDU**

112.- **KULFI DE MANGO (CASERO)**

Helado de mango.

3,20

113.- **KULFI DE PISTACHO**

Helado de pistacho.

3,20

114.- **CREMA DE MANGO**

3,10

115.- **FIRNI**

Flan de arroz con coco (postre especial del Chef).

3,20

116.- **GULAB JAMUN**

Bolas de leche frito con sirope de azúcar.

3,50



**CAFE**

117.- **CAFÉ SOLO**

1,20

118.- **CAFE CON LECHE**

1,50

119.- **TE INDIO (MASALATE)**

2,20

120.- **CAPUCCINO**

1,50

121.- **CAFE IRLANDES**

5,50



**PLATO ESPECIAL DEL  
RESTAURANTE TAJ MAHAL**

**GARLIC CHICKEN (POLLO CON AJO MEDIO PICANTE)**

Pechuga de pollo con ajo, cebolla, pimienta y tomate. Sabor típico indú. **11,95**

**CHICKEN PATHIA (PATHIA DE POLLO)**

Pechuga de pollo preparado con salsa agri dulce. **11,95**

**KING PRAWN PATHIA (PATHIA DE GAMBAS)**

Gamba preparado con salsa agri dulce. **12,50**

**CHICKEN VINDALOO (POLLO VINDALOO) - MUY PICANTE**

Pechuga de pollo preparado en salsa de cebolla, tomate, patata y cilantro fresco. **11,95**

**CHICKEN TIKA METHI (POLLO METHI)**

Pollo asado preparado en salsa de crema con hojas de alholva. **11,95**

## BEBIDA

€

BATIDO DE YOGUR (típico indú)

SALADO LASSI

DULCE LASSI

MANGO LASSI



2,80

2,80

2,80

2,80

## BATIDO HELADO

BATIDO DE MANGO

BATIDO DE CHOCOLATE

BATIDO DE VAINILLA

BATIDO DE FRESA



3,00

3,00

3,00

3,00

## REFRESCOS

AGUA

AGUA CON GAS

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FANTA NARANJA O LIMON

AQUARIUS

SPRITE

NESTEA

TINTO DE VERANO

ZUMO (NARANJA-PIÑA-MANZANA-MELOCOTÓN)



2,00

2,50

2,50

2,50

2,50

2,50

2,50

2,50

2,50

1,70

## CERVEZA

COBRA CERVEZA INDIA 4,8% ALCOHOL

CRUZCAMPO 1/3

CAÑA

TUBO

HEINEKEN 1/3

SIN ALCOHOL 1/3

JARRA



3,00

2,50

1,80

2,10

2,50

2,50

3,50

## ENSALADAS

1.- ENSALADA MIXTA

Lechuga, tomate, olivas, zanahorias, pepino y atún.

2.- ENSALADA DE POLLO

Ensalada mixta con pollo asado.



6,50

6,50