

॥ अन्नपूर्णे सदापूर्णे ॥



Rundan

INDIAN RESTAURANT



## STARTERE APERITIVOS

### Prawan Puri

Curry de Langostino Suave, Cebolla, Tomate y Cilantro con Especies Hindú.

Servida con una base de Pan Frito Hindú.



12,10€

### Pakora de Berenjena

Rodajas de Berenjena rebozadas en Harina de Garbanzo.



6,95€

### Kundan Special Salad

Ensalada verde, Tomate, Cebolla, Huevo, Pollo Tikka y Salsa de Yogur.



8,95€

### Mixed Salad

Ensalada verde, Tomate, Zanahoria, Cebolla, Maiz, Pepino y Pimentón Dulce.



7,25€

### Onion Bhaji

Cebolla rebozada con Harina de Garbanzo y Especies.



6,95€

### Veg Samosa

Empanadillas de Masa Casera rellenas de Verduras y Especies con un Toque Especial.



7,25€

### Kundan Zaika

Variedad de Pakora rebozada. Especialidad del Chef.



8,95€

### Paneer Pakora

Queso Fresco Casero rebozado con Harina de Garbanzo y Especies.



7,50€

### Amritsari Fish

Pescado frito con Harina de Garbanzo servido con Salsa de Tamarindo.



8,50€

### Chat

Pollo, Cebolla, Chili con Salsa de Menta y Mango.

7,75€



## ESPECIALIDAD DE TANDOORI

(Platos asados en el famoso Horno Hindú)

### Murg Tandoori

Muslos de Pollo marinados con Yogur, Especies, Pasta de Ajo y Jengibre.



17,10€

### Murg Tikka

Brocheta de Pollo marinado con Yogur y Especies Aromáticas.



14,95€

### Murg Malai Tikka

Brocheta de Pollo marinado con Crema de Queso, Yogur y Especies Suaves.



14,95€

### Mutten Tikka

Brocheta de Cordero marinado con Yogur, Lima, Especies, Pasta de Ajo y Jengibre.



16,95€

### Costillas de cordero

Costilla marinada con yogur y Especies Tandoori.



16,95€

### Codornices al tandoori

Codornices marinadas con Yogur, Lima, Especies, Pasta de Ajo y Jengibre.



10,95€

### Salmon al tandoori

Salmón marinado con Yogur, Lima, Especies, Pasta de Ajo y Jengibre.



18,95€

### Seekh Kebab

Brocheta de Carne Picada con Especies, jengibre y Hierbas Aromáticas.



15,95€

### Jhinga Tandoori

Langostinos marinados con Yogur, Lima, Ajo, Jengibre y Especies Tandoori.



23,10€

### Tandoori Machli

Brocheta de Emperador marinado con Yogur, Menta y Especies Tandoori.



18,95€

### Kundan Tandoori

Parrilla Mixta de Carne, Pescado y Marisco.



24,50€

### Tandoori Sashlik

Verduras, Queso Fresco marinado con Yogur y Especies Tandoori.



15,95€



## ESPECIALIDAD DE CURRY

<b>Pollo</b>		<b>14,95€</b>
<b>Cordero</b>		<b>15,95€</b>
<b>Gambas</b>		<b>15,95€</b>
<b>Langostinos</b>		<b>19,50€</b>
<b>Pescado</b>		<b>15,95€</b>

(En esta especialidad puede elegir cualquiera de las siguientes salsas)

### **Kundan Curry**

Cebolla troceada con Salsa Curry típica de la India

### **Korma**

Crema de Coco y Azafrán con deliciosa Salsa suave

### **Tikka Masala**

Almendra Molida y Anacardos con Salsa de Tomate y Nata

### **Jalfrezi**

Cebolla, Tomate, Pimientos, Ajo y Jengibre con Salsa de Curry medio picante

### **Roganjosh**

Plato famoso de Kasmira cocinado con Yogur, Tomate y Especies con Salsa de Curry

### **Karahi**

Cebolla, Tomate, Pimientos, Jengibre, Ajo y Cilantro con Salsa de Curry y Yogur

### **Palak**

Salsa de Espinacas cocinada al estilo Norte de la India

### **Madras**

Salsa de Curry picante cocinada con Crema de Coco y Salsa de Tomate

### **Vindaloo**

Salsa de Curry muy picante cocinada con Especies fuertes



## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### Mutton Mughlai

Cordero cocinado con Mantequilla, Nata y Curry suave.

16,95€

### Murg Makhani

Pollo Tikka cocinado con Pasta de Anacardos, Tomate y Salsa Cremosa.

15,50€

### Murg Ambh Wala

Pollo, Almendra molida, Pure de Mango y Salsa de Nata.

15,10€

### Mutton Khumb Wala

Cordero cocinado con Champinón, Miel, Salsa de Nata y Curry Suave.

16,95€

### Mutton Samrat

Cordero cocinado con Cóctel de Fruta y Salsa de Almendras.

16,95€

### Chili Jhinga

Langostino salteado con Cebolla, Jengibre, Pimientos, Ajo, Salsa de Soja y Chili muy picante.

19,50€

### Mutton Chutny Wala

Cordero Tikka cocinado con Menta, Ajo, Jengibre, Nata y Salsa de Curry medio picante.

16,95€

### Murg Bharta

Pollo Tikka, Berenjena asada, Cebolla picada y Tomate estilo Punjabi.

15,10€

### Bengali Machli Curry

Pescado frito cocinado con Cilantro, Pasta de Ajo, Jengibre, Leche de Coco y Salsa de Curry.

18,95€

### Kundan Special Curry

Carne y Marisco cocinado con Salsa especialidad del Chef.

19,50€





## ESPECIALIDAD VEGETARIANA

### Dal Tarka

Lentejas cocinadas con Cebolla, Tomate, Ajo y Salsa de Curry.



11,95€

### Dal Makhani

Alubias rojas y varias clases de Lentejas cocinadas con Salsa de Tomate y Nata.



11,95€

### Navratten Korma

Verduras cocinadas con Salsa de Almendras y Crema de Coco.



12,50€

### Sabji Makhani

Verduras cocinadas con Crema de Anacardo, Mantequilla y Salsa de Almendras cremosa.



11,95€

### Mutter Mushroom Paneer

Guisantes, Queso Fresco y Champinón cocinados con Salsa de Tomate y Salsa de Curry cremoso.



12,50€

### Palak Paneer

Queso Fresco, Espinacas y Cebolla cocinados con Salsa suave.



11,95€

### Paneer Butter Masala

Queso Fresco, Cocinado con Pasta de Anacardo, Tomate, Cebolla y Especies.



12,95€

### Okras

Verduras Típicas de la India cocinadas Con Tomate, Cebolla y Especies.



13,50€

### Aloo Masala

Patatas Cocinados Con Comino y Especies



11,95€

### Channa Masala

Garbanzos cocinados con Cebolla, Ajo, Tomate, Jengibre y Salsa de Curry.



11,95€

### Bengan Ka Bharta

Berenjenas asadas cocinadas con Cebolla picada, Tomate y Salsa de Curry cremoso.



12,50€

### Shahi Sabji Kofta

Albóndigas de Verduras y Queso fresco cocinadas con Salsa de Almendras y Curry suave.



13,50€



## ACOMPAÑAMIENTO ARROZ BASMATI Y PAN HINDÚ

<b>Arroz basmati</b>		<b>5,95€</b>
<b>Arroz Pilau al azafrán</b>		<b>7,05€</b>
<b>Kashmiri Pilau</b>		<b>8,95€</b>
<b>Arroz con Coco y Azafrán</b>		<b>7,95€</b>
<b>Arroz con Comino y Champiñones</b>		<b>7,95€</b>
<b>Arroz con Verduras</b>		<b>7,95€</b>
<b>Arroz con Huevos Fritos</b>		<b>7,50€</b>
<b>Arroz Biryani con Pollo Tikka</b>		<b>15,95€</b>
<b>Arroz Biryani con Cordero</b>		<b>17,95€</b>
<b>Arroz Biryani Especial</b>		<b>19,95€</b>
<b>Tandoori Roti</b>		<b>3,00€</b>
<b>Paranta Vegetal</b>		<b>4,50€</b>
<b>Tandoori Nan</b>		<b>3,60€</b>
<b>Tandoori Nan de Ajo</b>		<b>3,95€</b>
<b>Tandoori Nan de Queso</b>		<b>4,95€</b>
<b>Tandoori Nan de Coco</b>		<b>4,95€</b>
<b>Pesaweri Tandoori Nan de</b>		<b>4,50€</b>
<b>Mantequilla Tandoori Nan</b>		<b>5,95€</b>
estilo Kundan		
<b>Hindu Raita</b>		<b>4,95€</b>
Ensalada de Tomate, Cebolla, Pepino, con Yogur Para suavizar el Picante.		



## **MENÚ DEGUSTACIÓN POR PERSONA**

### **Veg Samosa**

Empanadillas de masa Casera rellenas de  
Verduras y Especias con un Toque Especial.

### **Pakora y Onion Bhaji**

Cebolla rebozada con Harina de Garbanzo y  
Especias.

### **1 Curry de la carta a elegir**

Pollo, cordero, gambas o verduras.

### **Acompañamiento**

Arroz Pilau al Azafrán o Pan Hindú Nan

### **Postre Hindú Casero**

### **Bebida**

Copa de vino, Cerveza hindú, Mahou o Refresco.

**27,95€**





## BLANCOS

Viña Mayor Verdejo. D.O. Rueda (Vino de la casa)		15,50€
Viña Sol. D.O. Penedés		16,50€
Diamante Semidulce. D.O. Rioja Ca		15,95€
Viña Esmeralda. D.O. Penedés		17,95€
Marqués de Riscal. D.O. Rueda		20,50€
Hacienda de Arinzano		18,95€
La Poda Albariño D.O. Rías Baixas		23,95€

## ROSADOS

Mateus		14,50€
Peñascal. Vino de aguja		14,95€
Gran Feudo		15,95€
Marqués de Cáceres		15,95€
A de Arinzano		20,95€

## TINTOS

Glorioso Crianza. D.O. Rioja Ca (Vino de la casa)		15,95€
Marqués de Cáceres Crianza. D.O. Rioja Ca		17,95€
Viña Salceda Crianza. D.O. Rioja Ca		19,95€
Cosme Palacio Crianza. D.O. Rioja Ca		26,50€
Marqués de Murrieta Reserva. D.O. Rioja Ca		38,95€
Marqués de Riscal. D.O. Rioja Ca		35,95€
Viña Mayor Crianza. D.O. Ribera del Duero		21,95€
Secreto D.O. Ribera del Duero		30,50€
Protos Crianza. D.O. Ribera del Duero		34,95€
Arzuaga Crianza. D.O. Ribera del Duero		35,95€

## CAVAS

Cava de la Casa		18,95€
Moet y Chandon		65,00€



## LICORES

AMARETTO		5,50€
BAILLEYS		5,50€
COINTREAU		5,50€
FRANGELICO		5,50€
LICOR DE CAFÉ		5,00€
ORUJO		4,95€
PACHARÁN		4,95€
LIMONCHELLO		4,95€
LICOR DE FRUTAS		4,50€



## CERVEZAS, APERITIVOS Y REFRESCOS

CERVEZA NACIONAL		3,60€
CERVEZA INDIA		3,85€
REFRESCOS		3,00€
ZUMOS DE FRUTAS		3,00€
ZUMO NATURAL		3,95€
FINOS		3,50€
MARTINI		4,50€
CAMPARI		4,50€
OPORTO		4,50€
KIR ROYAL		3,95€
BLOODY MARY		5,50€
COPA DE VINO RIOJA		3,95€
COPA DE VINO RIBERA		4,50€
COPA DE CAVA		4,50€
TINTO DE VERANO		4,50€
SANGRIA		12,95€
AGUA MINERAL		2,90€
AGUA VICHY		3,20€
CAFÉ		2,80€
TÉ MASALA (HINDÚ)		2,95€
INFUSIONES		2,80€





## BEBIDAS

### WHYSKIES

BALLANTINES

WHITE LABEL

J&B

JONNIE WALKER

JONNIE WALKER E: M

CHIVAS

CARDHU

JACK DANIEL

JAMESON

SUNTORY TOKI



7,50€

7,50€

7,50€

7,50€

8,50€

8,50€

8,95€

8,50€

8,50€

9,50€

### RONES

HAVANA CLUB 5 AÑOS

HAVANA CLUB 7 AÑOS

CACIQUE

BRUGAL

BARCELO



7,50€

8,50€

7,50€

7,50€

7,50€

### BRANDY

CARLOS XIII

MAGNO

CARLOS I

DUQUESA DE ALBA



6,50€

6,50€

9,50€

9,50€

### COGNAC

REMY MARTIN V.S.O.P

CURVOISIER V.S.O.P



11,00€

11,00€