NUESTROS ENTRANTES

AGRA ALU TIKKI — €8

Croquetas de patata al estilo Agra con base de garbanzo y salsa de tamarindo y yogur dulce
Agra style mashed potato croquets with chickpeas base with tamarind and sweet yoghurt

Sugerencias: Acompañarlo con nuestros panes
Suggestion: Try it with our griddled breads

KARNATAKA PAKODA — €7

Pakoda al estilo Karnataka, petalos de cebolla rebozado con harina de garbanzo
Karnataka style crispy onion petal fritters on chickpea flour

Sugerencias: Aprovecharlo con la salsa tamarindo que lleva acompañado
Suggestion: Dip it with the tamarind sauce it comes with to enjoy the most

CALCUTTA CHILI CHICKEN — €10

Pollo crujiente marinado en soja y pimientos al estilo wok
Wok-stirred marinated crispy chicken with bell peppers

Sugerencias: Acompañarlo con arroz para un toque asiatico
Suggestion: Try it with the rice for an asian food craving

OLD DELHI LAGAN LAMB — €12

Cordero desmenuzado sobre hojaldres con almendras y menta
Pulled lamb filled in puff-pastry with shaved almonds and mint

Sugerencias: Aprovecharlo entero para disfrutar la explosion del cordero y el frescor de menta
Suggestion: To enjoy it the most try eating the whole puff for the lamb and mint explosion

HIMALAYAN MOMO — €7 / 8

Elegir entre: **Verdura o Pollo**
Choices: **Vegetable or Chicken**

Empanadillas al vapor con relleno, estilo himalaya acompañado con salsa de sésamo
Himalayan dumplings served with filling of your choice, with creamy sesame sauce

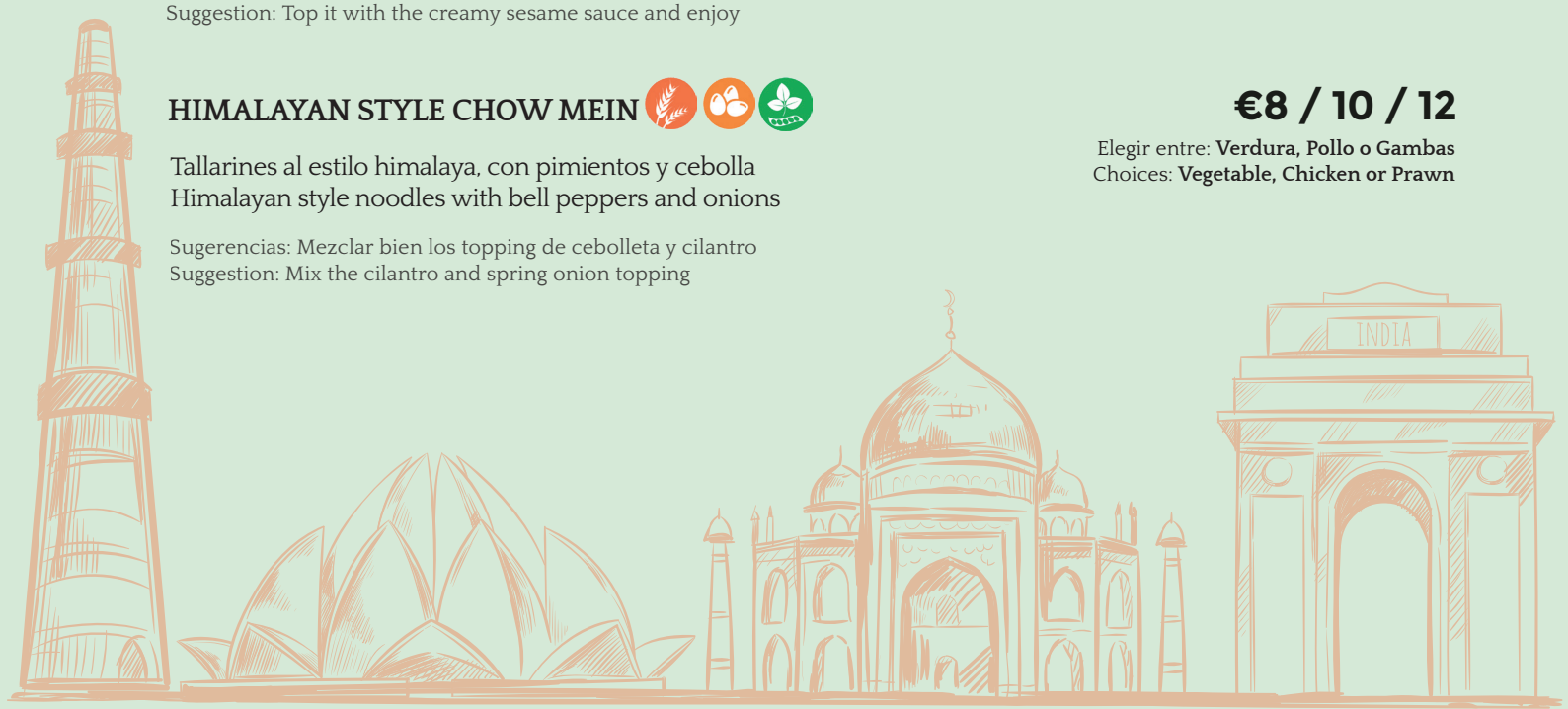
Sugerencias: Disfrutarlo con un toque de salsa de sésamo por encima
Suggestion: Top it with the creamy sesame sauce and enjoy

HIMALAYAN STYLE CHOW MEIN — €8 / 10 / 12

Elegir entre: **Verdura, Pollo o Gambas**
Choices: **Vegetable, Chicken or Prawn**

Tallarines al estilo himalaya, con pimientos y cebolla
Himalayan style noodles with bell peppers and onions

Sugerencias: Mezclar bien los topping de cebolleta y cilantro
Suggestion: Mix the cilantro and spring onion topping



NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

MURGH TIKKA MAKHNI — €16

Pollo tandoori a trozos con la salsa makhni
Butter Chicken, tandoori chicken tikka in makhni sauce

AWADHI KORMA — €15 / 16 / 17

Salsa cremoso con base de leche de coco
Choice of meat with creamy coconut base gravy

Elegir entre: **Pollo, Paneer o Cordero**
Choices: **Chicken, Paneer or Lamb**

KADHAI TRADICIONAL — €15 /16 / 17 / 18

Curry salteado con tomate, cebolla y kadhai masala
Choice of meat, sauteed with tomato, onion and kadhai masala

Elegir entre: **Pollo, Paneer, Cordero o Gambas**
Choices: **Chicken, Paneer, Lamb or Prawn**

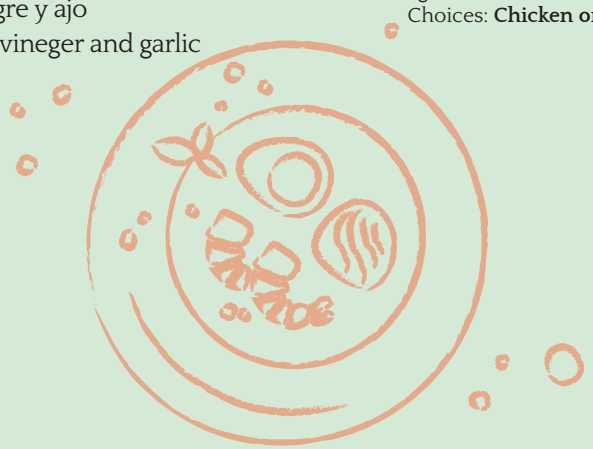
VINDALO - VINHA D' ALHO — €15 / €17

Curry picante, de pollo o cordero cocido con vino tinto, vinagre y ajo
Spicy curry with meat of your choice, cooked with red wine, vineger and garlic

Elegir entre: **Pollo o Cordero**
Choices: **Chicken or Lamb**

YATRI CORDERO MATKA — €15

Curry de cordero estilo casero cocido en cazuela de barro
Home style lamb curry with potato cooked in earthen pot



PESCADO CALCUTA — €18

Curry de pescado con verduras y cinco especias de Calcuta
Fish curry with vegetable and five spices from Kolkata

NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS

PUNJABI CHANA MASALA — €10

Garbanzos guisados con especias, tomate cebolla y sal negra
Stewed garbanzo with spices, tomato onion and black salt

GHAR KI TARKARI — €8,5

Verduras de temporada salteadas estilo casero
Home style, stir-fried seasonal vegetables



SAAG PANEER — €12

Guiso de espinacas y queso fresco sofrito con ajo
Spinach and cottage cheese stew tempered with garlic

DAL MAKHNI — €8

Lentejas negras guisadas con jengibre y mantequilla
Stewed black lentil with ginger and churned butter

NUESTROS PLATOS ESTRELLAS

OLD DELHI LAGAN LAMB — €12
Cordero desmenuzado sobre hojaldres con almendras
Pulled lamb on khari puffs with shaved almonds

POLLO TIKKA TANDORI — €18
Pollo tandoori a trozos servido en plato refractorio
Tandoori Chicken served in hot sizzling plate

ARROZ BIRYANI — €15/16/17/18
Arroz especiado con azáfran y carne de selección
Spice blended rice with saffron and meat of your choice

Elegir entre: **Verduras, Pollo, Cordero o Gambas**
Choices: **Vegetable, Chicken, Lamb or Prawn**

NUESTROS ARROCES

ARROZ BASMATI — €4,50
Arroz cocido al vapor
Plain steamed rice

ARROZ PULAO — €6,50
Arroz con verduras, frutos secos y azafrán
Rice with sauteed vegetables, dry fruits and saffron

ARROZ JEERA — €5,50
Arroz salteado con comino
Sauteed basmati rice with cumin seeds

NUESTROS PANES

PAN ROTI — €3
Tortillas de pan integral a la plancha
Griddled whole wheat tortillas

PAN PARATHA — €5
Pan mantecoso con capas a la plancha
Griddled layered tortilla



ACOMPAÑAMIENTOS

MANGO ACHAAR — €1
Encurtido de mango verde especiado
Seasoned mango pickle

BOONDI KA RAITA — €2
Salsa de yogur especiado con perlas de garbanzo
Seasoned yogurt sauce with crispy chickpea pearls

FRIED PAPAD — €1
Tortitas de lentejas crujientes
Fried lentils crisps

NUESTROS POSTRES

MALAI KULFI — €10
Leche reducida con cardamomo
Reduced milk with cardamom

GULAB JAMUN — €6
Bolitas de dulce de leche con sirope de rosa
Condensed milk spheres in rose flavoured syrup

MANGO LASSI — €5
Batido de yogur con mango
Sweet mango smoothie

KHEER — €6
Arroz con leche con especias aromáticas
Rice pudding with aromatic spices

HELADOS ARTESANALES — €6
Nata / Fresa / Chocolate / Mango
Cream / Strawberry / Chocolate / Mango

BROWNIE — €8
Brownie de chocolate con helado
Chocolate brownie with icecream

UN PLACER ACOMPAÑARLES EN ESTE VIAJE

¡Gracias por su visita!

Esperemos que haya disfrutado de la comida y el momento con nosotros.

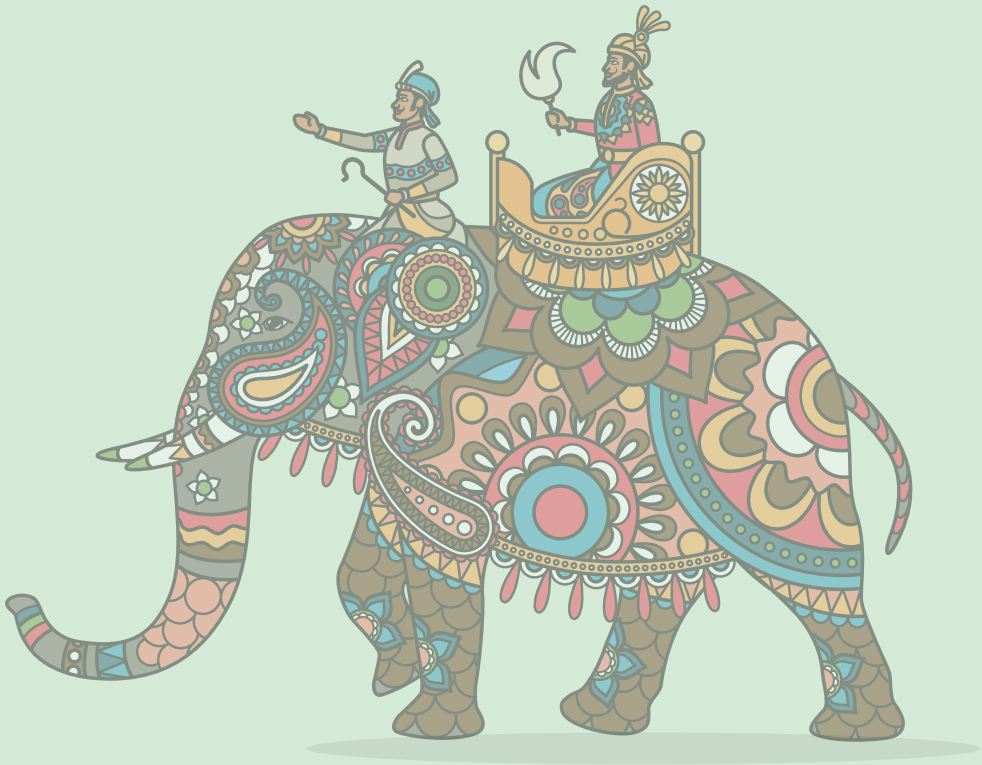
Gracias por darnos la oportunidad de servirle la comida viajera de la India y Nepal.

Compartenos tu experiencia, lo hemos puesto muy fácil con los QRs abajo:

Google Reviews

Instagram

¡Hasta la próxima!
Equipo Yatri



NUESTROS BEBIDAS

REFRESCOS

Agua	€2,80	Fuze-Tea	€3,80
Coca-Cola	€3,20	Aquarius	€3,80
Fanta Naranja	€3,20	Zumo	€2,80

CERVEZA

Caña	€2,80	Tercio 0%	€3,85
Doble	€3,50	Tercio Sin Filtrar	€3,85
Tercio	€3,80	Tercio India/Nepal	€3,95

CAFÉ Y TÉ

Cafe Cortado	€1,80	Cafe Americano	€2,00
Cafe Solo	€1,80	Cafe Infusion	€2,00
Cafe con Leche	€2,00	Masala Chai	€3,80

NUESTROS VINOS

VINO	VARIEDAD	COPAS	BOTELLA
Vino de la casa	Crianza/Semi Dulce	€3,20	€16,00
Gorgorito	Verdejo	€3,30	€16,00
Alma	Semi Dulce	€3,50	€18,00
Bicos Albarino	Albarino	€4,30	€20,00
Pradorey Rib.D	Tempranillo	€3,80	€20,00
Aptus Rib.D	Tempranillo	€4,30	€22,00
Ramon Bilbao	Crianza	€4,50	€23,00

NUESTROS CÓCTELES

COCKTAIL

Mojito MTB	€9,50	Cucumber SP	€11,00
Caipiriña	€9,50	Twisted Timur	€12,50
Passion PBC	€10,00	Bumble Fizz	€14,00

WHISKY

Black Label	€8,00
Ballantines	€8,00
Jack Daniels	€8,50

GINEBRA

Tanqueray	€7,50
Puerto de Indias	€8,00
Bombay Sapphire	€8,00

RON

Brugal	€7,50
Barcelo	€8,00

VODKA

Absolut	€8,00