Delhi Darbar

Indian Tandoori Restaurant

Delhi Darbar

Experience Wow!!

स्वागतम् at Delhi Darbar.

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

La diversidad es el segundo nombre de 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



GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

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 y s0y, y también platos que indican pescado y camarones y langostinos como el elemento principal de la composición de la placa de modo que es posible 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.

APERITIVOS

1. PAPADUM CON SALSAS *(2 unds)* **3.00**

Pan crujiente con salsa de mango, menta y cebollas.

2. PAPADUM **0.75**

Un pan muy fino y crujiente.

3. PAPADUM PICANTE **0.75**

Un pan muy fino, crujiente y picante.

4. SALSA TAMARINDO **0.75**

Salsa agridulce a base del fruto del tamarindo.

5. SALSA DE AJO **0.75**

Hecho de Ajo, Mayonesa y con un toque de chile rojo.

6. SALSA CHILE **0.75**

Salsa Picante de chile verde y hierba buena.

ENTRANTES

7. CEBOLLA BHAJI **3.75**

Bolitas de cebolla hechas con harina de garbanzos con un toque de especias.

8. SAMOSA VEGETAL **3.95**

Dos empanadillas triangulares rellenas de papas y guisantes.

9. SAMOSA DE CARNE **4.25**

Dos empanadillas triangulares rellenas de carne molida y guisantes.

10. PANEER SHASHLIK **4.50**

Trozos de Paneer (Queso indu) marinado en especias, cocinado con cebollas y pimientos.

11. PANEER PAKORA **4.25**

Paneer marinado con especias, envuelto en harina de garbanzos y frito.

12. PAKORA VEGETAL **3.75**

Verduras mixtas condimentados en harina de garbanzo y frito.

13. PAKORA DE POLLO **3.95**

Trozos de pollo marinado en harina de garbanzo, especias y frito.

14. POLLO TIKKA **4.50**

Trozos de pollo marinados en yogur con especias, cocinado al horno de Barro.

15. CORDERO TIKKA 4.95

Trozos de Cordero marinados en yogur con especias, cocinado al horno de Barro.

16. ACHAARI TIKKA 4.50

Trozos de pollo marinados con yogur, especias, encurtidos y cocinados al horno de Barro.

17. PUDINA TIKKA 4.50

Trozos de pollo marinados con yogur, menta, especias y cocinados al horno de Barro.

18. TIKKA MEDLEY 5.50

Pollo Tikka, Cordero Tikka, Pudina Tikka y Achaari Tikka.

19. TANDOORI TANGDI 4.20

Muslo de pollo marinado con especias, yogur y cocinado al horno de Barro.

20. SHEEKH KEBAB 4.50

Pollo y cordero picados marinados con especias, jengibre y cocidos al horno de Barro.

21. LANGOSTINOS AL LIMÓN 5.25

Langostinos marinado con especias y cocido con ajo y limón.

22. MIX VEG PLATO 7.00

Cebolla Bhaji, Veg Pakora, Samosa Veg y Paneer Pakora.

23. POLLO CHAAT 3.75

Trozos de pollo tikka cocinados con cebollas, tomates, pepino y cilantro con toque de chutney mango y jugo de lima.

24. LANGOSTINOS PURI 5.50

Langostinos cocidos con jengibre, ajo y servido sobre pan frito.

25. POLLO PURI 4.95

Trozos de pollo tikka cocinados con jengibre, ajo y especias, servidos sobre pan frito.

26. DELHI DARBAR ESPECIAL 11.95

Incluye Cebolla bhaji, veg pakora, veg samosa, pollo tikka, pudina tikka, pollo pakora y sheekh kebab.



CURRIES

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	**8.95**
POLLO TIKKA	**9.95**
CORDERO	**10.95**
CORDERO TIKKA	**11.95**
LANGOSTINOS	**12.95**
VERDURAS MIXTAS	**7.95**
FILETES DE PESCADO	**9.95**
CARNE DE SOJA	**9.95**
PANEER *(Queso indu)*	**9.95**
JUMBO	**13.95**

(Pollo, Cordero y Langostinos)

Escala de Picante

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



27. MASALA

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

28. BADAMI PASANDA

Pasanda es una salsa de curry suave hecha con crema, tomates y almendras.

29. BALTI

Balti se basa en pimientos verdes y cebollas, con cúrcuma y garam masala entre otras especias.

30. DOPIAZA

La salsa de curry Dopiaza se basa en la familia de la cebolla (cebolla marrón, cebollino y cebolleta)

31. BHUNA

Hecho con cebollas picadas, pimientos rojo y verde, semillas de cilantro, jengibre, ajo y hojas de fenogreco.

32. CURRY CLÁSICO

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

33. DHANSAK

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

34. JALFREZI

Incluye pimientos, jengibre, ajo, comino, cilantro y especias para producir una salsa de alto sabor, gruesa.

35. JAIPURI

Curry semi-denso preparado con champiñones frescos, coco, jengibre y cilantro.

36. KARAHI

Preparado en una sartén especial de hierro fundido, este curry se vuelve marrón con tomate, cebolla, cilantro, jengibre y ajo.

37. KORMA

Curry suave cocido con crema y coco rallado.

38. PATHIA

Pathia es una antigua cocina Parsi de Persia. Es agridulce con el uso del mango y coco.

39. ROGAN JOSH

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

40. SAAG

Curry de espinacas cocido con especias de la region Punjab.

41. SALONI

Curry suave consistente de crema de coco y un toque de lima.

42. MUGHLAI

Este curry denso está influenciado por la cocina turca-persa, preparada con albúmina de huevo y coco.



Prúebalos!

ESPECIALIDADES DE CHEF

43. TAWA MASALA 10.95

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

44. POLLO MANTE-QUILLA 10.95

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

45. POLLO MANGO 10.95

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

46. POLLO CHILE 10.95

Es un plato dulce - picante y cocido con pimientos, ajo, salsa de chile y salsa de soja.

47. CORDERO METHI 11.95

Trozos de cordero cocinados con hojas de fenogreco, hierbas y especias.

48. POLLO AL LIMÓN 10.95

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

49. POLLO CON AJO 10.95

Cocinado con cebolla, col, tomate, semillas de comino y ajo extra.

50. SHAHI PANEER 10.95

Queso indio cocido con tomates, crema y especias.



ACOMPAÑANTES

51. BOMBAY ALOO 6.50

Patatas cocidas con tomate, ajo, cebolla y diversas especias como la cúrcuma y garam masala.

52. BERENJENA BHAJI 6.50

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

53. ALOO GOBI 6.50

Papas y coliflor ligeramente fritas y cocinadas con salsa semi-seca.

54. SAAG ALOO 6.50

Patatas ligeramente fritas y cocido con espinaca en una salsa con tomate.

55. TADKA DAAL 7.00

Lentejas cocinados con cebolla picada, comino, jengibre, ajo y cilantro.

56. DAAL MAKHNI 7.50

Es un plato clásico del norte de la India donde las lentejas se cocinan en una salsa muy aromática de tomate, cremosa y mantecosa.

57. BHINDI BHAJI 7.50

Okra cocinada con cebollas y especias. Servido en salsa seca.

58. CHANA MASALA 6.50

Garbanzos cocinados con cebolla picada, tomates y aromatizados con diversas especias como chaat masala y garam masala.

59. MUSHROOM MASALA 7.00

Rodajas de champiñones cocidos con cebolla y especias.

60. PALAK PANEER 7.50

Queso casero cocinado con espinacas y sazonado con ajo, garam masala y otras especias.



SIZZLERS

61. POLLO TIKKA SIZZLER 9.50

Pollo marinado en yogur especiado y cocido en horno tandoor. Servido con limón y cebollas.

62. CORDERO TIKKA SIZZLER 11.95

Cordero marinado en yogur especiado y cocido en horno tandoor. Servido con limón y cebollas.

63. TANDOORI TANGDI SIZZLER 9.50

Muslos de pollo marinado en yogur especiado y cocido en horno tandoor. Servido con limón y cebollas.

64. LANGOSTINOS SIZZLER 12.95

Langostinos marinado en yogur especiado y cocido en horno tandoor. Servido con limón y cebollas.

65. TANDOORI MIX GRILL 13.50

Mezcla de Pollo tikka, cordero tikka, muslo de pollo, sheekh kebab y langostinos.

" Disfruta de su Sizzler agregando salsa curry, solo por 3.50 € "



BIRYANI

Arroz Basmati cocinado separadamente con una salsa intensamente aromatizada. Acompañado con salsa curry o raita mixta.

Elige su ingrediente favorito para su Biryani :-

POLLO	**10.50**
POLLO TIKKA	**10.95**
CORDERO	**11.50**
CORDERO TIKKA	**11.95**
LANGOSTINOS	**13.75**
VERDURAS MIXTAS	**9.95**
FILETES DE PESCADO	**11.50**
CARNE DE SOJA	**10.95**
PANEER *(Queso indu)*	**11.95**
JUMBO	**13.95**

(Pollo, Cordero y Langostinos)

Escala de Picante

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



ARROZ

66. ARROZ BLANCO 2.95

Arroz basmati blanco tradicional.

67. ARROZ PILAU 3.50

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

68. ARROZ LIMÓN 3.75

Arroz basmati cocinado con jugo de limón.

69. KEEMA ARROZ 4.50

Arroz basmati cocinado con carne picada y especias.

70. ARROZ CON COCO 3.95

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

71. ARROZ CON VERDURAS MIXTAS 3.95

Mezcla de vegetales cocido en arroz basmati.

72. ARROZ CON CHAMPIÑONES 3.95

Arroz basmati pilau cocido con Champiñones.

75. ARROZ CON HUEVO 3.90

Arroz basmati cocido con huevo frito.

74. ZEERA ARROZ 3.50

Arroz basmati cocido con comino y adornado con cilantro.

75. ARROZ CON AJO 3.95

Arroz basmati cocido con extra de ajo.

76. ARROZ CON CEBOLLA 3.50

Arroz basmati cocido con cebolla frita y toque de jugo de lima.

77. ARROZ ESPECIAL DELHI DARBAR 5.95

Arroz basmati cocinado con langostinos, guisantes y col.

" Utilizamos arroz basmati, una variedad de arroz aromático de grano largo, delgado y que es originario del subcontinente indio."



NAAN Y ROTI

78. NAAN 2.50

Pan con mantequilla ligera.

79. NAAN CON AJO 2.80

Pan con ajo y cilantro.

80. KEEMA NAAN 3.50

Pan con relleno de carne molida.

81. PESHWARI NAAN 3.50

Relleno de coco, almendras, sultanas y azúcar.

82. QUESO NAAN 3.25

Pan con relleno de queso gouda.

83. KULCHA NAAN 3.25

Pan con cebolla, pimientos y toque de chile verde.

84. AJO CHILE NAAN 3.50

Pan con ajo y chile verde.

85. AJO Y QUESO NAAN 3.50

Relleno de queso y cubierto con ajo.

86. MANTEQUILLA NAAN 2.95

Naan capas rellenas de mantequilla.

87. QUESO CHILE NAAN 3.95

Relleno de queso y cubierto con chile verde.

88. TANDOORI ROTI 2.00

Pan integral preparado en Tandoor.

89. CHAPATI 2.00

Pan integral fino.

90. ALOO PRANTHA 3.50

Pan relleno de papas y guisantes con especias, cubierto



MENÚ INFANTIL

91. POLLO NUGGETS Y PAPAS FRITAS 3.95

92. PALITOS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS 4.45

93. POLLO TIKKA MASALA 5.45
(con Arroz o papas fritas)

94. POLLO KORMA 2.95
(con Arroz o papas fritas)

95. POLLO MANGO 3.95
(con Arroz o papas fritas)

96. PAPAS FRITAS 2.90



BEBIDAS

Refrescos Botella 2.50

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero / Fanta Naranja / Fanta Limón / Sprite / Ice Tea / Tonic / Appletiser

REFRESCOS PINTA 2.75

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero / Fanta Naranja / Fanta Limón / Sprite

AGUA

Sin / con gas (33cl)	1.70
Sin / con gas (75cl)	2.50

ZUMOS 2.20

Naranja / Piña / Mango / Manzana

Lassi *(Yogurt Cocktail)* 3.50

Lassi Mango / Lassi Dulce
Lassi Salado

LICORES

Baileys	3.50
Tia Maria	3.50
Licor 43	3.75
Disaronno	3.50
Campari	3.50
Martini Bianco	3.50
Cointreau	3.95
Jagermeister	3.95



BEBIDAS

CERVEZA BARRIL

Caña	1.60
Jara	2.80

CERVEZA BOTELLA

Cobra / Kingfisher	2.95
Heinken / Dorada	2.50
Strongbow	2.95
Kopparberg	3.50
Sin Alcohol	2.00

GINEBRA

Gordon	3.50
Gordon Pink	3.95
Bombay Shappire	4.50

VODKA

Smirnoff Red	3.25
Absolut	3.50
Grey Goose	4.95

Brandy

Soberano	3.25
Magno	3.95
Carlos I	4.50

RON

Bacardi	3.25
Captain Morgan	3.25
Havana Club 7	3.50
Malibu	3.50

WHISKEY

J&B	3.50
Johnny Walker Red	3.50
Johnny Walker Black	4.25
Jack Daniels	4.50
Cardhu	4.50
Jameson	4.95

SANGRIA

Medio Litro	5.90
1 Litro	10.95

CAVA

Cava pequeña 20cl	4.95
Brut / Semi	11.95
Moët Chandon	49.00



VINOS

Vinos Tinto

	Copa	37.5cl	75cl
VINO TINTO DE LA CASA Merlot or Cabernet Sauvignon	3.00		9.95
ARNEGUI D.O. Rioja. 95% Tempranillo & 5% Garnacha			10.95
RAIZA D.O. Rioja. 100% Tempranillo			12.95
CELESTE D.O. Ribera del duero. 100% Tempranillo			13.95
EL COTO D.O. Rioja. Crianza. 100% Tempranillo		7.75	14.95
MARQUES DE CÁCERES D.O. RIOJA. CRIANZA. 85% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA & 5% GRACIANO		7.75	14.95
VIÑA NORTE D.O. Canarian, Tacorente. 95% Listán negro & 5% Negra moll			15.95
CASTILLO MONJARDIN D.O. Navarra. Crianza. 40% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo & 20% Merlot			15.95
NEXUS D.O. Ribera del duero. Oak. 100% Tempranillo			23.95
BAIGORRI D.O. RIOJA. RESERVA OAK. 100% TEMPRANILLO			35.95



VINOS

Vinos Blancos

	Copa	37.5cl	75cl
VINO BLANCO DE LA CASA Sauvignon Blanc or Chardonnay	3.00		9.95
ALEYDA *(afrutado)* D.O. Canario. 100 % Listán Blanco	3.95		12.95
ARNEGUI D.O. Rioja. 100% Viura			10.95
VIÑA SOL D.O. Catalonia. 50% Garnacha & 50% Parellada		6.95	12.95
SAN VALENTIN D.O. Catalonia. 100% Parellada		6.95	12.95
MARQUES DE CÁCERES D.O. Rioja. 100% Viura			14.95
CASTILLO MONJARDIN D.O. Rueda. 100% Chardonnay			15.95

Vinos Rosados

VINO ROSADO DE LA CASA D.O. Tierra de Castilla. 100% Tempranillo	3.00		9.95
ARNEGUI D.O. Rioja. 100% Garnacha			10.95
MATEUS D.O. Duero. 100% Tempranillo		6.50	11.25
DE CASTA D.O. Catalonia. Tempranillo, Syrah, Garnacha & Cariñena			12.50
CASTILLO MONJARDIN D.O. Rueda. 60% Cabernet Sauvignon & 40% Garnacha			15.95



Delhi Darbar

Experience Wow!!

NUESTRAS SUCURSALES

COSTA ADEJE
AV ERNESTO SARTI 14
922 894 412

PUERTO DE LA CRUZ
CALLE RETAMA 3
922 376 027

PUERTO SANTIAGO
AV. MARÍTIMA PUERTO DE SANTIAGO 15A
922 868 690

Delhi Darbar

Experience Wow!!

DESCARGUE NUESTRA APP DE RESTAURANTE EN

ANDROID APP ON Google play

Download on the App Store

www.delhidarbar.es