

JAIPUR PALACE

Disfrute la auténtica comida india

Bienvenidos al Restaurante Jaipur Palace, esperamos con ilusión servirle con nuestra extensa selección de platos del norte de la India.

Deguste nuestra amplia variedad de platos auténticos hindús elaborados artesanalmente.

Estamos orgullosos de la calidad de nuestros productos y servicio. Nuestro experto cocinero con mucho gusto adapta algunas de nuestras recetas para satisfacer su gusto, ya sea para aumentar el picante o crear un nuevo plato de menú.

¡Siempre damos la bienvenida con alegría a nuevos clientes, somos lo que usted nos hace!



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



FRUTOS SECOS
LÁCTEOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



So2
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

ENSALADA

Ensalada Especial Jaipur 7.50€ 🍷 🍷 🍷

Tomate, zanahoria, tacos de pollo tikka, huevo cocido y salsa de yogurt

Ensalada Mixta 5.95€

Ensalada verde, tomates, zanahoria, cebolla, pepino y pimentón

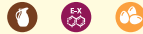
Raita Mixta 3.95€ 🍷

Yogur casero, pepino, cebolla, tomate y cilantro fresco



SOPA

Cocinada con típicas hierbas y especias de India



Sopa de Verduras 4.25€

Sopa de Pollo 5.50€

Sopa de Gambas con Ajo 5.95€ 🍷 🍷

Sopa de Tomate 4.25€

Sopa de Lentejas 4.25€

ENTRANTES

Papadom 1.20€

Torta de lentejas fritas

Masala Papadom 1.90€ 🍷

Tarta de lentejas con queso, cebolla, jengibre, chilli y cilantro fresco

Cebolla Bhaji 4.50€

Cebolla rebozada en harina de garbanzo y frita

Samosa Vegetal 4.95€ 🍷

Cono casero frito relleno de verduras

Pakora Vegetal 4.50€

Verdura variada rebozada en harina de garbanzo y frita

Mixto Pakora especial Jaipur 5.95€ 🍷 🍷

Todas las clases de especialidad del chef pakora en un plato

Paneer (queso fresco) Pakora 5.50€ 🍷

Queso casero rebozado en harina de garbanzo y pasta de ajo y frito

Pollo Pakora 6.25€

Trozos de pollo deshuesado rebozados en harina de garbanzo y fritos

Pescado Pakora 6.50€ 🍷

Trozos de pescado rebozados en harina de garbanzo y fritos

Gambas Puri 6.95€ 🍷 🍷 🍷

Gamba ligeramente sazonada servida sobre un pan frito indio

Pollo Chat 5.50€ 🍷

Pollo tikka con cebolla, chilli, jengibre, menta y salsa de yogurt

Channa Chat 4.95€ 🍷

Garbanzos con cebolla, chilli, jengibre y salsa de yogurt



TANDOOR KI MAHAK



Pollo Tandoori 6.25 11.50€

Pollo marinado en yogurt con especias aromáticas y cocinado en tandoor

Pollo Tikka 6.50€ 12.00€

Trozos de pollo marinados en yogurt con especias aromáticas y cocinado en tandoor

Cordero Tikka 6.95€ 13.25€

Trozos de cordero marinado con una combinación de especias y yogurt, cocinado en tandoor

Pollo Mint Tikka 6.50€ 12.00€

Trozos de pollo marinados en yogurt y menta, especias aromáticas y cocinado en tandoor



Kalmi Kebab 6.50€ 12.50€

Piezas de pollo kebab marinados con pasta de muglai blanca cocinada en horno de barro

Tangri Stuff Kebab 🍗

7.25€ 13.95€

Muslos de pollo rellenos de carne picada, yogurt, anacardo y pasta de pimienta blanca, cocinados en tandoor

Seekh Kebab

6.95€ 12.95€

Carne picada con condimentos indios y cocinados en tandoor

Pollo Malai Tikka

6.95€ 12.95€

Pollo supremo adobado con yogurt y salsa blanca cocinada en tandoor

Pollo Tandoori con pimienta (con hueso)

6.95€ 12.95€

Pollo supremo adobado con anís y cocinado en tandoor

Parrilla Mixta 🐟 🥬

7.50€ 14.50€

Combinación variada de platos tandoori no vegetales

Pescado Tandoori Tikka 🐟

7.25€ 14.00€

Trozos de pescado adobado en yogurt con especias indias y cocinado en tandoor

Pescado Kashmiri Tikka 🐟

7.50€ 14.50€

Trozos de pescado adobado con chilli verde, menta, limón y especias indias, todo cocinado en tandoor

Langostino Tandoori 🦐

7.95€ 14.95€

Langostinos adobados en yogurt con especias aromáticas y cocinadas en tandoor

Parneer (queso) Tikka

6.50€ 11.95€

Queso casero adobado en yogurt con cebolla, tomate y especias indias, todo cocinado en tandoor

Pollo Shaslik

7.50€ 14.25€

Pollo y verduras marinadas en salsa muglai y cocinado en tandoor

PRINCIPALES

POLLO 9.95€	CORDERO 11.50€	GAMBAS 11.50€	LANGOSTINOS 13.50€	PESCADO 11.95€
-----------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------------	--------------------------

Punjabi Curry

Cebolla con salsa de curry típica de india

Karahi

Cebolla, tomate, pimentón y yogur cocinados en salsa auténtica media

Vindaloo

Pasta especial muy picante con patata cocinada en salsa auténtica india

Korma

Pasta de muglai deliciosa cocinada en salsa suave

Jaipuri

Cocktail de frutas, pasta de anacardo, nata y salsa de almendras cocinada en salsa jaipuri

Madras

Pasta medio picante chilly cocinada en salsa de curry típica india

Palak

Espinacas y tomates frescos con especias aromáticas

Bhuna

Salsa de curry semiseca con especias medias

Tikka Masala

Salsa tikka muy suave, cocinada con crema de anacardos y pasta de almendras



Jalfrezi

Pimentón dulce, cebolla, tomate, jengibre y pasta de ajo cocinado en curry medio

Muglai

Coco, almendras en polvo, pasas, cocktail de frutas cocinada en salsa muglai

DoPiazza

Trozos de cebollas, cilantro, jengibre y ajo cocinados en salsa de curry medio picante

RoganJosh

Famoso plato en Kashmira cocinado con yogur casero y salsa curry

Dhansak

Lentejas cocinadas con hierbas indias y tomate

Garlic

Ajo cocinado con tomate y base de cebolla

Balti

Combinado de cebolla, tomate y pimienta, cocinado con salsa especial balti

Phall

Salsa especial muy picante con pasta de chilli cocinado en salsa auténtica india

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Murg Chutney Wala 11.90€ 🍛

Pollo tikka con menta y yogur, cocinado en salsa de curry

Pollo con Champiñones 11.90€ 🍛 🍄

Pollo y champiñones cocinados en salsa de curry muglai

Pollo con Mantequilla 11.90€ 🍛 🧈

Pollo tikka cocinado en típica salsa cremosa punjabi

Pollo con Mango 11.90€ 🍛 🥭

Pollo con mango y salsa de curry semidulce

Murg Mumtaz 12.90€ 🍛 🍄

Pollo tikka marinado con pasta de almendras, pasas y tomate cocinados en salsa cremosa

Pollo Bartha 12.90€ 🍛

Berenjena troceada con cebolla y tomate cocinados con pollo tikka al estilo indio

Keema Aloo Masala 13.25€

Carne picada, jengibre, patatas, ajos y guisantes preparado con especias indús

Cordero Tikka Begum Bahar 13.95€ 🍛 🍄

Cordero tikka con huevo en cremosa salsa

Murg Dahi Wala 12.90€ 🍛

Pollo marinado con yogur y tomate, cocinados en curry típico indio

Dahi Gosht 14.25€ 🍛

Cordero adobado con yogur y tomate cocinado en curry típico indio

Bengali Pescado Curry 14.50€ 🍛 🐟

Piezas de pescado rebozado con harina de garbanzo, pasta de ajo, cilantro, jengibre y leche de coco cocinado en salsa de curry picante

Pescado Kashami 14.50€ 🐟

Pescado frito con cebolla, jengibre, ajo y cilantro fresco cocinados en salsa india de curry medio picante

Murg Tikka Achari 12.90€ 🍛

Pollo tikka adobado con cilantro fresco y yogur, cocinado en salsa picante

Pollo Chilli 12.90€ 🌶️

Pollo frito con cebolla, pimentón, jengibre y ajo cocinados en salsa picante

Cordero Pasanda 14.25€ 🍛 🍄

Pasanda hecho con almendras, leche de coco y salsa muglai

Cordero Pathia 14.25€ 🍛

Cordero tikka realizado con tomate, mango y nata. Es picante y agridulce



PLATOS VEGETALES

Dall Makahni 8.95€ 🍲

Alubias rojas y lentejas negras cocinadas con salsa cremosa de tomate fresco

Dall Tarka 8.95€

Lentejas cocinadas con cebolla, tomate y ajo

Bombay Aloo 8.50€ 🍲

Patata cocinada con cebolla, pimienta verde con salsa

Palak Paneer 8.95€ 🍲 🌱

Espinaca y queso casero cocinado con tomate fresco

Sag Aloo 8.95€ 🍲

Patata cocinada con espinaca fresca

Channa Masala 8.25€

Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y especias medio picantes

Shahi Paneer (queso fresco) 9.95€ 🍲 🌱 🌶️

Queso casero con nata, mantequilla y agua de kewda cocinados en salsa agri dulce

Shahi Bengan (berenjena) 9.25€ 🍲 🍲

Berenjena frita con salsa de almendra cocinada en salsa muglai cremosa

Karahi Paneer (queso fresco) 8.95€ 🍲 🌱

Auténtico plato de la India hecho con especias indias y queso fresco casero

Mutter Mushroom Paneer 8.95€ 🍲 🌱

Queso casero con champiñones y guisantes cocinados en salsa

Mutter Paneer (queso fresco) 9.25€ 🍲 🌱

Queso fresco casero con guisantes cocinados en salsa medio cremosa

Dingari Dorma 8.95€ 🍲 🌱

Verduras fritas surtidas cocinadas en salsa típica jalfrezi



Mixed Vegetable 8.50€

Verduras surtidas cocinadas en salsa de curry al estilo de la india

Navrattan Korma 8.95€ 🍲 🍲

Verdura variada cocinada en cremos o muglai y salsa agri dulce

Aloo Gobhi Masala 8.95€

Coliflor y patatas cocinadas juntos con condimentos indios

Sabji Kofta 9.25€ 🍲

Verdura troceada frita y cocinada en salsa de curry suave

Hara Bara Kofta 9.25€ 🍲 🍲

Verdura troceada y frita con espinacas y cocinado en salsa de curry suave

Malai Kofta 9.50€ 🍲 🍲

Patatas fritas picadas, queso, pasas y pasta de almendra cocinada en salsa muglai

Mushroom Bhaji 8.95€

Champiñones cocinados con cebolla, tomate y especias ligeramente picantes

Bengan Ka Bartha 9.25€ 🍲

Berenjena troceada asada con yogur en salsa

BIRYANI

El arroz Basmati es la esencia de la cocina India cocinada a la perfección

- Pollo 12.25€
- Pollo Tikka 12.95€
- Cordero 14.50€
- Langostinos 15.95€
- Verduras 10.95€
- Jaipur Especial Biryani 16.95€



ARROZ BASMATI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| Al vapor 2.25€ | Huevo frito 4.25€ |
| Pilau 2.95€ | Verduras 3.25€ |
| Coco 3.50€ | Limón 3.25€ |
| Jeera (cominos) 3.25€ | Champiñones 4.25€ |
| Keema (carne) 3.95€ | Arroz Especial 4.50€ |

PAN NAN

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Tandoori Plain Roti 1.95€ | Keema Nan 3.50€ |
| Tandoori Plain Prantha 3.00€ | Peshawari Nan 4.00€ |
| Tandoori Mint Prantha 3.25€ | Mantequilla Nan 3.50€ |
| Tandoori Vegetable Prantha 3.50€ | Queso Nan 4.00€ |
| PanNan 2.50€ | Rogani Nan 3.50€ |
| Ajo Kulcha 2.75€ | Jaipuri Nan 4.25€ |

POSTRE

- Gulab Jamun 4.75€
- Mango Kulfi 4.75€
- Rose Kulfi (helado) 4.75€
- Pistacho Kulfi (helado) 4.75€
- Gajrella 4.75€
- Firni 4.75€
- Mango Cream 4.95€



BEBIDAS INDIAS

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| Lassi Salado 2.50€ | Batido de Plátano 4.00€ |
| Lassi Dulce 2.50€ | Roohafza Lassi 3.00€ |
| Mango Lassi 3.00€ | Batido de Mango 4.00€ |

VINO TINTO

Vino de la casa 10.25€
Carchelo Roble (Jumilla) 14.50€
Glorioso Crianza (Rioja) 14.75€
Altos Ibéricos Crianza (Rioja) 15.90€
Celeste (Ribera del Duero) 16.95€
Santa Digna Cabernet Sauvignon (Chile) 17.50€
Marqués de Cáceres (Rioja) 17.95€
Barón de Ley Reserva (Rioja) 18.50 €
Marqués de Riscal Reserva 27.50€

VINO BLANCO

Vino de la casa 10.25€
Vino Blanc Pescador 14.50€
Verdeo (Verdejo) 15.95€
Viña Sol (Torres) 16.00€
Marqués de Cáceres (Rioja) 16.50€
Santa Digna Sauvignon Blanc (Chile) 17.95€
Gran Viña Sol Chardonnay 18.75€
Viña Esmeralda (Moscatel) 18.95€
Atrium Chardonnay 18.95€

VINO ROSADO

Vino de la casa 10.25€
Peñascal (Vino de Aguja) 13.95€
Mateus 14.50€
Marqués de Cáceres Rosado (Rioja) 16.50€

CAVA

Marqués de Monistrol 15.50€
Gramona Imperial 26.00€
Moet & Chandon 59.90€



JAIPUR
PALACE

CERVEZA

Cerveza	2.70€	3.00€	Cerveza India
Media Pinta	2.00€	2.95€	Heniken
Pinta	3.50€	3.25€	Sidra
Media Shandy	2.50€	5.25€	Sidra Grande
Pinta Shandy	4.00€	5.50€	Cobra (660ml)
Cobra (330ml)	3.00€	10.95€	King Cobra (750 ml)

CUBATAS Y LICORES

	Sólo	Mix
Whiskey	3.95€	5.95€
Brandy	3.95€	5.95€
Gin (Normal)	3.95€	5.95€
Gin (Beefeater / Bombay / Pink Larios)	4.95€	6.95€
Vodka	3.95€	5.95€
Martini	3.95€	5.95€
Ron (Normal)	3.95€	5.95€
Ron (Reserva)	4.95€	6.95€
Whiskey (Jack Daniels, Jameson, Southern Comfort)	4.95€	6.95€
Whiskey (Cardhu, Glenfiddich, Chivas)	4.95€	6.95€
Brandy Reserva	4.95€	6.95€
Brandy Gran Reserva	6.95€	8.95€
Licores	3.95€	5.95€

REFRESCOS

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tónica, Agua Gas	2.00€
Zumo (Piña, Naranja)	2.00€
Zumo (Mango, Guava) 227ml	2.50€
Agua 0.5 Ltr	1.75€
Agua 1 Ltr	2.95€
Casera	2.00€

TÉ Y CAFÉ

Café con leche ☹️	2.00€	5.25€	Café Irlandés ☹️
Cortado, Sólo, Americano ☹️	1.70€	2.20€	Capuchino ☹️
Licor de café	2.75€	1.50€	Té, Té de Menta

MENÚ PARA DOS

Dos papadoms
Una porción de pollo tikka, Una porción de samosa vegetal
Dos platos principales de pollo, cordero o verduras
Un pan de ajo o pan pan
Un plato de arroz
Una botella de vino de la casa (tinto, blanco o rosado)
o dos pintas de cerveza

PRECIO 42,95 €

MENÚ PARA CUATRO

Cuatro papadoms
Cuatro piezas de pollo tikka, Cuatro piezas de pollo tikka con menta,
Cuatro piezas de onion bhaji, Cuatro piezas de paneer pakora,
Cuatro platos principales de pollo o cordero, Un plato de verduras
Dos panes de ajo o pan nan
Tres platos de arroz
Dos botellas de vino de la casa (tinto, blanco y rosado)
o Cuatro pintas de cerveza

PRECIO 85,95 €

MENÚ PARA SEIS

Seis papadoms
Seis piezas de pollo seekh kebab, Seis piezas de pollo tikka,
Seis piezas de paneer tikka, Seis piezas de cebolla bhaji
Seis platos diferentes de pollo o cordero
Un plato de verdura o de gambas
Tres panes, Tres platos de arroz
Tres botellas de vino de la casa (tinto, blanco o rosado)
O Seis pintas de cerveza

PRECIO 129,95 €

MENÚ INFANTIL

Pollo Korma + Arroz	7.50€
Nuggets de Pollo + Patatas Fritas	7.50€
Pollo + Patatas Fritas	7.50€
Huevo + Patatas Fritas	7.50€
Tortilla + Patatas Fritas	7.50€
Varitas de Pescado + Patatas Fritas	7.50€



JAIPUR
PALACE