



RESTAURANTE INDIA



COMBOS COMPLETOS

A partir de \$130

Los combos incluyen un acompañamiento de arroz, pan naan, bebida y elección de 1, 2 o 3 currys.

PASO 1

Elige tu arroz, pan y bebidas \$100.

ARROZ

Arroz Pulao
Arroz Briyani

PAN

Naan Sencillo
Naan con Mantequilla
Naan con Ajo

BEBIDA

Chai Frio
Chai Frio Sin Azucar
Agua de Jamaica

PASO 2

Elige 1, 2 o 3 Curries

Pollo Mantequilla \$40
Pollo Tikka Masala \$40
Pollo al Curry \$40
Chana Masala \$30
Mattar Paneer \$30
Especial de Curry

Pregúntenos sobre nuestras especialidades actuales de curry.



Pollo Mantequilla



Chana Masala

**¿SE TE ANTOJA UN CHAI CALIENTE, UN NAAN CON QUESO O ALGO MÁS?
¡DESCUBRE NUESTRAS DELICIOSAS MEJORAS Y COMPLEMENTOS!**

MEJORES

MEJORA TU PAN

Añade queso mozzarella a tu naan \$10
Cambia tu naan por un paratha \$10

MEJORA TU BEBIDA

Mango Lassi \$40
Chai Caliente \$30
Refresco \$30

COMPLEMENTOS

LIMITADO A UNO DE CADA TIPO POR COMBO

SAMOSAS

Papas \$10
Queso \$15
Higado de Res \$25

POSTRE

Gulab Jamun \$15

ARROZ

ARROZ PULAO

400g.\$100...1 Kg...\$200

Un arroz muy suave y delicado. El pulao se fríe con cebolla, canela y cardamomo y se cuece hasta que esté tierno. SG | Veg

ARROZ BIRYANI

400g.\$180...1 kg...\$360

El Biryani de verduras mixtas y especias aromáticas, en capas y cocinado a la perfección. Ofrece una deliciosa explosión de sabores y texturas en cada bocado. SG | V



Arroz Biryani

CURRY

Todos los currys no contienen gluten.



Vindaloo Especial

POLLO DE MANTEQUILLA

400g.\$250 | 1 kg.\$500

¡Nuestro curry más popular! Este curry marina pollo en una variedad de especias y se cocina en una rica salsa de cebolla, jitomate, crema, mantequilla y especias. 🌶️🌶️🌶️🌶️

POLLO TIKKA MASALA

400g.\$300 | 1 kg.\$600

El pollo marinado a la parrilla se combina con una salsa de jitomate cremosa con especias como comino, cilantro y garam masala. Una fusión armoniosa de sabores ahumados, picantes y cremosos, es un clásico india querido. 🌶️🌶️🌶️🌶️

POLLO AL CURRY

400g.\$250 | 1 kg.\$500

¡Nuestro curry más popular! Este curry marina pollo en una variedad de especias y se cocina en una rica salsa de cebolla, jitomate, crema, mantequilla y especias. 🌶️🌶️🌶️🌶️

CHANA MASALA

400G.\$250...1 Kg.\$500

Los garbanzos se cuecen a fuego lento con cebolla, ajo y una mezcla de masala para crear un curry vegano aromático y lleno de proteínas. V 🌶️🌶️🌶️🌶️

MATTAR PANEER

400G.\$220...1 Kg.\$440

Una deliciosa salsa a base de jitomate y cebolla mezclada con una variedad de especias, chicharos y nuestro queso paneer India hecho en casa. Veg 🌶️🌶️🌶️🌶️

ESPECIAL DE CURRY

Pregúntenos sobre nuestras especialidades actuales de curry.



Tikka Masala

V= Vegano | Veg = Vegetariano | SG = Sin Gluten

SNACKS

SAMOSAS

Papas / V

1x \$20 | 4x \$80 | 10x \$150

Queso / Veg

1x \$25 | 4x \$90 | 10x \$180

Higado de Res

1x \$40 | 4x \$150 | 10x \$300



Paratha

ROLLO DE CURRY

100 g de curry enrollado en un naan suave hecho a mano. Elija entre Pollo Mantequilla, Tikka Masala o Chana Masala para rellenar el rollo. \$70

Agregue una samosa de papa y agua de Jamaica o chai frío para convertirlo en una comida completa por \$30



Rollo de Curry

PAN

NAAN

El pan naan suave es el acompañamiento perfecto para cualquier curry. Hecho en casa, este pan se prepara fresco al momento y es suave y calentito. Pruébelo con mantequilla, mantequilla de ajo o relleno de queso. Veg

Natural \$15

Con Mantequilla \$20

Con Queso \$30

PARATHA

El paratha se elabora artesanalmente y se prepara fresco al momento. Es un pan plano con múltiples capas. Se sirve caliente, excelente para acompañar un chai caliente o con cualquiera de nuestros currys. V \$20



Naan

V= Vegano / Veg = Vegetariano

BEBIDAS

CHAI CALIENTE

Té Chai De La Casa (12oz)...\$60

Nuestra casa especial consiste en té negro India cocido a fuego lento con leche y cardamomo y terminado con una cucharada de lechera. Suave y amoroso, seguramente calentará tu alma.

Té Masala Chai (12oz)... \$70

Cargado con especias saludables, este té seguramente lo despertará y aumentará su inmunidad. Leche hervida a fuego lento con té negro India, cardamomo, canela, clavo, anís estrellado y jengibre. Agrega un poco de azúcar y tendrás el Masala Chai perfecto

CHAI FRIO

Chai frío con Lechera (16oz)..\$40

Disfrute de nuestro Té Negro India, empapado a la perfección y refrigerado con lechera. Suave, cremoso y un excelente enfriamiento.

Té Negro de Frio (16oz)...\$30

Nuestro Té Negro India todo natural, en todo su esplendor, disfruta de sus sabores terrosos, la opción perfecta sin azúcar



Chai Caliente

MANGO LASSI (16oz)...\$80

A Licuados Indias Tradicionales. El mango Mexicano fresco se mezcla con yogur, leche, azúcar y cúrcuma para crear un delicioso licuado

AGUA DE JAMAICA (16oz)...\$40

REFRESCO...\$40

AGUA NATURAL...\$20



POSTRE

GULAB JAMUN

Gulab Jamun es un postre que consiste en bolas de masa suaves y fritas hechas de sólidos lácteos y harina, que luego se sumergen en un jarabe de azúcar dulce y pegajoso aromatizado con limón y cardamomo.

1x \$15

4x \$60

10x \$130



Gulab Jamun

PLATOS ESPECIALES

KEBAB DE CARNE \$125

150 Gramos de carne molida premium asada y mezclada con una variedad de especias, pasta de cebolla y serranos. Servido con pan naan y salsa picante



ENCHILADAS DE FUSIÓN...\$90

Repleta de pollo marinado, bañada en una rica salsa y cubierta con crema, queso y cebolla, una fusión de México y la India bocado a bocado. Elige entre pollo a la mantequilla o pollo tikka masala para rellenar tu enchilada.



MENÚ INFANTIL

Para niños de 12 años o menos

CURRY (100G) CON GUARNICIÓN A ELEGIR Y BEBIDA.....\$70

Disfrute de 100 gramos de cualquier curry (el pollo con mantequilla y el chana masala son muy populares entre los niños) y elija entre una guarnición de arroz o pan naan.



ENCHILADA DE POLLO CON MANTEQUILLA.....\$70

Disfrute de 100 gramos de pollo marinado en mantequilla envuelto en 3 tortillas y cubierto con una rica salsa cremosa de jitomate y cubierto con queso y crema.

📍 Mercado Metropolitano
Blvd Adolfo Lopez Mateos 311, M-52
El Rosario, Leon, Gto, Mexico 37125

✉ info@casadecurry.com.mx

Follow Us! @casadecurrymx

☎ 479 495 2569

