



Namaste

❖ BIENVENIDO A AGRA ❖

Donde disfrutará de las maravillas de la cocina del norte de la India y de sus fabulosas recetas elaboradas con su popular mezcla de especias.

Donde los platillos de sabores y aromas cautivantes, conquistarán su paladar.

Handwritten signature of Juan Aparicio in brown ink. The signature is stylized and fluid, with the name 'Aparicio' clearly legible in the center.

JUAN APARICIO
Chef de Cuisine

COCTELES

CHAI MARTINI

Combinación aromática de semillas de la casa con un toque sutil de vodka infundada con coco

BOMBAY TONIC

Un clásico refrescante con esencia de rosas y aromático romero

SPICY MARTINI

Una experiencia única, sabor picante e intenso. Nuestro coctel bandera con infusión de chiles, licor de naranja y un dash de limón

AGRA COLADA MOCKTAIL

Una variante de la cremosa piña colada con semillas de cardamomo y romero

GINGER MINT LEMONADE MOCKTAIL

Refrescante y exquisita combinación de jengibre seco, menta y limón fresco macerado

ENTRADAS

BHAJI DE CEBOLLA 🌱🌱🌱

Crocantes de cebolla rebozada en harina de garbanzo y especias

SAMOSA DE VEGETALES 🌱🌱🌱

Rellena de puré de papa, cebolla, chícharos, especias y pasta de jengibre

SAMOSA DE POLLO 🌱🌱

Rellena de pollo molido con cebolla, especias y pasta de jengibre y ajo

SABUDANA VADA 🌱🌱🌱🌱

Croquetas crujientes hechas con perlas de tapioca, puré de papa, chile verde y jengibre

DELICIAS AL TANDOOR

PANEER HARIYALI TIKKA 🌱🌱🌱

Cubitos de queso de la India marinados con hierbas aromáticas, yogurt y especias

MURGH TIKKA 🌱🌱

Pollo rostizado, jugoso y suave sazonado con especias

RESHMI MALAI KABAB 🌱

Pollo rostizado, jugoso y suave con especias de la India, queso y crema

SALMÓN TIKKA 🌱🌱

Salmón rostizado con mostaza, yogurt, aromáticas especias y un toque de miel

MUTTON KABAB 🌱🌱🌱

Cordero molido marinado con especias y hierbas finas

DEL JARDÍN

CHOLE 🌱🍌🥕🌿

Potaje de garbanzos con tomate, cebolla y especias de la India

PANEER BUTTER MASALA 🌿🍌🌿

Queso de la India adobado en salsa picante de tomate

JEERA ALOO 🌱🍌🥕🌿

Guiso de papas aromatizadas con semillas de comino, chile verde y especias

MASALA DOSA 🌱🍌🥕🌿

Crepas elaboradas con pasta de lentejas, arroz y semillas de fenogreco, rellenas de guiso de papas y especias

SADHA DOSA 🌱🍌🥕🌿

Crepas elaboradas con pasta de lentejas y arroz, acompañadas de sambar y chutney de coco

PAV BHAJI 🌿🥕🌿

Mezcla especiada de puré de vegetales servida en salsa espesa y acompañada de piezas de pan suave

HARIYALI PANEER KOFTA 🌿🍌🥕🌿

Queso paneer frito envuelto en bolitas de espinaca cocinados en salsa de nuez de la India y tomate

GUJARATI KADHI 🌿🍌🥕🌿

Un equilibrio interesante entre especias y dulzura: salsa elaborada a base de yogurt, harina de garbanzo y hierbas

BHINDI MASALA 🌿🍌🥕🌿

Un platillo saludable hecho con okra tierna servida con salsa de tomate y cebolla

DEL MAR

MEEN MOILEE 🍌🍌🥕🌿

Un clásico del estado de Kerala, guisado de pescado y coco ligeramente picante

PESCADO ESTILO GOA 🍌🍌

Pescado en salsa de coco y curry

ZINGA MASALA 🍌🍌

Camarones en pasta de curry y especias

POLLO

KORI GASSI 🍌🍌🥕🌿

Pollo cocinado en un rico curry espeso y picante con coco finamente rallado y especias

MURGH KORMA 🍌🍌🥕🌿

Pollo estofado en una mezcla de gravy blanco, yogurt y especias de la India

POLLO VINDALOO 🍌🍌🍌

Platillo clásico de Goa, cocinado con especias y gravy picante

MURGH TIKKA MASALA 🍌🍌

Pollo rostizado cocinado en salsa a base de tomate

LUCKNOWI MURGH BIRYANI 🍌🍌🥕🌿

Capas de arroz y pollo exquisitamente marinado, cocinado al vapor

CORDERO

MUTTON ROGAN JOSH 🍷 // 🌿

Cordero bañado en gravy de intenso sabor, sazonado con especias de Cachemira

DAL GHOSHT 🍷 // 🌿

Cordero marinado cocinado con lentejas amarillas y especias

CORDERO VINDALOO 🍷 // 🌿

Platillo tradicional de Goa: trozos de cordero en gravy picante

MUGHLAI KARAHİ GHOSHT 🍷 // 🌿

Piezas de cordero cocinadas lentamente en gravy aromatizado con jengibre, ajo y hierbas

HANDI KI KHASIYAT

✦ ESPECIALIDADES AL HANDI

DAL TARKA ✓ 🍷 🌿 /

Lentejas amarillas preparadas con cúrcuma, cebolla, tomate y aromatizadas con especias

DAL AGRAWALI 🌿 🍷 🌿 /

Lenteja urad cocinada a fuego lento con crema, mantequilla y hojas de fenogreco

CHAWAL | ARROZ

✦ LAS PORCIONES SE SIRVEN CON ARROZ BASMATI

SADHA CHAWAL ✓ 🍷 🌿

Arroz al vapor con especias

ZAFRANI PULAO 🌿 🍷 🌿

Arroz cocinado con leche y aromatizado con especias y azafrán

NAAN

✦ TRADICIONAL PAN DE LA INDIA, HORNEADO EN HORNO TANDOOR

- QUESO 🌿
- AJO 🌿
- CILANTRO 🌿
- CHILE 🌿 /
- NATURAL
- MANTEQUILLA

RAITA Y CHUTNEYS

CHUTNEY DE TAMARINDO ✓ 🍷

Pulpa de tamarindo con especias en grano

CHUTNEY DE MENTA 🌿 🍷 /

Hojas de menta y cilantro sazonadas con chile verde, cebolla y jugo de limón

RAITA DE PEPINO 🍷 🌿

Pepino rallado con yogurt, cominos y chaat masala

🍷 Libre de gluten. En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 Vegetariano ✓ Vegano / Picante // Muy Picante 🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

HELADOS

HELADO DE ARROZ

Un elegante y sencillo helado de sabor impresionante

HELADO DE PLÁTANO

El plátano y la menta fresca se fusionan en un helado de inigualable sabor, decorado con hojuelas de coco tostado

HELADO DE YOGURT

Suave y cremoso: la manera perfecta de cerrar una buena comida

SORBETE DE MANGO

Un postre más que seductor: fresco sorbete de mango, dulce y con un toque ácido irresistible

TÉS

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

VERDE

VERDE CON MANGO Y JENGIBRE

VERDE CON MORAS

ROOIBOS CON CAMELO

FRUTOS DEL BOSQUE

MANZANILLA

MENTA

HALWAI SWAAD / POSTRES

GAJAR KA HALWA 🌾 🌿

Postre tradicional: zanahoria rallada salteada en mantequilla y sazonada con cardamomo

THANDI KHEER 🌾 🌿

Arroz con leche acompañado de frutos secos y un toque de cardamomo

KULFI 🌾 🌿

Helado compacto a base de leche: de mango y pistache

GULAB JAMUN

Bolitas de masa crujientes, hechas con leche en polvo y harina, bañadas en almíbar perfumado con rosas

CAFÉ

- REGULAR
- ESPRESSO
- CAPUCHINO
- LATTE

🌾 En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.