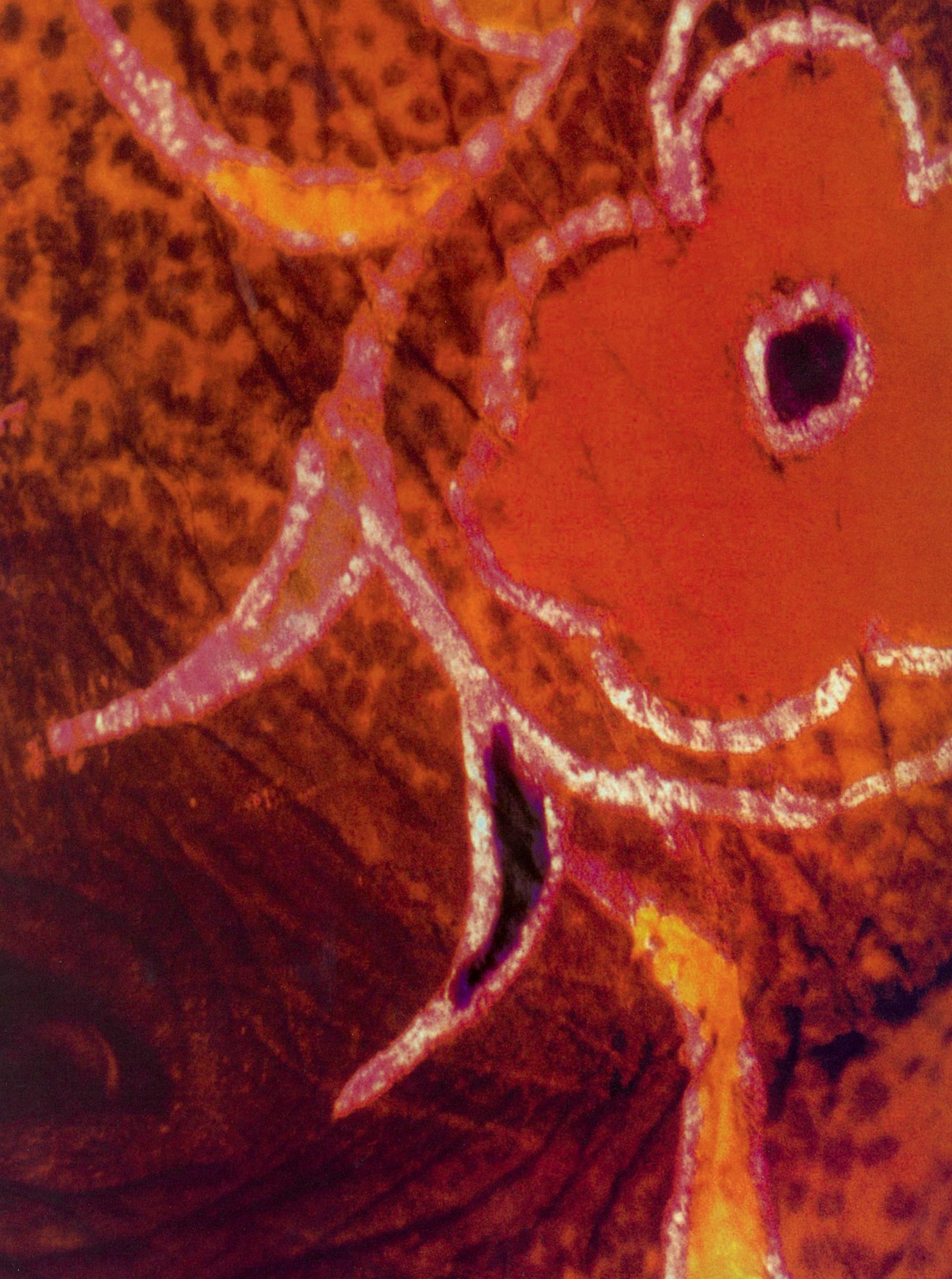




*Mumtaz*



# CÓCTELES

€ 16.00

## JAIPUR PRINCESS 21<sup>ST</sup> CENTURY

Vodka de sandía, aguardiente de melocotón Archers, néctar de lichi, mermelada de agracejo, tónica de hibisco y frambuesa

## MUMTAZ – RITA XXV

Ceylon Arrack, Grand Marnier, pulpa de mango, cordial de chile, sirope de albahaca y menta, cítricos

## ICY RAJAN ELEPHANT ✨

Ginebra Bombay bramble, licor St Germain, tomillo, sirope de palomitas, agua de rosas, cítricos

## HIMALAYAN PASSION SOUR

Jack Daniel's Fire, Campari infusionado con cardamomo, pulpa de fruta de la pasión, cordial de chile, yuzu, clara de huevo

## ROSE – SAFFRON GOA

Vodka con infusión de azafrán, licor amarillo Chartreuse, agua de rosas, chutney de tamarindo y dátiles, toque de gaseosa de jengibre, cítricos

## TIKI KASHI – ALMOND

Bacardi Spiced, Amaretto Disaronno, falernum, sirope de semillas de sésamo, zumo de piña, cítricos

## GANGA SUBMARINE

Ginebra Bombay Sapphire infusionada con hojas de curry, licor de bergamota Italicus, amaro Cynar, pulpa de naranja sanguina, toque de tónica de pomelo

## TODDY MELON DAIQUIRI ✨

Arrack de Ceilán, Malibu, pulpa de melón, extracto de vainilla, sirope de tarta de manzana, cítricos

## WEST BENGAL HORNBILL

Mezcal, té Darjeeling, licor de higo chumbo, pulpa de fruta de la pasión, clara de huevo, yuzu

## TAMAR-INDO MARATHI MULE

Vodka de tamarindo, licor de cereza Heering, cítricos, toque de cerveza de jengibre

*Nos esforzamos por ofrecerte los mejores sabores del subcontinente indio. Nuestros expertos mixólogos preparan cada cóctel según nuestras especificaciones, pero estaremos encantados de adaptarlo a tu gusto—solo háznoslo saber.*

# LASSI INDIO

🍷 8.95

Una bebida tradicional de India, refrescante y rica en probióticos. Hecha con yogur y agave. Sin alcohol

MANGO Y CARDAMOM

ALMENDRA SALADA Y PISTACHO TOSTADO

SANDÍA Y AGUA DE ROSAS

JENGIBRE, LIMA, ALBAHACA Y MENTA

# ENTRANTES

## PAPDI CRUJIENTE Y CHAAT DE PIÑA (V) 12.00

Comida callejera india, cubierta con chutney de tamarindo ácido, yogur dulce, chutney de menta y tortilla crujiente



## SAMOSA DE VERDURAS CHANA CHATPAT (V) 13.00

Samosas de verduras hojaldradas, masala de garbanzos, regadas con chutney de tamarindo y menta, yogur dulce



## ALITAS MUMTAZ 14.50

Alitas de pollo fritas, bañadas en miel negra, azúcar de palma y glaseado de cilantro y sésamo



## AMRITSARI FISH PAKORA 16.00

Pescado frito crujiente marinada con semillas de carambola y jengibre, servida con mayonesa en escabeche



## CEBOLLA BHAIYA (V) 12.00

Buñuelos crujientes con harina de garbanzos con sabor a cebolla roja y semillas de alcaravea, con pimientos de Padrón salados al limón



## GAMBAS PURI 19.00

Langostinos tigre salteados en un masala bengalí de cebolla y tomate, servidos en una tortilla frita



# PARRILLA DE PIEDRA & HORNO TANDOORI

## SEEKH KEBAB DE CORDERO HYDERABADI 16.00

Kebab de carne picada de cordero a la parrilla con ajo moreno, queso y cilantro asado. Servidas con mayonesa achari y cebolla en rodajas



## TIKKA DE POLLO MALAI 14.50

Tikka de pollo cremoso infusionado con chile amarillo y fenogreco seco. Servido con salsa de crema y mantequilla blanca



## SEEKH KEBAB DE LANGOSTA Y LANGOSTINO TIGRE AL TANDOOR 26.00

Kebab de picadillo de langosta mantecosa y langostino jumbo, ahumado en horno tandoori, con crema de chile yuzu



## TIKKA SHAHI DE PANEER Y BRÓCOLI (V) 15.00

Tandoori paneer tikka y brócoli tandoori cremoso, con chutney de tomate seco y ajo crujiente



## LANGOSTINOS JUMBO AL TANDOORI 40.00

Langostinos jumbo especiados cocinados al carbón en el tandoor



<b>CHULETAS DE CORDERO ANGARA TANDOORI</b>	<b>36.00</b>
Chuletas de cordero tandoori, corte francés, marinadas con hinojo, anís y tres tipos de chile, glaseadas con sirope de arce. Servidas con ensalada de remolacha y almendras	
<b>CHOP CHOP DE POLLO TANDOORI</b>	<b>16.00</b>
Muslos de pollo marinados en especias y azafrán, ahumados en horno tandoori, servidos con chutney de menta	
<b>TIKKA DE SALMÓN MALAI CON ENELDO (3 UDS)</b>	<b>23.00</b>
Tikka de salmón con costra de eneldo y queso crema, servido con ensalada de la casa	

## COMPARTIR PARA DOS

<b>PARRILLADA MIXTA DE CARNES</b>	<b>38.00</b>
Tikka de pollo, chuletas de cordero Angara tandoori, pollo 'chop chop' tandoori	
<b>PARRILLADA DE MARISCOS TANDOORI</b>	<b>41.00</b>
Brocheta de langosta y langostino tigre, tikka de salmón malai con eneldo, bhuna de langostino tandoori	
<b>TIFFIN BOX - DABBA VEGETARIANO (V)</b>	<b>39.00</b>
Selección del chef incluyendo cebolla bhajiya y samosa, arroz, dal, panes y un curry vegetariano	
Añade un postre +4.00	
<b>TIFFIN BOX - DABBA DE POLLO</b>	<b>42.00</b>
Selección del chef incluyendo tikka de pollo, arroz, dal, panes y pollo de mantequilla	
Añade un postre +4.00	
<b>ROLLO DE POLLO A LA MANTEQUILLA KATHI KULCHA</b>	<b>16.00</b>
Cremoso pollo a la mantequilla masala envuelto en pan naan, servido con cebolla encurtida, chutney de menta y patatas fritas	

## BIRYANI Y PULAV

*Todos los biryanis y pulav se sirven con raita de piña y menta o raita clásica*

<b>BIRYANI LUCKNOWI DE POLLO DUM</b>	<b>29.00</b>
¡El Rolls Royce del Biryani! Biryani de Hyderabadi con sabor a azafrán cubierto con copos de paratha	
<b>BIRYANI LUCKNOWI DE VERDURAS Y QUESO PANEER (V)</b>	<b>26.00</b>
Verduras mixtas de temporada y masala con sabor de biryani, mezclado con arroz al azafrán y cubierto con cebolla frita y paneer tandoori	
<b>BIRYANI BOMBAY DE JARRETE DE CORDERO</b>	<b>34.00</b>
Jarrete de cordero cocinado a fuego lento con albaricoque, cebolla caramelizada y pétalos de rosa secos	
<b>PULAV DE LANGOSTINOS JUMBO Y LANGOSTA CON MANTEQUILLA DE AJO</b>	<b>43.00</b>
Langostinos mantecosos y cola de langosta cocinados con arroz basmati especiado y cebolla frita, cilantro y menta	

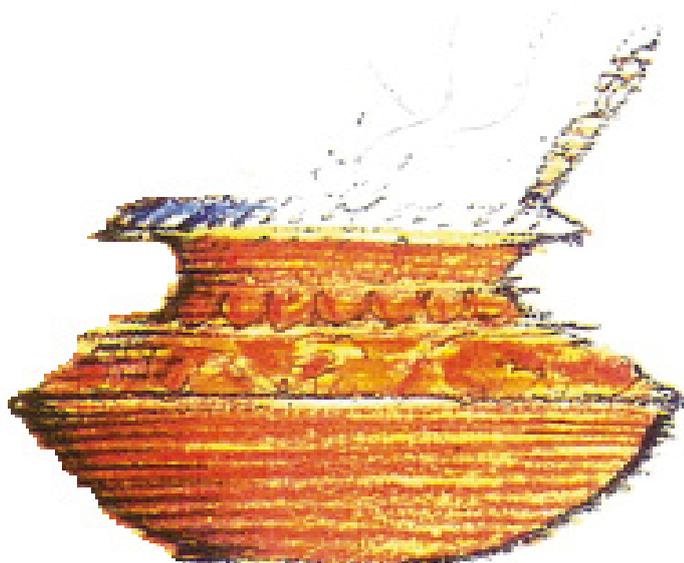
# CURRY · RUBY

<b>POLLO TIKKA A LA MANTEQUILLA</b> Pollo tikka a fuego lento en un cremoso curry de tomate San Marzano, fenogreco seco y mantequilla 🍷 🍷	24.50
<b>POLLO METHI KORMA</b> Pollo ahumado en korma de anacardo e hinojo 🍷 🍷 🍷	24.00
<b>POLLO TIKKA MASALA</b> Pollo tikka en garam masala especial de Mumtaz 🍷 🍷	24.00
<b>POLLO TIKKA JALFREZI</b> Pollo tandoori con chiles de Kashmir, pimientos mixtos, cebolla y masala de tomate San Marzano 🍷 🍷 🍷	24.00
<b>KADHAI GOSHT</b> Dados de cordero braseados en tomate, chiles asiático y cilantro triturado, con masala de cebolla y pimientos 🍷	25.50
<b>CORDERO ROGAN JOSH</b> Dados de cordero braseados, cocinados en un 'gravy' de tomate y chile, con guindilla frita y jengibre 🍷	25.00
<b>CORDERO PASANDA LUCKNOWI</b> Dados de cordero braseados en un rico curry de almendra y cebolla, terminado con aceite de chile 🍷 🍷	26.00



# CURRY · RUBY

<b>PANEER A LA MASALA MANTEQUILLA (V)</b> Dados de paneer fritos, salteados en un curry suave y cremoso de tomate, con un toque de garam masala y mantequilla 🍷 🍷	<b>17.00</b>
<b>PANEER PALAK TANDOORI (V)</b> Paneer tikka ahumado, sobre un cremoso masala de espinacas y ajo crujiente 🍷 🍷 🍷	<b>17.00</b>
<b>KORMA KASHMIRI DE VERDURAS MIXTAS Y BONIATO (V)</b> Verduras de temporada salteadas en mantequilla y boniato asado en korma de anacardo y cebolla 🍷 🍷	<b>17.50</b>
<b>BHUNA MASALA DE LANGOSTINO TIGRE TANDOORI</b> Langostinos tigre marinados con ajo, jengibre y chile, sobre un curry ahumado de yogur y mostaza, con lima asada 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>33.00</b>
<b>CURRY DE RAPE MOILEE</b> ¡Delicias de remanso! Curry de pescado rape con coco y mostaza 🍷 🍷	<b>26.00</b>
<b>SADHA MASALA</b> Curry suave de estilo casero, elaborado con especias delicadas, cebolla y tomate. Sin nata, solo sabor. Opciones: ¡Suave, Madrás o Vindaloo!	
<b>POLLO 🍷</b>	<b>24.00</b>
<b>CORDERO 🍷</b>	<b>26.00</b>
<b>LANGOSTINOS 🍷 🍷 🍷</b>	<b>33.00</b>



# GUARNICIONES

<b>DAL MAKHNI CON DOBLE MANTEQUILLA (V)</b> Lentejas rojas y negras cocinadas a fuego lento sobre carbón durante toda la noche, terminadas con ajo crujiente, mantequilla y crema 	<b>10.00</b>
<b>TADKA DAL (V)</b> Lentejas amarillas y Channa Dal, templado con cebolla y tomate, acabado con comino ahumado  	<b>9.00</b>
<b>ALOO DO PYAZA (V)</b> Patatas Bombay estilo masala, mezcladas con cebolla y pimientos mixtos  	<b>10.00</b>
<b>CHANNA MASALA (V)</b> Curry punjabi de garbanzos, infusionado con canela y ajo, con cebolla frita 	<b>10.00</b>
<b>PAPAD CON TRIO DE CHUTNEYS (V)</b> Menta, mango y ajo con chile      	<b>5.00</b>
<b>RAITA DE PIÑA Y MENTA (V)</b> Trozos de piña al vapor, menta fresca batida con yogur espeso, comino tostado y chiles verdes 	<b>5.00</b>
<b>RAITA CLÁSICA (V)</b> Yogur espeso y cremoso mezclado con pepino, comino y hierbas frescas. Servido frío. 	<b>5.00</b>
<b>ENSALADA MIXTA (V)</b> Hojas mixtas, rábano, cebolla, tomate	<b>9.00</b>
<b>KACHUMBER (V)</b> Ensalada tradicional india con pepino picado, tomate, cebolla, pimientos, zumo de limón y cilantro fresco	<b>5.00</b>

# PAN

<b>NAAN DE QUESO (V)</b> Naan relleno de queso rallado y cebolla, con glaseado de mantequilla clarificada  	<b>6.50</b>
<b>NAAN CON MANTEQUILLA / NAAN CON AJO (V)</b>  	<b>6.00</b>
<b>ROTI TANDOORI (V)</b> 	<b>5.00</b>
<b>CESTA DE PAN PARA COMPARTIR (V)</b> Selección de naan de queso, naan con mantequilla y roti  	<b>14.00</b>
<b>KULCHA PESHAWARI (V)</b> Kulcha relleno de frutos secos, coco y glaseado de sirope de arce y caramelo salado   	<b>7.00</b>

# ARROZ

## ARROZ FRITO CON CHAMPIÑONES (V)

Arroz frito con champiñones y especias



7.00

## ARROZ PULAV AL AZAFRÁN (V)

Arroz basmati infusionado con azafrán y especias aromáticas



6.50

## ARROZ AL VAPOR (V)

Arroz basmati al vapor

6.00



## INFANTILES MENORES DE 12 AÑOS

### POLLO A LA MANTEQUILLA CON ARROZ

Pollo tikka en una cremosa salsa de tomate, acompañado de arroz al vapor



14.00

### DADOS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS

Trozos de pescado rebozados en tempura, servidos con patatas fritas



14.00

### PANEER MAKHANWALA CON NAAN (V)

Dados de queso de paneer cocinados en un cremoso curry de tomate y mantequilla, servidos con naan con mantequilla



14.00

# POSTRE

## RASMALAI AZAFRÁN DE TRES LECHE 9.00

Patty de requesón bañado en leche al azafran en capas de zanahoria caliente y mascarpone



## MALAI KULFI Y BAYAS 9.00

Dulce de leche aromatizado con leche con sabor a rosas coronada con pistachos, almendras y bayas



## GULAB JAMUN TARTA DE QUESO 9.00

Tarta de queso tradicional, coronada con bolas de leche en polvo y cardamomo fritas y bañadas en agua azucarada de azafran



## HELADO Y SORBETE 6.00

Dos bolas de su eleccion: sorbete de mango 🌿 🍌, helado chocolate 🌿 🥛 🥚, vainilla 🌿 🥛 🥚, fresa 🌿 🥛 🥚, coco 🌿 🥛 🥚, pistacho 🌿 🥛 🥚

# TÉ INDIO CHAI

## TÉ MASALA CASERO DE CARDAMOMO Y JENGIBRE CON AZÚCAR 3.75



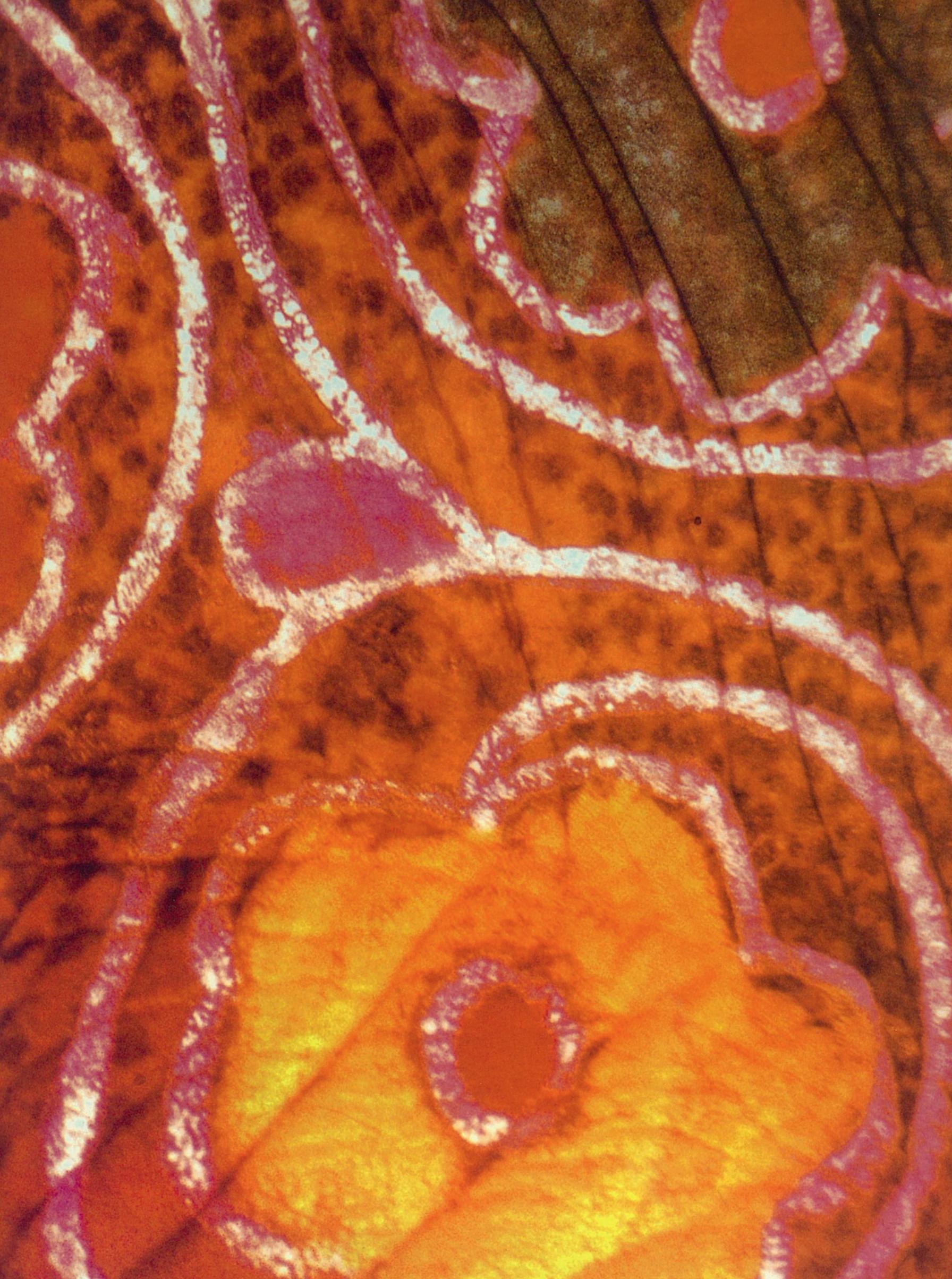
IVA Incluido

Si hay algún plato que le pueda gustar y que no esté en la carta, por favor pregunte al encargado, y si es posible dentro del tiempo disponible estaremos encantados de preparárselo.



# ALERGENOS

🌿 = GLUTEN (TRIGO) | 🦀 = CRUSTACEOS | 🥚 = HUEVOS | 🐟 = PESCADO |  
🌰 = CACAHUETES | 🥛 = SOJA | 🥛 = LACTEOS | 🌰 = FRUTAS DE CASCARA (NUECES) |  
🌿 = APIO | 🧄 = MOSTAZA | 🌿 = SÉSAMO |  
🌿 = DIÓXIDO DE AZURFRE Y SUFILTOS | 🐚 = MOLUSCOS | 🌿 = ALTRAMUCES  
🔥 = PICANTE | V = VEGETARIANO | 🌿 = VEGANO





## MUMTAZ MAHAL

La bella Mumtaz Mahal vivió en el siglo XVII, durante el periodo del fabuloso emperador mogol de la India. Fue la esposa favorita del emperador Shah Jahan, conocido como «El Rey del Mundo», que la colmó de su gran amor durante los dieciocho años que estuvieron juntos.

La prematura muerte de Mumtaz sumió al Emperador en una profunda tristeza, de la que nunca se recuperó del todo. Descuidó los asuntos de Estado y encontró consuelo a su dolor construyendo el maravilloso y famoso Taj Mahal para su amada Mumtaz, donde finalmente fue enterrada.

Tardó 23 años en construir el Taj Mahal, y el coste fue tan elevado que las finanzas del Estado se agotaron por completo. El hijo de Shah Jahan, Aurangzeb, odiaba ver todo este derroche en lo que consideraba un propósito frívolo. Tomó discretamente el control del ejército, y el Emperador fue destronado y encarcelado en el Fuerte Rojo de Agra. Aurangzeb se convirtió en Emperador, y Shah Jahan sólo tenía una petición que hacer a su hijo: que se le permitiera ocupar la parte del fuerte desde donde podía ver la obra de su vida, el Taj Mahal.

Todas sus horas de vigilia las pasaba contemplando el Taj Mahal, donde estaba enterrada su Mumtaz, soñando con aquellos días felices en los que estuvieron juntos.

Cuando Shah Jahan murió, Aurangzeb dispuso que fuera enterrado en el Taj Mahal junto a Mumtaz.



ESCANEE ESTE CÓDIGO PARA VER NUESTRO MENÚ Y FOTOS

# Mumtaz

Copyright 2025 © Mumtaz Indian Restaurant • All rights reserved  
www.mumtaz-puertobanus.com

250423