



MASSALA

Auténtica Cocina Hindú

COCTELES DE AUTOR

NEEBOKA PUNCH 29,9

Maracuyá, aguaymanto, vodka, piña, limón y jarabe de hibiscus

TAIGAR BAL 29,9

Ron rubio, triple sec, crema de coco, jarabe de kion, piña y maracuyá

KUTZURA (WAPA) 29,9

Gin, macerado de frutos rojos, maracuyá, aguaymanto y jarabe de hibiscus

SHARAAB 29,9

Vino caliente, especias, manzana y naranja

APPLE THANDAI 29,9

Gin, jarabe de canela, manzana, naranja y agua gasificada

CHILCANO 29,9

Exótico / Maracuyá / Piña con hierba buena / Cardamomo / Clásico / Fresa / Mumbai



VARANASI GIN 29,9

Gin, jarabe de jamaica, agua tónica y hierba buena

PAAGAL 29,9

Mango, infusión de hibiscus, ron rubio, jarabe de canela y limón

AATMA MUMBAI 29,9

Vodka, macerado del abuelo, jengibre, limón, miel y ginger ale

MEETH PEELA 29,9

Ron blanco, piña, hierba buena, jarabe de kion y agua gasificada

PISCO SOUR 29,9

Cardamomo / Maracuyá / Clásico

DAIKIRI 29,9

Mango / Maracuyá

POSHAN FRESH 29,9

Vodka, macerado del abuelo, miel, ginger ale y limón

CERVEZAS

NACIONAL

PILSEN 15,9

Cerveza dorada clara con un aroma suave y notas sutiles de malta y lúpulo

CUZQUEÑA DORADA 15,9

Cerveza Golden Lager de gran calidad con un sabor exquisito y un color dorado profundo, a base de cebada y lúpulos

CUZQUEÑA MALTA 15,9

Cerveza Dark Lager, elaborada con cebada malteada y tostada pura. Tiene un sabor a caramelo, chocolate y café, además de un acentuado dulzor

DEL MUNDO

CORONA 17,9

Cerveza Lager, a base de cebada, lúpulo y levadura. Se caracteriza por su sabor suave y refrescante, su aroma floral y su característico color dorado

STELLA ARTOIS 17,9

Cerveza originaria de Bélgica. Con un sabor ligero y refrescante, con un perfil maltoso suave, notas sutiles de caramelo y pan tostado, y un toque floral y amargo equilibrado

SPARKLING

FRESA 15,9

Fresa, agua gasificada, limón y hierba buena

MANGO 15,9

Mango, agua gasificada y limón

MARACUYÁ 15,9

Maracuyá, agua gasificada y limón

KION Y MENTA 15,9

Kion, menta, limón y agua gasificada

VINOS

Consulte los vinos del mes

TINTO

MALBEC	COPA	BOTELLA
Vino de casa	19,9	65
Los Haroldos	24,9	69

MERLOT	COPA	BOTELLA
Vino de casa	19,9	65
JP Chenet	24,9	69

CABERNET SAUVIGNON	COPA	BOTELLA
Vino de casa	19,9	65
Tres Medallas	24,9	69

ESPAÑOL	BOTELLA
El Coto Crianza	99

BLANCO

CHARDONEY	COPA	BOTELLA
Intipalka	19,9	65
SAUVIGNON	COPA	BOTELLA
JP Chenet	19,9	65

ESPUMANTE

	BOTELLA
Vittoria Muscat	79

PARA COMPARTIR

DEL TANDOOR

KASTOORI CHICKEN TIKKA 31.9

Filete de pollo marinado en salsa de cashew con Kastoori Methi, cardamomo y yogurt. Cocinado lentamente en el Tandoor

ACHARI PANEER TIKKA 29.9

Rodajas crujientes de queso ricotta marinados en salsa de yogurt, crema de leche y especias hindúes. Asados lentamente en el Tandoor

KHATTA METHA FISH TIKKA 29.9

Deliciosos trozos de pescado blanco marinados con mostaza, yogurt, comino, Garam Masala y huevo. Cocinado lentamente al Tandoor para un textura tierna y jugosa

TANDOORI BRÓCOLI 24.9

Brócoli sancochado, bañados en salsa de cashew, leche y cardamomo. Asados en el Tandoor, y acompañados de lechuga, chutney de menta y tamarindo

SEEKH KEBAB 31.9

Exquisitos sticks de carne molida sazonada con paprika, comino, Garam Masala y huevo. Horneados en el Tandoor

CHICKEN SEEKH KEBAB 31.9

Exquisitos sticks de pollo molido sazonado con paprika, comino, Garam Masala, huevo, pimienta roja y verde. Cocinado lentamente en el Tandoor

STUFFED RICOTTA MUSHROOMS 29.9

Champañones rellenos de queso ricotta, marinados con especias aromáticas, crema de leche y yogurt. Asados lentamente en el Tandoor

DEL KADAI

CHICKEN PEPPER CHILLY 34.9

Trozos de pollo deshuesado salteados con cebolla y kion. Acompañado con chutney de menta y tamarindo

AMRISTARI FISH FRY 32.9

Trozos de pescado blanco crujientes, empanizados con harina de garbanzo, cúrcuma, anís y comino

CASHEW GRILLED PRAWNS 39.9

Langostinos marinados en salsa de cashew, cardamomo, yogurt y Kastoori Methi. Salteados en el Kadai

MUMBAI STYLE SAMOSA 29.9

Crujientes empanadas indias rellenas de pollo / mix de vegetales. Acompañado de garbanzos, chutney de menta y tamarindo

LUCKNOWI ALOO CHAAT 21.9

Tiernas papas Yungai sazonadas con especias indias, cebolla y tomate. Servido con chutney de menta y tamarindo

ASSAMI BEDKI 29.9

Trozos de pollo frito marinados en harina de garbanzo, paprika, limón y especias indias. Salteado con pimientos



SEEKH KEBAB
31.9

TANDOORI BROCCOLI
24.9

PANI PURI 21.9

Pancitos inflados al instante con frescos garbanzos, servidos con shots de chutney de menta y tamarindo

TIKKA WRAP 21.9

Contundente enrollado de Tawa Roti con pollo / mix de vegetales. Acompañado con chutney de menta y tamarindo

ALITAS CHILLY FRY 29.9

Alitas tradicionales maceradas con Tandoori Masala. Salteadas con flameante salsa hot garlic

VEG PAKORA 24.9

Verduras arrebozadas (bufiuelos) en una masa de harina de garbanzo y añadido de especias indias.

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE VERDURAS 24.9

Crema de brócoli, vainita, zanahoria, crema de leche, coliflor y habas

BISBAL KA SHORBA 29.9

Caldo de pollo saborizado con cúrcuma, leche, menta, culantro, clavo de olor y cardamomo

QUINOA KA RASSA 24.9

Ensalada de quinoa, pepino, cebolla blanca, pimientos y zanahoria. Con un aliño de cardamomo, aceite de oliva, cúrcuma y limón

VARANASI PANEER SALAD 24.9

Ensalada de queso ricotta, lechuga de huerta, tomate, cebolla blanca y pimientos

GABRU CHICKEN SALAD 24.9

Ensalada de garbanzo, pepino, cebolla blanca, pimientos, zanahoria y espinaca. Con un aliño de cardamomo, aceite de oliva, cúrcuma y limón

MAINS NON VEG

DEL TANDOOR

TANDOORI MURG

39,9

Medio pollo homeado en el Tandoor, marinado con pasta de kion, ajo, Tandoori Masala y especias indias. Servido con papas Aloo Chaat

LAMB CHOPS

49,9

Costillas de cordero premium sazonzadas con crema de leche, paprika, comino y especias indias

KASHMIRI PEZ ESPADA

41,9

Filete de pez espada marinado con aderezo de Tandoori Mix Masala. Cocinado lentamente en el Tandoor

DEL KADAI

BUTTER CHICKEN

41,9

Creemosos cubos de filete de pollo cocinados lentamente en aderezo de tomate, crema de leche, mantequilla y Kastoori Methi

GOAN FISH CURRY

41,9

Trozos de fresco pescado blanco cocido en salsa amarilla, cúrcuma fresco, hierba buena y coco

CHICKEN TIKKA MASALA

41,9

Jugosos trozos de pollo salteados en el Kadai con aderezo de tomate, cebolla y Kitchen King

CHICKEN 65

41,9

Tiernos trozos de pollo salteados en salsa de sillao, vinagre blanco, pimentones y tomates de la huerta

HYDRABADI LAMB CURRY

44,9

Costillas de cordero premium cocidos en fuego lento con Garam Masala, anís estrella, hierba buena fresca y pasta de paprika

KADAI JHINGA

44,9

Langostinos flameados con curry rojo, sazonado con salsa blanca y crema de leche

KERELA KEEMA MATAR

49,9

Guiso de carne molida con alverjas frescas, cocido con salsa de tomate y especias indias aromáticas

RAJASTHANI BEEF LAAL MASS

44,9

Trozos de ternero marinado con yogurt, pasta de kion y Garam Masala; lentamente cocido con OT Masala y un bouquet de ajíes



MAINS VEG Y VEGANO

MALABAR MALAI KOFTA

34,9

Deliciosos buñuelos de mix de papa con queso ricotta, acompañado con una salsa cremosa de cashew y cardamomo

KAALA BHUNA BAIGAN

34,9

Puré de tierna berenjena ahumada en el Tandoor, aderezado con kion, tomate y cebolla

CHOLE BATURA

34,9

Garbanzos bañados en salsa de canela, clavo de olor, tamarindo y Punjabi Masala. Acompañado con Batura Naan

PUNJABI GOBI ALOO

24,9

Exquisito mix de coliflor y papas indias salteadas con especias indias, cebolla, tomate y culantro fresco

GUJRATI KOBİ BATETA

24,9

Hojas de col salteadas con semillas de mostaza, kion, ajo y cúrcuma

PALAAK PANEER

34,9

Dados de queso ricotta cocidos en salsa de espinaca, pasta de cashew y especias indias



KASHMIRI PEZ ESPADA 41,9

Cada bocado tierno y jugoso de pez espada te transportará a un viaje lleno de los cautivadores aromas de Cachemira

AMRISTARI FISH FRY 34,9

¡Déjate envolver por el sabor de este plato emblemático de Amritsar, una ciudad renombrada por su famosa comida callejera!

PUNJABI GOBI ALOO 24,9

Disfruta de los sabores reconfortantes del noreste de la India con nuestro tradicional Gobi Aloo de Punjab

RAJASTHANI BEEF LAAL MASS 49,9

¡Embárcate en un viaje de sabor hacia el corazón de Rajasthan!

GUJRATI KOBİ BATETA 24,9

¡Déjate llevar por la esencia de Gujarat! Probando nuestro exquisito saltado de col y especias indias

MUMBAI STYLE SAMOSA 29,9

¿Qué mejor manera de comenzar tu cena con unas samosas al estilo de Mumbai?

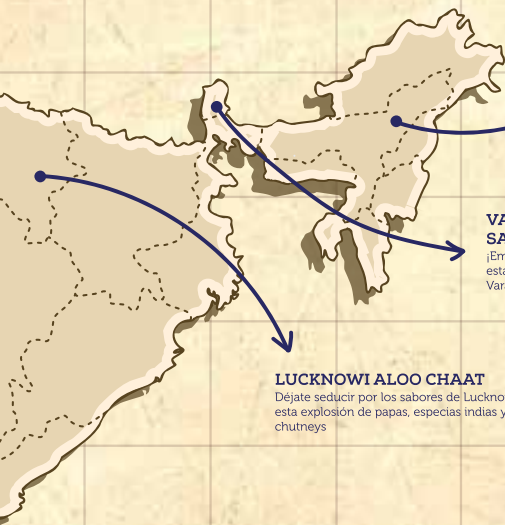
GOAN FISH CURRY 41,9

Deleitate con los sabores picantes y exóticos de Goa en este tradicional curry de pescado

MALABAR MALAI KOFTA 34,9

Magníficos sabores suaves y cremosos de Malabar con este plato tradicional de papa, ricotta y cardamomo

Tour Gastronómico Hindú



ASSAMI BEDKI

29,9

¡Explora la exquisita cocina de Assam, con este plato que te transportará a la exuberante tierra del noreste de la India!

VARANASSI PANEER SALAD

24,9

¡Embárcate en una experiencia culinaria con esta ensalada inspirada en los sabores de Varanasi, la ciudad más antigua de la India!

LUCKNOWI ALOO CHAAT

21,9

Déjate seducir por los sabores de Lucknow con esta explosión de papas, especias indias y chutneys

HYDRABADI LAMB CURRY

44,9

Transporta tu paladar al sureste de la India con este delicioso curry de cordero al estilo Hyderabad!

KERELA KEEMA MATAR

49,9

Un homenaje a la rica herencia culinaria de Kerala, perfecto para disfrutar en familia



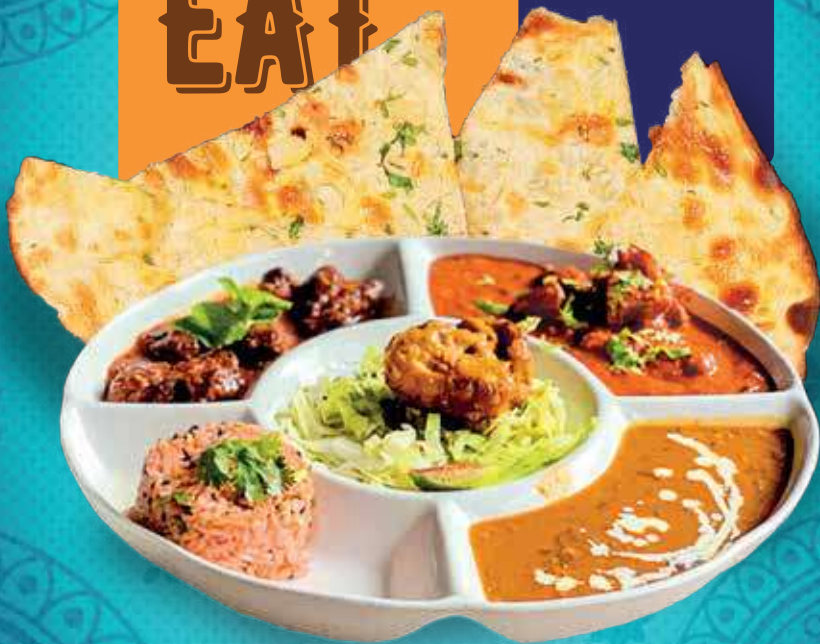
ALL YOU CAN EAT

THALI HINDÚ

• 1 x S/ 49.90

• 2 x S/ 79.90

• el 5^{to} no paga



Entradas:

- Ensalada fresca
- Shorba de pollo o vegetales

Fondo:

- Curry de pollo
- Curry de carne
- Curry de vegetales
- Tikkas

Complementos:

- Jeera rice
- Naan
- Postre indio

*Solo 1 porción de Naan por promoción.

*Lunes a Viernes de 12:30pm a 6pm / *No válido para eventos a realizar

CARTA DE TÉS



Te Chai



Te negro



Te de jazmin



Te verde



Te de fruta

PRECIO: 15.9

BEBIDAS

CALIENTES		FRÍAS	
CAFÉ EXPRESO	9.9	LIMONADA	14.9
Café con sabor y textura más concentrado		Natural / Hierba buena / Frozen / Fresa / Kion / Taj (limonada con semillas de cardamomo)	
CAFÉ AMERICANO	9.9	ICE TEA THANDAI	19.9
Café con sabor y textura más suave		Té puro helado, maracuyá, flor de jamaica y limón	
CAPUCHINO	9.9		
Café expreso con leche montada			

SIDES

DAL MAKHANI	29.9	CHILLY PANEER	19.9
Mix de lentejas cocidas a presión con canela, pasta de tomate, paprika, crema de leche y Kastoori Methi		Pan tradicional relleno con queso ricotta ajizado	
DHABA DAAL	29.9	TANDOORI ROTI	11.9
Lentejas peruanas cocinadas con cebolla, semillas de comino, Garam Masala, kion, pasta y salsa de tomate		Pan indio elaborado con harina de trigo integral	
CHAUFA INDOCHINO	39.9	CHAPATI X3	11.9
Chaufa indio de arroz basmati salteado con trozos de pollo y kion		Pancitos inflados al instante con receta de la casa	
PINDI CHOLE	29.9		
Garbanzos marinados con especias indias, cocinados con cebolla y tomate			
CÚRCUMA Y LEMON RICE	14.9	GAJAR HALWA	19.9
Arroz basmati cocinado con semillas de comino y mani. Sazonado con limón, cúrcuma y comino en polvo		Pastel de zanahoria cocido con manjar de leche, almendras y pistacho	
JEERA RICE	11.9	GULAB JAMUN	19.9
Arroz blanco salpicado con semillas de comino		Masa tradicional crujiente a base de leche, remojada en almíbar de cardamomo y canela	
BIRYANI - CHICKEN, LAMB, VEG	44.9	APPLE KHEER	19.9
Arroz basmati cocido "AL DAM" con pollo / cordero / mix de vegetales, en salsa de azafrán, hierba buena y yogurt		Trozos finos de manzana mezclada con reducción de leche, aromatizados con cardamomo y pistacho	
GARLIC / BUTTER NAAN	14.9	KULFI	21.9
Pan tradicional con ajo / mantequilla		Helado tradicional con crema de leche, almendras, pistacho y azafrán	
CANASTA DE NAAN	26.9	HELADO	11.9
Canasta con 4 tipos de Naan			
KEEMA	19.9	TRIO DE DULCES	29.9
Pan tradicional relleno con Keema Masala (guiso de carne)		Degustación de los postres de la casa	



MASSALA

Auténtica Cocina Hindú

+51 987 413 012

Calle Bolognesi 201 - Miraflores

f @massalaperu