

Indian Delights

अपेरितीवस

- **Papadum Simple** Pan fino y crujiente elaborado con harina de lentejas. 0,90€
- **Papadum Picante** Papadum sazonado con pimienta negra y especias. 1,20€
- **Masala Papadum** Papadum adornado con maíz, pepinos, cilantro, cebolla, tomates y especias. 2,50€
- **Cono de Papadum Masala Picante** 4 piezas. Papadum picante relleno de cebolla, tomate y pepino, con cilantro. 4,95€
- **Encurtidos Indios o Salsa Picantes** Menta / Cebolla / Mango / Picante 0,95€

अनसलदस

- **Ensalada Verde** Lechuga, Pepino, Cebolla, Tomates. 3,95€
- **Ensalada de la Casa** Ensalada verde cubierta con hierbas, menta fresca y queso cottage. 6,95€
- **Ensalada de Pollo** Trozos tibios de Pollo Tikka cortados en cubos con vegetales verdes, servidos con un aderezo de hierbas y limón. 7,95€
- **Yogur Raita** Aderezo de yogur al estilo griego infundido con cilantro, pepino, cebolla, tomate, especias y lima. 3,95€
- **Pachadi de Cebolla** Cebolla cortada al estilo del sur mezclada con yogur y cilantro. 3,95€
- **Ensalada de cebolla** lechuga, cebolla y cilantro, cubierta con chaat masala. 3,95€

अपेरितीव इन्दीयन डेलीशस

(Aperitivo estilo comida callejera)

- **Aloo Chaat** Sev (aperitivo crujiente de garbanzos) con salsa de menta, Chaat masala, cebolla, maní, papas, salsa de tamarindo y yogur. 3,95€
- **Samosa Chaat** Samosa (empanadilla frita salada) con Sev, Chaat masala, polvo de cilantro, salsa de menta, salsa de tamarindo y yogur. 4,95€
- **Aloo Paneer Chaat** Paneer (queso fresco estilo indio) con chaat masala, sev, cilantro, salsa de menta, cebolla, papa, salsa de tamarindo y yogur. 5,95€
- **Papadi Chaat** Puris' (aperitivos de harina) crujientes cubiertos con Chaat masala, cilantro en polvo, salsa de menta, cebolla, papa, salsa de tamarindo y yogur. 4,95€
- **Chaat de Pollo** Pollo con chaat masala, cilantro en polvo, salsa de menta, cebolla y patata. 7,95€
- **Ragda Patis** Puré de patata tikki con garbanzos, cebolla, pepino, tomate, tres salsas diferentes y cilantro. 6,95€

सूपस

- **Sopa de Tomate** Base de tomate con Chaat Masala (mezcla de especias) y crema fresca. 3,50€
- **Sopa de Verduras Mixtas** Judías, zanahorias, cebollas, guisantes, papas y condimentos. 6,95€
- **Sopa de Pollo** Pollo con maíz, huevo y condimentos. 4,50€

अनट्रान्तस वेजेटेरियानस

- **Samosas** (2 piezas) Sabrosos pasteles fritos rellenos de cebolla, guisantes y papa, condimentados con especias indias. 3,50€
- **Bhaji de Cebolla** Aperitivos fritos de garbanzos rellenos de cebolla y aromatizados con cilantro y especias indias. 3,25€
- **Bhaji de Patata** Bocadillos de garbanzos fritos rellenos de patata, con sabor a cilantro y especias indias. 3,95€
- **Pakora de Verduras** Buñuelos de garbanzos especiados rellenos de vegetales mixtos, aromatizados con cilantro y especias indias. 3,50€
- **Paneer Pakora** Queso fresco estilo indio con harina de garbanzos y especias indias. 5,95€
- **Pakora de Chile** Chiles verdes frescos pasados por harina de garbanzos y fritos. 4,75€
- **Pakora de Champiñones** Champiñones marinados con especias indias, rebozados con harina de garbanzos y fritos. 4,95€
- **Gobi 65** Coliflor fresca rebozada en harina y especias indias. 5,50€
- **Aloo Tikki** (2 piezas) Puré de papa con hoja de cilantro, especias indias y pan rallado crujiente. 4,95€
- **Kebab Hara Bara** Espinacas, patatas, especias indias. 6,95€

अनट्रान्तस नॉ वेजेटेरियानस

- **Samosas de Pollo** Pollo picado con guisantes, cilantro, especias indias y cebolla. 4,95€
- **Samosas de Cordero** Cordero picado con guisantes, cilantro, especias indias y cebolla. 6,95€
- **Pakora de Pollo** Tiras rellenas de pollo rebozadas en harina y especias indias y fritos. 4,95€
- **Pakora de Pescado** Pescado marinado con especias de la India, rebozado con harina de garbanzo y frito. 6,95€
- **Pakora de Gambas** Gambas marinado con especias de la India, rebozado con harina de garbanzo y frito. 6,95€
- **Langostinos crujientes en mariposa** Langostinos marinados con especias indias, rebozados y adornados con chat masala y cilantro. 8,95€
- **Gambas Tawa** (Especial Delights) Gambas marinadas en especias indias y fritos en 'Tawa'. 8,95€
- **Shami Kebab** (2 piezas) Carne picada marinada con jengibre, ajo, cebolla, especias indias recubierta con clara de huevo y frita. 8,50€
- **Alitas de Pollo** Alitas de pollo marinadas en especias indias y fritos. 4,95€
- **Piruleta de Pollo** Muslo de pollo rebozado en especias indias y harina y frito. 5,99€
- **Pollo del Sur de la India 65** Pollo deshuesado cortado en cubitos marinado con especias indias y frito hasta que quede crujiente. 6,95€
- **Huevo Pakora** Huevo cocido, rebozado en harina de garbanzos y frito. 4,99€
- **Puri de Pollo** Pollo Masala cocinado con especias indias y servido sobre Puri (pan sin levadura frito). 6,95€
- **Puri de Gambas** Gambas Masala cocinadas en especias indias y servido sobre Puri (pan sin levadura frito). 7,95€
- **Keema Puri de Cordero** Carne picada de cordero, cilantro, cebolla y especias indias. Servido sobre Puri. 7,95€
- **Koliwada de Pescado** Pescado bien marinado con especias de la India y cubierto con una masa espesa y frito hasta que esté crujiente (servido con salsa de menta). 10,50€

Platos Tandoori

Todos los platos tandoori se elaboran auténticamente en una vasija de barro india original y vienen con salsa de curry. Cambia a la salsa de tu elección por 2,95€.

- **Pollo Tandoori/Pollo Tandoori F.P** Muslo de pollo marinado en yogur, jengibre, ajo y especias indias. 7,45€ / 12,50€
- **Pollo Tikka** Pollo deshuesado marinado en yogur, jengibre, ajo y especias indias. 9,50€
- **Tikka de Pollo al Ajillo** Pollo deshuesado marinado en yogur, ajo y especias indias. 9,95€
- **Pollo Haryali Tikka** Pollo deshuesado marinado en menta, cilantro y yogur. 9,95€
- **Cordero Tikka** Trozos tiernos de cordero marinados en yogur, jengibre, ajo y especias indias. 12,95€
- **Seekh Kebab de Cordero/Sheek Kebab de Cordero F.P** Cordero picado y marinado con especias indias y enrollado en brochetas. 7,95€ / 12,95€
- **Shashlik Kebab de Pollo** (Firma de Delight) Pollo marinado elaborado en Tandoor con cebolla y pimiento, servido chisporroteante. 11,95€
- **Shashlik de Cordero** Cordero marinado elaborado en Tandoor con cebolla y pimiento morrón, servido chisporroteante. 11,95€
- **Paneer Tikka** Queso blanco indio, marinado con salsa tikka cremosa y especiada, servido en plato sizzler. 12,95€
- **Paneer Haryali Tikka** Queso blanco de la India, marinado con yogur, menta y salsa de cilantro, servido en plato sizzler. 10,50€
- **Langostinos Tandoori** Langostinos marinados hechos en horno de barro y servidos en cazuela. 13,50€
- **Pescado Tandoori** Pescado marinado con jengibre, ajo y especias indias hecho en humo de carbón, servido en plato sizzler. 12,95€
- **Tandoori de Champiñones** Champiñones frescos marinados en yogur y especias indias. Cocinado en Tandoor. 9,95€
- **Surtido Especial Tandoori** Surtido de 2 piezas cada uno: Pollo tikka marinado, Cordero tikka, Sheek kebab, Pollo tandoori, Pollo Haryali Tikka y Langostinos. Elaborado con ingredientes secretos en horno de barro y servido en brasero. 22,95€
- **Surtido Especial Verduras** Surtido de 2 piezas cada uno: paneer tikka marinado, hara bhara kebab, aloo tikki, champiñones crujientes, samosa de verduras, mezcla de verduras pakora. Hecho con ingredientes secretos. 18,95€

Principales Vegetales

- **Malai Kofta** Deliciosas bolitas vegetarianas en salsa. Una alternativa vegetariana a las albóndigas. 8,50€
- **Curry de verduras mixtas** Verduras frescas de temporada en una auténtica salsa de curry. 7,95€
- **Curry de Kofta** Bola de verduras mixtas en salsa de curry. 7,95€
- **Tadka Dal** Lentejas amarillas cocinadas con hierbas y sazonadas con tomates frescos, cebolla y especias indias. 7,95€
- **Palak Paneer** Cubitos de queso indio casero y espinacas, elaborados con salsa cremosa con especias. 9,50€
- **Saag Dal** Espinacas y lentejas amarillas. 7,95€
- **Saag Bhaji** Espinacas cocinadas en cebollas frescas y especias. 7,50€
- **Saag Aloo** Espinacas cocinadas con cubos frescos de papas, hierbas y especias. 7,95€
- **Bombay Aloo** Papas con cebolla, tomate y hierbas frescas, cocinadas en salsa curry. 7,25€
- **Aloo Mutter** Papas, guisantes y especias indias. 7,50€
- **Aloo Mutter Paneer** Patatas, guisantes y queso indio casero. 9,50€
- **Korma Vegetal** Vegetales frescos, coco y almendras, elaborados en salsa cremosa. 7,95€
- **Paneer Kadai** Pimientos rojos y verdes, queso cottage, especias indias. 9,50€
- **Aloo Gobi** Coliflor y papas salteadas con garam masala y cilantro fresco. 7,95€
- **Gobi Bhaji** Coliflor fresca salteada con especias indias y cilantro fresco. 8,50€
- **Chole Masala** Garbanzos, cebollas y tomates frescos, con especias de la India elaborados en una salsa espesa. Muy tradicional. 7,95€
- **Paneer de Mantequilla** Queso cottage casero, mantequilla, salsa de tomate, almendras y especias indias. 9,50€
- **Dal Makani** Lentejas negras cocinadas en crema, salsa de tomate y mantequilla. 7,95€
- **Mushroom Baji** Champiñón cocinado con hierbas y auténtica salsa de curry. 7,95€
- **Bhindi Masala** Okra fresca elaborada con especias indias exóticas. 8,50€
- **Shahi Paneer** Cubos de queso indio suave casero en una salsa suave y cremosa con especias. 8,95€
- **Dal Frito** Lentejas amarillas, chile fresco, cebolla, tomate y hojas de curry cocinadas con especias indias. 8,50€
- **Paneer Dopiazza** Queso fresco indio cocinado con cebolla picada, especias indias y salsa. 8,95€
- **Veg Handi** Verduras mixtas cocinadas con masala indio. 9,50€
- **Paneer Kadal** Pimientos morrones, requesón indio y especias indias. 9,50€
- **Paneer Tikka Masala** Paneer marinado cocinado con nata, cebolla, coco, especias y almendras. 9,50€

Plato principal no vegetariano

Elige tu curry:

- | | | | |
|-----------|--------|---------------|--------|
| ■ Pollo | 10,50€ | ■ Gambas | 11,45€ |
| ■ Cordero | 11,95€ | ■ Langostinos | 12,95€ |
| ■ Ternera | 11,95€ | ■ Pescado | 12,50€ |

Elige tu salsa:

- **Curry** Salsa de cebolla al curry, especias indias masala y cilantro
- **Tikka Masala** Carne asada al tandoor y cocinada con nata, especias indias, salsa de cebolla, coco y almendras.
- **Jalfrezi** Cocinado con cebolla frita, pimientos, salsa de cebolla, yogur, fenogreco y especias indias.
- **Balti** Cocinado con pimientos y cebollas fritos en una salsa de jengibre y ajo, con hojas de cilantro, fenogreco y especias de la India.
- **Pasanda** Cocinado con una combinación especial de pistacho, salsa de vino, nata y pistacho.
- **Korma** Cocinado con nata, especias indias, almendra y coco.
- **Vindaloo** Cocido en cebolla, papa, fenogreco y masala especiada de la India.
- **Dopaiza** Cocinado en cubos especiales de cebolla y especias indias.
- **Pathia** Limón fresco, fenogreco, salsa de cebolla y especias indias.
- **Chasni** Cocinado en salsa agridulce especial con especias indias.
- **Madras** Coco fresco frito, jugo de limón, salsa de cebolla fresca y especias indias.
- **Bhuna** Cocinado con tomate y cebolla picada en salsa semiseca, con jengibre fresco y especias indias.
- **Dhansak** Cocinado con lentejas amarillas en una salsa medianamente dulce, con jugo de limón, azúcar y especias indias.
- **Rogan Josh** Cocinado con mantequilla, tomates frescos, especias indias y salsa especial Rogan.
- **Karahi** Cocinado con tomate, pimientos, hojas de cilantro, salsa de jengibre y ajo y especias indias.
- **Saag** Cocinado con espinacas, tomate y especias indias.

Biryani

Todos los Biryani están elaborados con arroz basmati largo, aroma a especias indias, menta fresca y hoja de cilantro. Servido de manera tradicional - muy auténtico.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ■ Biryani Vegetal | 10,95€ |
| ■ Biryani de Pollo | 11,95€ |
| ■ Biryani de Cordero | 13,95€ |
| ■ Biryani de Gamba | 12,95€ |
| ■ Biryani de Langostino | 14,95€ |
| ■ Biryani de Ternera | 13,95€ |
| ■ Biryani de Pescado | 13,95€ |
| ■ Biryani de Paneer Tikka | 11,95€ |
| ■ Biryani de Pollo Tikka | 12,95€ |
| ■ Biryani de Seekh Kebab | 16,50€ |
| ■ Biryani Especial Delights Mezcla de pollo, cordero y gambas, aromatizado con azafrán y coronado con un huevo, asado. | 16,95€ |

Naan

- | | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| ■ Naan Sencillo | 2,25€ |
| ■ Naan de Ajo | 3,75€ |
| ■ Naan de Queso y Ajo | 3,95€ |
| ■ Naan de Chile y Queso | 3,95€ |
| ■ Naan de Queso y Cebolla | 4,50€ |
| ■ Peshwari Relleno de coco, pasas, pistacho, almendra. | 4,25€ |
| ■ Cheese Naan | 3,75€ |
| ■ Keema Naan Relleno de carne picada de cordero. | 4,95€ |
| ■ Chilli Naan | 3,50€ |
| ■ Chicken Tikka Naan | 4,50€ |
| ■ Onion Naan | 3,25€ |
| ■ Stuffed Aloo Naan | 4,95€ |
| ■ Butter Naan | 3,50€ |
| ■ Kulcha | 3,50€ |
| ■ Tandoori Roti Pan integral asado en horno tandoori. | 2,95€ |
| ■ Chapati Pan integral a la parrilla. | 2,50€ |
| ■ Plain Puri Pan frito indio. | 2,95€ |

Tawa Paratha

Todas las parathas están hechas con harina de trigo.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| ■ Paratha Sencillo Harina de trigo, especias indias y frito en tawa. | 3,95€ |
| ■ Aloo Paratha Relleno de papas, cilantro, especias indias y frito en tawa. | 4,95€ |
| ■ Lacha Paratha Capas hojaldradas y crujientes - suave. | 4,50€ |
| ■ Paneer Paratha Queso Cottage, especias indias y tawa; frito. | 5,25€ |

Arroz

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| ■ Arroz Sencillo | 2,50€ |
| ■ Arroz Pilau | 3,50€ |
| ■ Arroz con Verduras | 4,95€ |
| ■ Paneer de Arroz Frito | 5,25€ |
| ■ Paneer de Arroz con Verduras Frito | 6,25€ |
| ■ Arroz con Ajo Quemado | 4,50€ |
| ■ Arroz al limon | 4,95€ |
| ■ Arroz Kashmiri Coco, pasas, pistacho, almendra. | 4,95€ |
| ■ Arroz con Cilantro | 3,95€ |
| ■ Arroz con huevo frito | 4,50€ |
| ■ Arroz Especial Pollo Tikka, gambas, guisantes, huevo, especias indias. | 7,95€ |
| ■ Arroz Pilau con Champiñones | 4,50€ |
| ■ Arroz Keema Con carne de cordero picada. | 5,25€ |
| ■ Arroz Jeera Semillas de comino. | 3,95€ |
| ■ Arroz con Guisantes | 4,50€ |

menú infantil

- **Papas fritas** 3,95€
- **Pollo Tikka y Papas Fritas** 4,95€
- **Nuggets de Pollo y Papas Fritas** 4,50€
- **Pollo Korma con Arroz** 6,95€
- **Pollo con Mantequilla con Arroz o Naan** 6,95€
- **Palitos de Pescado y Papas Fritas** 5,95€
- **Salchicha, frijoles y Papas Fritas** 4,95€
- **Tortilla de huevo y Papas Fritas** 5,50€
- **Albóndiga y patatas fritas** 7,95€
- **Pollo Tikka Masala y Arroz** 6,95€

pizzas

- **Margarita** Queso, tomate y orégano. 7,95€
- **Deluxe Veggie** Pimientos rojos y verdes, queso cottage y champiñones. 9,95€
- **Paneer Tikka Pizza** Queso cottage elaborado en Tandoor con salsa Tikka, queso y orégano. 9,95€
- **Barbecue Chicken** Salsa barbacoa, Pollo Tikka, queso y orégano. 9,95€
- **Pizza Pollo Tikka** Trozos de Pollo Tikka, queso y orégano. 9,95€
- **Pizza Dorada de Pollo** Mezcla de Pollo Tikka, Ajo Tikka. 12,95€
- **Jamón y Queso** Queso, tomate y jamón. 8,95€
- **Hawaiano** Queso, tomate, jamón y piña. 9,95€
- **Pepperoni** Queso, tomate y rodajas de pepperoni. 9,95€
- **Atún** Queso, tomate y atún. 9,95€
- **Especial de la casa** Mezcla de pollo tikka, ajo tikka, pollo hariyali tikka, queso y orégano. 12,95€

especialidades de la casa

Elige tu curry:

- **Pollo** 11,95€
- **Cordero** 13,95€
- **Ternera** 13,95€
- **Gambas** 12,95€
- **Langostinos** 14,95€
- **Pescado** 13,50€

- **Mughlai** Huevo, pistacho, pasas, nata, cebolla, salsa y especias indias.
- **Methi** (Fenogreco) Carne cocida con clavo, cardamomo, hierbas frescas y especias indias.
- **Achari** Curry picante elaborado con salsa de pepinillos marinados tradicionales de la India, salsa de cebolla y salsa de tomate.
- **Mango Curry** Salsa cremosa suave de mango bien cocida, salsa de cebolla, especias indias, almendra y coco.
- **Handi** Pasta de jengibre y ajo, pimientos, jengibre fresco, salsa de cebolla, salsa de tomate, hierbas y especias indias.
- **Pepper Fry** Cebollas frescas, jengibre, ajo, pimienta negra recién molida y mantequilla.
- **Hydrabadi** Hoja de menta fresca, jengibre, fenogreco, cebolla frita, tomate, hierbas y especias indias.
- **Garlic Chilli** Curry picante elaborado con ajo fresco y chile picante fresco, salsa de cebolla, especias indias y hierbas frescas.
- **Butter Chicken** Trozos de pollo Tikka deshuesados cocinados en mantequilla, almendras, Kastoori Methi y salsa de tomate.
- **Coriander Curry** Pasta de cilantro con chile verde, menta fresca, jengibre, ajo y especias indias.
- **Chicken Hariyali** Pollo tikka marinado con especias indias, cilantro fresco y hojas de menta.
- **Egg Masala** Huevo cocido, salsa asada y de cebolla, hierbas y especias indias. 11,50€
- **Phal** El curry más picante: hecho con chile, salsa de cebolla y especias indias.  +1€
- **Lamb Chops** Costillas de cordero marinadas en especias indias y fritas. 16,95€
- **Lamb Keema Curry** Cordero picado, cebolla, guisantes y especias indias. 14,95€
- **Meatball Curry** Cordero picado marinado con especias indias, cocinado en leche de coco y salsa de cebolla. 16,95€

postres

Todos los postres son caseros y se sirven de forma tradicional.

- **Gulab Jamun** Masa de leche con forma de bolitas, frita y bañada en almíbar. 6,95€
- **Rasgulla** Dumplings suaves y redondos hechos de queso cottage indio y cocinados en almíbar de azúcar. 6,95€
- **Pistachio Kulfi** Helado indio, elaborado con pistacho y azafrán y leche fresca. Suave y delicioso. 5,95€
- **Mango Kulfi** Helado indio elaborado con mango y azafrán, leche fresca. Suave y delicioso. 6,95€
- **Gajrela** Zanahoria rallada cocida con leche fresca y frutos secos. 6,95€
- **Brownie de chocolate** Servido frío o caliente con helado y Café clásico para completar el sabor. 6,95€

advertencia de alergias

Los platos indios son una mezcla compleja de numerosos ingredientes. Será imposible mencionar todos los ingredientes para cada plato. Nuestros platos pueden contener gluten, crustáceos, moluscos, huevos, pescado, cacahuètes, frutos secos, soja, leche, apio, mostaza, semillas de sésamo, lupinus y anhídrido sulfuroso. Si es alérgico a ciertos ingredientes, es de suma importancia que informe a nuestro personal al realizar el pedido. Estaremos encantados de asesorarle.

Indian Delights

Entrega a domicilio o Reserva de mesa

WhatsApp: +34 686 010 125

Taxi

Taxi de Playa Blanca: +34 928 524 222

Ubicación

Av. de Papagayo, 15, 35580 Playa Blanca, Las Palmas

Horario de apertura

Lunes - Domingo

11.30am - 11.30pm