



# *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 Henry Antonio Paredes in brown ink. The signature is stylized and cursive, with a large, sweeping flourish at the end.

HENRY ANTONIO PAREDES  
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 🌿🍷/♡

Rellenas de puré de papa, cebolla, chícharos, especias y pasta de jengibre y ajo

### PANEER TIKKA 🌿🍷/♡

Cubitos de queso de la India marinados con especias

### PESCADO AMRITSARI 🍷/

Pescado frito marinado con chile en polvo, asafétida, semillas de ajwain, jengibre, ajo, harina de garbanzo y cúrcuma

### 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

### SAMOSA DE CORDERO 🍷/

Rellenas de carne de cordero, cebolla, chícharos, especias y pasta de jengibre y ajo

## DEL JARDÍN

### CHOLE √ ⊕ ♻️ /

Potaje de garbanzos con tomate, cebolla y especias

### MASALA DOSA √ ⊕ ♻️

Crepas elaboradas con masa de lentejas, arroz y semillas de fenogreco con relleno de guiso de papas y especias

### SADHA DOSA √ ⊕

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

### PANEER SAAGWALA 🍃 ⊕ ♻️ /

Queso de la India con gravy de espinacas y especias

### PANEER BUTTER MASALA 🍃 ⊕ /

Queso de la India adobado en salsa picante de tomate

### VEGETALES KORMA 🍃 ⊕ ♻️ ♡

Mix de vegetales en gravy blanco y especias

### DAL ANGARA √ ⊕ ♻️ /

Lentejas amarillas con cúrcuma, hojas de curry y especias

### DAL AGRAWALI 🍃 ⊕ ♻️ /

Lenteja beluga cocinada a fuego lento con mantequilla y hojas de fenogreco

## DEL MAR

### PESCADO AL CURRY

#### ESTILO GOA ⊕ / ♡

Pescado en salsa de coco y curry

### ZINGA MASALA ⊕ / ♡

Camarones en pasta de curry y especias

## POLLO

### MURGH TIKKA MASALA ⊕ / ♡

Pollo asado a la parrilla marinado en curry a base de tomate

### MURGH KASOORI METHI ⊕

Pollo en gravy blanco con especias y hojas secas de fenogreco

### POLLO VINDALOO ⊕ // ♡

Platillo clásico de Goa, cocinado con especias y gravy picante

## CORDERO

### MUTTON ROGAN JOSH 🍷 🌿 / ❤️

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

### MUTTON KORMA 🍷 🌿 ❤️

Cordero con gravy blanco y especias

### MUTTON VINDALOO 🍷 🌿 // ❤️

Platillo tradicional de Goa, trozos de cordero en salsa gravy picante

## NAAN

✦ TRADICIONAL PAN DE LA INDIA, COCINADO EN HORNO DE LEÑA

- CHILE 🌿 /
- AJO 🌿
- MANTEQUILLA

## CHAWAL | ARROZ

✦ LAS PORCIONES SE SIRVEN CON ARROZ BASMATI

### SADHA CHAWAL ✓ 🍷 🌿

Arroz al vapor con especias

### PULAO DE CHÍCHAROS ✓ 🍷 🌿

Arroz con cominos y chícharos

## 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

### CHUTNEY DE COCO ✓ 🌿 / ❤️

Aromatizado con chile de árbol

### CHUTNEY DE CEBOLLA ✓ 🌿 // ❤️

Con tamarindo y chile de árbol

### CHUTNEY DE TOMATE ✓ 🌿 / ❤️

Con chile de árbol, aromatizado con paprika y fenogreco

### 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.

❤️ Platos ligeros y saludables con menos de 400 kcal por porción

## 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 HALWA 🌿 🍃 ❤️

Postre de zanahoria y leche aromatizado con cardamomo y azafrán

### THANDI KHEER 🍷 🍃

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

### 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.

❤️ Platos ligeros y saludables con menos de 400 kcal por porción

🌿 Vegetariano