



# SHANTI



SABOR AUTÉNTICO DE LA INDIA

*Shanti es una palabra del sánscrito que significa paz interior y se refiere al hecho de estar mental y espiritualmente en paz, con suficiente conocimiento y comprensión como para mantenerse, a uno mismo, fuerte frente a la ansiedad o el desequilibrio emocional. Así, estar en paz se considera altamente saludable y suele asociarse con la felicidad.*

*La paz interior, la serenidad y la calma son descripciones de una disposición frente a la vida libre de los efectos del estrés. En muchas culturas, la paz interior está considerada como un estado de conciencia o iluminación que puede ser cultivado y ejercitado mediante diversas formas de entrenamiento como la meditación o el rezo.*

*Nuestro objetivo es ofrecerle un restaurante donde puede hallar tranquilidad y paz.*

SHANTI

SABOR AUTÉNTIC DE L'ÍNDIA

*Shanti és una paraula del sànskrit que significa pau interior i es refereix al fet d'estar mentalment i espiritualment en pau, amb suficient coneixement i comprensió com per mantenir-se, a un mateix, fort davant l'ansietat o el desequilibri emocional. Així, estar en pau es considera altament saludable i sol associar-se amb la felicitat.*

*La pau interior, la serenitat i la calma són descripcions d'una disposició davant la vida lliure dels efectes de l'estrès. En moltes cultures, la pau interior està considerada com un estat de consciència o il·luminació que pot ser conreat i exercitar mitjançant diverses formes d'entrenament com la meditació o el rés.*

*El nostre objectiu és oferir-li un restaurant on pot trobar tranquil·litat i pau.*

## **Menú Shanti** (MENÚ DE GUSTACION)

(Pequeñas porciones de cada uno de los platos/Set Menu)

### **ENTRANTES**

#### **CALAMAR PAKORA**

Bunyols de calamar arrebossat amb especias tradicionals.

Buñuelos de calamar rebozado con especias tradicionales hindú.

#### **PUNJABI SAMOSA**

Empanada vegetal feta de patata i pèsols amb espècies tradicionals.

Empanada vegetal hecha de patata y guisantes con especias tradicionales.

#### **HARIALI MURGA**

Barbacoa hindú peces de pollastre rostides i desossades amb iggurt, menta, coriandre, cardamom i fet en forn Hindú tandoor.

Barbacoa hindú piezas de pollo asadas y deshuesadas con yogur, menta, cilantro, cardamomo y hecho en horno hindú.

#### **NAWABI KEBAB**

Deliciosos mossets de carn picada de xai amb herba fresca i espècies.

Deliciosos bocaditos de carne picada de cordero con hierba fresca y especiad.

### **PLATOS PRINCIPALES**

#### **DALL SHANTI**

Barreja de lleties vermelles i negres ofegades en acabar amb una subtil bareja de tomàquets i nata.

Mezcla de lentejas rojas y negras rehogadas al terminar con una sutil mezcla de tomates y nata.

#### **BUTTER CHICKEN**

Pollastre rostit amb salsa rosa de tomàquet, coco, mantega, nata i espècies.

Pollo asado con salsa rosa de tomate, coco mantequilla, nata y especias.

#### **LAMB KORMA**

Xai amb ceba,coco,mantega i nata amb especias.

Cordero con cebolla,coco,mantequilla y nata en especias.

#### **JHINGA MASALA**

Gambes al curri amb gingebre, tomàquet i especias.

Gambas al curry estofado con jengibre, tomate y especias.

### **ACOMPAÑAMIENTOS**

#### **RAITA**

Amanida de iogurt amb gust de comí.

Ensalada de yogur con sabor a comino.

#### **VEG PULAO**

Aromàtic arròs Basmati amb verdures.

Aromático arroz Basmati con verduras.

#### **NAAN**

Pa clàssic de l'Índia

Pan clásico de la India.

### **POSTRE**

#### **KULFI & GULAB JAMUN**

Gelat casolà amb delicioses porcions de formatge banyades en xarop de canyella.

Helado casero con deliciosas porciones de queso bañadas en jarabe de canela.

**1-Precio 24,90€+8% IVA por persona**

**(Bebida no incluida)**

**2-Precio 32,90+8% IVA por persona (menú mínimo para 2**

**personas) Vino (1 botella) hindú SULA o SANTA DIGNA, agua y café**

## *Shuruat / Entrants / Entrantes*

<b>Papadum/Pa de lleties/Pan de lentejas</b>	€ 0,95
Torta muy fina de lentejas. Torta molt fina de lleties.	
<b>Raita/ Amanida de cogombre, tomàquet i iogurt/ Ensalada de pepino, tomate y yogur</b>	€ 3,30
Yogur con pepino y tomate salado, servido frío. iogurt amb cogombre i tomàquet salat, servit fred.	
<b>Onion,tomate,cucumber salad/L'amanida de ceba, cogombre i tomàquet / Ensalada de cebolla, pepino y tomate.</b>	€ 3,00
<b>Green Salad/Amanida verda/Ensalada verde</b>	€ 4,50
Ensalada variada de temporada. Amanida variada de temporada.	
<b>Paneer Salad/Amanida de formatge fresc/Ensalada de queso fresco</b>	€ 6,50
Ensalada variada con queso fresco y aceitunas. Amanida variada amb formatge fresc i olives.	
<b>Goa Salad/Amanida de Goa/ Ensalada de Goa</b>	€ 6,50
Ensalada variada del tiempo con pollo tandoori y piña. Amanida variada del temps amb pollastre tandoori i pinya.	
<hr/>	
<b>Punjabi Samosa/Samosa punjabi/Samosa punjabi</b>	€ 3,50
Empanada vegetal rellena de patata y guisantes con especias tradicionales. Empanada vegetal farcida de patata i pèsols amb espècies tradicionals.	
<b>Onion Bhajias/Ceba cruixent/Cebolla crujiende</b>	€ 4,50
Cebolla frita preparada con especias. Ceba fregida preparada amb espècies.	
<b>Sabj tikki/Boletes de verdures/Bolitas de verduras</b>	€ 4,50
Pastelitos fritos de patata, verdura y cilantro. Pastissets fregits de patata, verdura i coriandre.	
<b>Cheese Rolls/Rotllets de formatge fresc/Rollitos de queso fresco</b>	€ 4,50
Rollitos rellenos de queso fresco, cebolla y pimiento. Rollitos farcits de formatge fresc, ceba i pebrot.	
<b>Pakora Tokri/Arrebossats de verdures / Rebozado de verduras</b>	€ 6,50
Crujientes buñuelos de verduras variadas, fritas con harina de garbanzo. Cruixents bunyols de verdures variades, fregides amb farina de cigró.	

## Calamar pakora

€ 6,90

Buñuelos de calamar rebozado con especias tradicionales hindú.

Bunyols de calamar arrebossat amb especies tradicionals hindú.

## Yaad Shanti

€ 10,90

Degustación de nuestros más exquisitos entrantes para 2 personas.

Degustació dels nostres més exquisits entrants per a 2 persones.

## Shorba/Sopa/Sopa

### Dal shorba/ Sopa de lleties / Sopa de lentejas

€ 4,50

Sopa de lentejas con un toque de jengibre.

Sopa de lleties con un toc de ginebre.

### Chicken shorba/ Sopa de pollastre/Sopa de pollo

€ 5,50

Sopa de pollo con sabor a leche de coco, jengibre y pimienta negra.

Sopa de pollastre amb sabor a llet de coco, ginebre i pebre negre.

## MENU INFANTIL

€ 8,50

## Tandoor

**E**l tandoor (pronunciado "tandur") es un horno artesanal de forma cilíndrica típico de la India, que emplea el carbón vegetal o actualmente gas para asar los alimentos. Se utiliza en el norte de la India y, sobre todo, en el Estado de Punjab. Las temperaturas en el tandoor pueden alcanzar hasta los 480°C.

El ejemplar más viejo del tandoor se ha encontrado en los asentamientos de Harappa y Mohenjo Daro, dos ciudades importantes de la antigua civilización del Valle del Indo. El nombre de este horno, en la lengua clásica de la India, el sánscrito, es kandu. El plato más conocido internacionalmente elaborado en un tandoor es el famosísimo pollo tandoori (pronunciado pollo tanduri). También se utiliza para preparar diversas clases de panes, tales como el tandoori roti y el naan. La palabra tandoori se emplea en estos platos como un adjetivo.

El tandoor también se ha introducido en otras culturas. En armenio se lo conoce con el nombre de tonir y se usa de una forma amplia para cocinar a la barbacoa y para elaborar el pan lavash. La comida tandoori en la actualidad es el estilo tradicional de cocinar en la India más conocida internacionalmente.

Nuestro chef ha creado un menú especial manteniendo las tradiciones fronterizas del noroeste, seleccionando para ello piezas de carne y pescado, maceradas y cocidas en el tandoor.

### Vegetable Seekh Kebab/Broqueta de verduras picades/ Pinchos de verduras picadas

€ 7,90

Mezcla de verduras, maíz, judías, zanahoria y queso fresco hecho en tandoor.

Barreja de verdures, blat de moro, mongetes, pastanaga i formatge fresc fet al tandoor.

***Paneer Tikka/Cubs de formatge fresc al tandoor/  
Tacos de queso fresco al tandoor*** € 8,50

Trozos de queso fresco, pàprika y cebolla encurtidos con especias y asados en tandoor.  
Trossos de formatge fresc, pebrot i ceba adobats amb espècies i rostits al tandoor.

***Murg Tandoori/Pollastre tandoori/Pollo tandoori*** € 6,50

Muslo de pollo adobado con jengibre, ajo, yogur, zumo de limón y azafrán.

Cuixa de pollastre adobada amb gingebre, all, iogurt, suc de llimona i safrà.

***Hariali Murga/Pollastre verd/ Pollo verde*** €8,50

Trozos de pollo deshuesado y adobo con yogur, menta, cilantro, cardamomo y asado en horno hindú.

Trossos de pollastre desossat i adob amb iogurt, menta, coriandre, cardamom i rostit al forn hindú.

***Murg Malai Tikka/Trossos de pollastre amb nata  
/Tacos de pollo con nata*** € 8,50

Pollo deshuesado adobado con queso, nata, jengibre, cardamomo y ajo y asado en tandoor.

Pollastre desossat adobat amb formatge, nata, gingebre, cardamom i all i rostit al forn hindú.

***Nawabi Kebab/ Broqueta de carn picada de xai /  
Pinchos de carne picada de cordero*** € 8,50

Deliciosos bocaditos de carne picada de cordero, especiados con hierba fresca.

Deliciosos bocaditos de carn picada de xai, especiats amb herba fresca.

***Boti lamb Tikka/Xai tandoori /Cordero tandoori*** €11,90

Pincho de cordero adobado en una salsa especiada asado en tandoor..

Punxa de be adobat en una salsa especiada i rostit al forn hindú.

***Mashi Tikka/Peix fumat/Pescado Ahumado*** € 8,50

Salmón ahumado en el tandoor y aromatizado con hinojo y jengibre.

Salmó fumat en el tandoor i aromatitzat amb fonoll i gingebre.

***Tandoori Prawns/Gambes al tandoor/Gambas al tandoor*** €12,90

Gambas escabechado en yogur, ajo y pimienta.

Gambes escabetxades en iogurt, all i pebre.

***Mix Grill/ Degustación de platos tanduri*** € 15, 50

Selección de los mejores asados cocinados en tandoor con naan.

Selecció dels millors rostits cuinats al tandoor amb naan.

## *Main Course/Plats principals/Platos principales* *Shakahari/Vegetal*

- Aloo Shanti/Patates Shanti/ Patatas Shanti*** € 7,50  
Patatas salteadas con cebolla, tomates y especias seleccionadas.  
Patates saltejades amb ceba, tomàquets i espècies seleccionades.
- Dal Shanti/Llenties Shanti/Lentejas Shanti*** € 7,90  
Mezcla de lentejas rojas y negras rehogadas al terminar con una sutil mezcla de tomate y nata.  
Barreja de llenties vermelles i negres i, en acabar, amb una subtil barreja tomàquet i nata.
- Dal Tarka/ Llenties grogues/ Lentejas amarillas*** € 7,90  
Crema de lentejas amarillas especiadas y culminadas con tarka. (especias fritas).  
Crema de llenties grogues especiades i culminades amb tarka. (espècies fregides).
- Sabaj Meloni/ Barreja de verdures/ Mezcla de verduras*** € 7,90  
Mezcla de verduras frescas de temporada condimentadas con especias selectas y cocinadas a fuego lento.  
Barreja de verdures fresques de temporada condimentades amb espècies selectes i cuinades a foc lent.
- Sagg Paneer/ Espinacs amb formatge fresc /Espinacas con queso fresco*** € 8,50  
Espinacas con queso fresco y especias tradicionales.  
Espinacs amb formatge fresc i espècies tradicionals.
- Malai Kofta/ Mandonguilles malai/ Albóndigas malai*** € 8,90  
Albóndigas de queso fresco con frutos secos en salsa de tomate, nata y mantequilla.  
Mandonguilles de formatge fresc amb fruits secs i salsa de tomàquet, nata i mantega.
- Paneer Pasanda/Formatge fresc amb fruits sec/Queso Fresco con frutos secos*** € 9,50  
Queso Fresco con frutos secos con salsa rosa de tomate, mantequilla, azafrán, nata y especias.  
Formatge fresc amb fruits sec amb salsa rosa de tomàquet, mantega, safrà, nata i espècies
- Paneer Kundan Kalian/ Formatge fresc amb salsa/ Queso fresco con salsa*** € 9,90  
Queso fresco casero cocinado con tomate y salsa de cebolla sabor de cilantro.  
Formatge fresc casolà cuinat amb tomàquet i salsa de ceba sabor de coriander.
- SVBZ KI THALI/ Delícies de verdures / Delicias de verduras*** € 15,50  
Degustación de los mejores platos vegetarianos escogidos por nuestro chef.  
Degustació dels millors plats vegetarians escollits pel nostre xef.

# Curry

La palabra *curry* viene de un empleo incorrecto de una palabra del hindú por los ingleses. De allí se ha generalizado en casi todas las lenguas occidentales para describir un plato elaborado con una mezcla de especias. El término correcto era *masala*. Esta mezcla de especias posteriormente fue comercializada en Europa, con el nombre de *curry*, y que se utiliza para guisos o estofados con salsa. Por consecuencia, también se refiere a los platos preparados con esta salsa. De hecho, el *curry* en la India es el nombre de un plato en concreto. Nuestro chef ha escogido las mejores curries o *masalas* de la India para su disfrute. ¡Qué aproveche!

<b>Murg Curry/Pollastre al curry/Pollo al curry</b>	€ 9,90
Pollo al curry con especias tradicionales	
Pollastre al curry amb espècies tradicionals	
<b>Mango Chicken/Pollastre al mango/Pollo al mango</b>	€ 10,25
Pollo bañado en una rica salsa de mango y nata.	
Pollastre banyat en una rica salsa de mango i nata.	
<b>Chicken Handi Lazeez/Pollastre al curry de ceba /Pollo al curry de cebolla</b>	€ 10,50
Pollo cocinado con salsa de cebolla dorada, pimientos, tomate y yogur.	
Pollastre cuinat amb salsa de ceba daurada, pebrots, tomàquet i iogurt.	
<b>Murg Badami/Pollastre a l'ametlla/Pollo a la almendra</b>	€ 10,50
Pollo cocinado en suave salsa de almendras y otros frutos secos, azafrán y nata.	
Pollastre cuinat en una suau salsa d'ametlles i altres fruits secs, safrà i nata.	
<b>Butter Chicken/Pollastre a la mantega/Pollo a la mantequilla</b>	€ 10,70
Pollo asado con salsa rosa de tomate, mantequilla, nata y especias.	
Pollastre rostit amb salsa rosa de tomàquet, mantega, nata i espècies.	
<b>Dum Dahi Murg/Pit farcit amb verdures/Pechuga rellena con verduras</b>	€ 10,90
Pechuga de pollo rellena con verduras cocinado en salsa de frutos secos y yogur, azafrán.	
Pit de pollastre farcit amb verdures cuinat en salsa de fruits secs i iogurt, safrà.	
<b>Lamb stuffed Murg/Pollaste farcit de xai/Pollo relleno de cordero</b>	€ 11,50
Pechuga de pollo relleno con picada de cordero y adobado con salsa verde de menta y cilantro.	
Pit de pollastre farcit amb picada de xai i adobat amb salsa verda de menta i coriandre.	



**Palak Gosht/Xai amb espinagues/Cordero con espinacas** € 11,50

Cordero con espinacas y especias tradicionales.

Xai amb espinacs i espècies tradicionals.

**Lamb Roganjosh/Xai a la Roganjosh/Cordero a la Roganjosh** €11,50

Xai desossat amb salsa de ceba a l'estil de cachemira.

Cordero deshuesado en salsa de cebolla al estilo de cachemira.

**Lamb Kashmiri/Xai a la Cachemira/ Cordero a la Cachemira.** €11,90

Cordero deshuesado marinado en una rica salsa especiada con cilantro y garam masala, coctel de frutas, azafrán y frutos secos.

Xai desossat marinat en una rica salsa especiada amb coriandre i garam masala, cocktail de fruits i fruit sec

**Lamb Vindaloo/Xai Vindaloo/Cordero Vindaloo** €11,90

(Very hot / Molt picant / Muy picante.)

Clásico salteado de cordero con salsa picante al estilo de Goa.

Clàssic saltejat de xai amb salsa picant a l'estil de Goa.

**Lamb Shimla/Xai a la Shimla/Cordero a la Shimla** €11,90

Cordero con cebolla, pimientos y con curry especiado.

Xai amb ceba, pebrots i amb curry especiat.

**Lamb Nilgiri/ Xai al Nilgiri/ Cordero al Nilgiri** €12,50

Cordero cocinado con salsa verde de menta y cilantro especiado.

Xai cuinat amb salsa verda de menta i coriandre especiado.

---

**Pork Vindaloo/Porc saltejat/Cerdo salteado** € 10,50

(Very hot / Molt picant / Muy picante.)

Clásico salteado de cerdo con salsa picante al estilo de Goa.

Clàssic saltejat de porc amb salsa picant a l'estil de Goa.

**Pork Jalandhri/Porc al Jalandhar/Cerdo al Jalandhar** € 10,90

Clásico salteado de cerdo con cebolla y pimientos especiado.

Clàssic saltejat de porc amb ceba i pebrots especiat.

---

**Goan Fish Masala/Bacallà amb sasla/Bacalao con salsa** € 10,50

Bacalao en salsa de cebolla especiada estilo Goa poco picante.

Bacallà en salsa de ceba especiada estil Goa poc picant.

**Nilgiri Mashi/ Lluç amb salsa verde/Merluza con salsa verde** € 10,75

Merluza con salsa verde de menta, cilantro y leche de coco especiada.

Lluç amb salsa verda de menta, coriandre i llet de coco especiada.

## **Prawns curry/ Gambes al curry/Gambas al curry**

€15,00

Gambas especiado en una salsa de leche de cocos.

Gambes especiat en una salsa de llet de cocos.

**Todos los platos de curry vienen acompañados de arroz.**

**Tots els plats de curry vénen acompanyats d'arròs.**

## **Basmati Khajana**

*El arroz basmati es probablemente el mejor arroz del mundo y se cultiva principalmente en el estado de Punjab en el norte de la India desde hace centenares de años. Las colinas del Himalaya tienen la reputación de producir el mejor basmati del mundo, aunque también hay cultivos de sus variedades en Dehradun y Bihar. Como los buenos vinos, las mejores cosechas de arroz basmati envejecen por varios años antes de ser desgranado y consumido. Esta especie de arroz se caracteriza por su grano extraordinariamente largo y por una fragancia dulzona única. En la cocina hindú también se estila hacer un tipo de paella con verduras o con carnes, que se llama pulao o biriyani, utilizando este arroz. Una comida hindú nunca es completa sin un plato de arroz. ¡Y qué mejor arroz que el basmati!*

### **Boiled Basmati Rice/Arròs basmati bullit/**

#### **Arroz basmati hervido**

€ 3,50

El rey de los arroces, de grano largo, aromatizado, cocinado al vapor.

El rei dels arrossos, de gra llarg, aromatitzat, cuinat al vapor.

### **Vegetable pilaf/Pulao de verdures/Pulao de verduras**

€ 4,50

Arroz basmati frito con una rica selección de verduras.

Arròs basmati fregit amb una rica selecció de verdures.

### **Mutton pilaf/Pulao de xai/ Pulao de cordero**

€ 12,50

Arroz basmati especiado con cordero, cocinado tradicionalmente.

Arròs basmati especiado amb xai, cuinat tradicionalment.

### **Prawns pilaf/ Pulao de gambes/Pulao de gambas**

€ 15,50

Arroz basmati frito con gambas y calamares especiados.

Arròs basmati fregit amb gambes i calamars especiat.

### **Shanti Biryani/Shanti Biryani/Shanti Biryani**

€15,50

Arroz basmati con pollo, cordero, gambas y calamares, fruto seco, azafrán y especias.

Arròs basmati amb pollastre, be, gambes i calamars, fruit sec, safrà i especies tradicionals.

#### **Note/Nota:**

Cap dels nostres plats és picant. Si li ve de gust que ho siguin, no dubti en fer-nos-ho saber.

Ninguno de nuestros platos es picante. Si le apetece que lo sean; no dude en decírnoslo.

# Roti/Pa/Pan

**Roti es la palabra común entre hindí, punjabí e, incluso, urdu que se usa comúnmente para denominar al pan empleado en la cocina hindú. Al contrario del pan occidental, el roti se elabora con harina integral y tiene forma de torta como en México. La palabra roti generalmente se usa para abarcar todas clases de panes que se consumen en la India, tales como chapati, puri, baturra, parantha o el famosísimo naan. Cada uno tiene su característica específica, pues se cuecen de forma diferente y tienen sabores también diferentes. La costumbre védica a la hora de servir el pan añade un toque especial a la comida: Tan pronto como se prepara el pan, se le sirve bien caliente al huésped.**

## **Tandoori roti /Pa tandoori/Pan tandoori**

€ 1,70

Torta de harina integral elaborada en el horno hindú tandoor.

Coca de farina integral elaborada al forn hindú tandoor.

## **Naan/Naan/Naan**

€ 1,90

Torta de harina blanca elaborada en el horno hindú tandoor.

Coca de farina blanca elaborada al forn hindú tandoor.

## **Garlic naan/Naan d'all/ Naan de ajo**

€ 2,50

Torta de harina blanca elaborada en el horno hindú tandoor con picaditas de ajo.

Coca de farina blanca elaborada al forn hindú tandoor amb picadites d'all.

## **Paratha/Pa paratha/Pan paratha**

€ 2,50

Torta de harina integral frito a la plancha con mantequilla purificada.

Coca de farina integral fregit a la planxa amb mantega purificada.

## **Kulcha/ Pa farcit/ Pan relleno**

€ 3,50

Torta de harina blanca con levadura rellena al gusto.

Queso fresco / Cebolla / Patata / Coco y frutos secos.

Coca de farina blanca amb llevat farcit al gust.

Formatge fresc / Ceba / Patata / Coco i fruits secs.

## **Bread Tokri/ Cistella de pa/ Cesta de pan**

€ 5,90

Variedad de panes hindúes para 2 personas.

Varietat de pans hindús per a 2 persones.

**Los precios no incluyen 8% de IVA / Els preus no inclouen 8% d'IVA**