

SURYA

भोजनालय

पुस्तक

काकटेल

**DISFRUTA DE
NUESTROS COCKTAILS
DE AUTOR MIENTRAS
ESPERAS TU COMIDA**

BY SANTI ORTIZ



cocktails de autor

COCKTAILS DE AUTOR

10€

GOA SPIRIT

Cocktail de sabores exóticos inspirados en el sur más tropical de la India.

Bourbon, agua de coco curry, supasawa y Sirope de coco.

MISS LASSI

¿UN POSTRE O UN COCKTAIL?
Pues ambos si así lo quieres.

Vodka licor de plátano, Lassi de mango y Amaretto.

CHAI BABA

Burbujeante y especiado, es limpio y refrescante.

Gin o Vodka, sirope de chai, zumo o pure guayava y Soda.

TANTRIC ESPRESSO

Combinamos las dos bebidas favoritas del mundo y les dimos nuestro toque indio.

Vodka, licor de café, café expresso y sirope de cardamomo.

MASALA PISCO

Este cocktail es una celebración de amor entre Perú e India.

Pisco licor de lichie, pure de lichie, citricos y salsa chili.

BOMBAY BLISS

Vibrante y exótico como el propio Bombay.

Vodka, mango chutney zumo citricos, ginger beer.

TEQUILA MAHAL

Refrescante y ligero, este cocktail es suave y dulce en boca.

Tequila, licor de sandia, agua de piña y sirope de azafrán.

INDO MOJITO

Un viaje que comienza en las playas de Cuba y termina en la costa de Kerala.

Ron, licor de jengibre, soda de mango, menta, zumo citricos y pulpa de mango.

LA MADAME (11€)

De sabores atrevidos, este cocktail olvidó lo clásico de un cosmopolitan para subirle al sabor.

Tequila, licor humo, zumo citricos, pasta de tamarindo y triple sec.



**PREGUNTA A NUESTRO BARTENDER POR NUESTROS
COCKTAILS CLÁSICOS O NUESTRO COCKTAIL DEL MES.**

COMBINADOS: desde 8€ CHUPITOS: desde 3€

दहावत का mix platter

TAPEO DE LO MEJOR DE LAS CALLES DE MUMBAI PARA 2 PERSONAS. PANI PURI, BHEL PURI, ONION BHAJI, PAKORAS Y PAPADUM.



MUMBAI
STREET

दहा

PARA COMPARTIR

EXPLORA LAS CALLES DE MUMBAI CON NUESTRA DELICIOSA SELECCIÓN DE PICA PICA.

INDIAN FOR TWO *बेस्ट बेल्लर* 41,50€

Pensado para 2 pers. que estén empezando a descubrir la india: pakoras, bhel puri, stuffed naan (vegan gurú), curry de pollo makhani con arroz y Naan de queso. Postre de mango lassi.

CHAAT MIX PLATTER 14,50€

Tapeo de lo mejor de las calles de Mumbai para 2 personas. Pani Puri, Bhel Puri, Vadas, pakoras y Papadum.

NAAN CON DIPS **NOVEDAD** 7,50€

Naan recién horneado listo para mojar en nuestras salsas especiales! Raita, hummus, mango chutney y pickles.

* SABOR NAAN A ELEGIR +0,50€

दे लस कल्लेस दे मुम्बई

DE LAS CALLES DE MUMBAI

ENTRANTES TÍPICOS DEL STREET FOOD PERFECTOS PARA ABRIR EL APETITO.

SMAASH VADA PAV 7,90€

Panecillo caliente con Vada prensada (bomba de patata Surya). ¡IGUALITO AL DE MUMBAI!

BHEL PURI 6,90€

Tentenpié de arroz inflado, frutos secos, tomate, cebolla, cilantro, picante y tamarindo

PANI PURI 6,20€

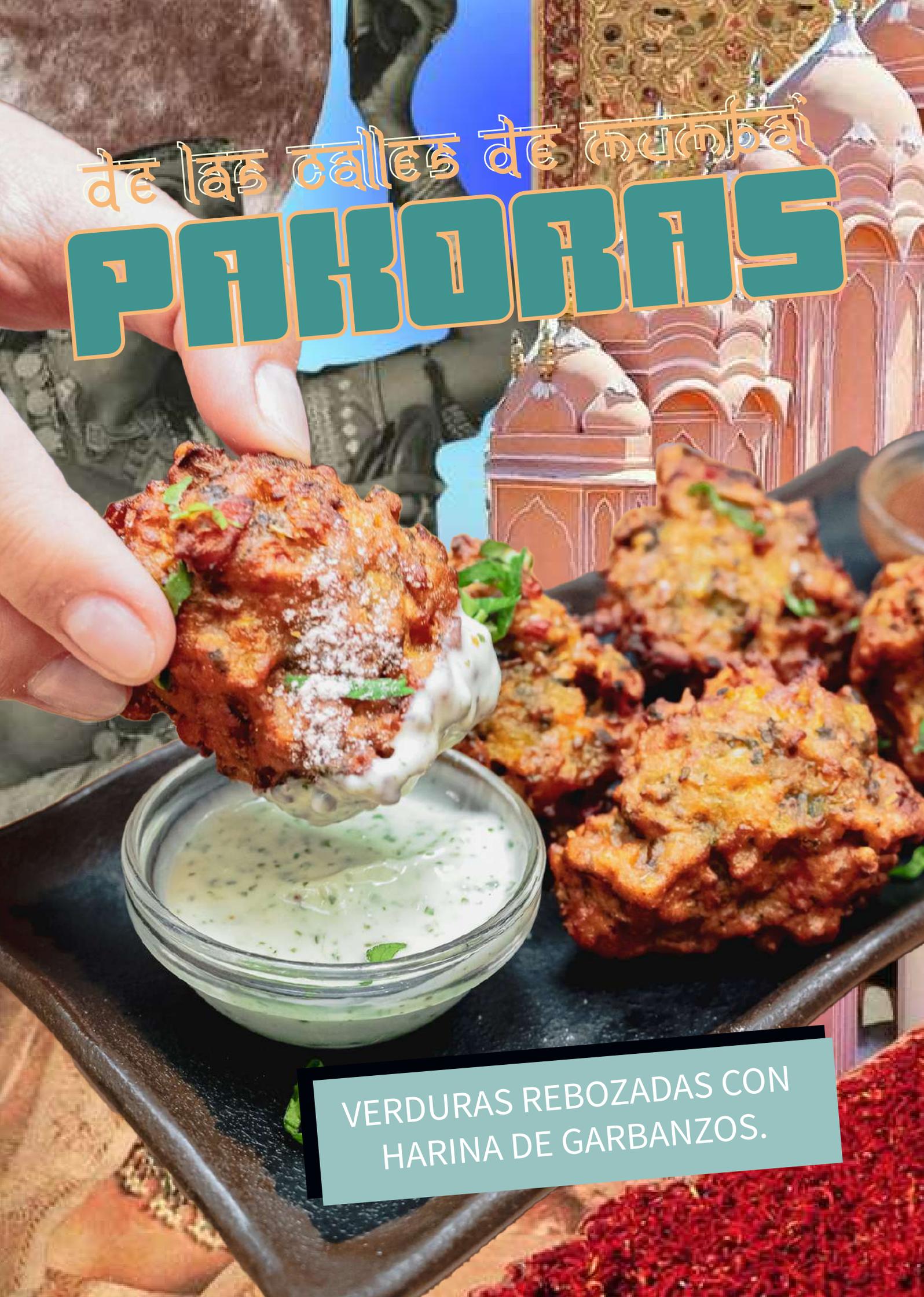
Bolitas de pan frito rellenas con puré de patata picante y garbanzos negros servidas con un chupito de agua de comino y tamarindo. (+3€ con shot de vodka o tequila)

DAAL SOUP 6,20€

Sopas de lentejas con comino y cilantro.

वेद विद्द उबीदु वेद कयकर्वीं

PAKHORAS



VERDURAS REBOZADAS CON
HARINA DE GARBANZOS.

PAKORAS ढेहटे ङल्लेर 🌿**6,90€**

Verduras rebozadas con harina de garbanzos.

MUMBAI SPICY CRISPY CHICKEN 🌿🍷🌶️**8,50€**

Pollo rebozado en especias con mayonesa picante.

VADAS 🌿**6,90€**

¡Bomba de Mumbai! De patata y guisantes rebozada con harina de garbanzos.

HONEY CHILLI POTATOES NOVEDAD 🌶️🌶️**6,50€**

Patatas fritas caseras salteadas con salsa agri dulce de miel y chilli
¡El plato de fusión Indochina que es tendencia en Mumbai!

टन्दूर गरुल
TANDOOR GRILL

COCCIÓN TÍPICA DE LA INDIA, EN HORNO TANDOOR, HORNO DE CERÁMICA DE FORMA CILÍNDRICA QUE PERMITE CONSERVAR TODO EL SABOR DE NUESTROS PLATOS MARINADOS PREVIAMENTE EN YOGUR Y ESPECIAS AL ESTILO TIKKA Y TANDOORI.

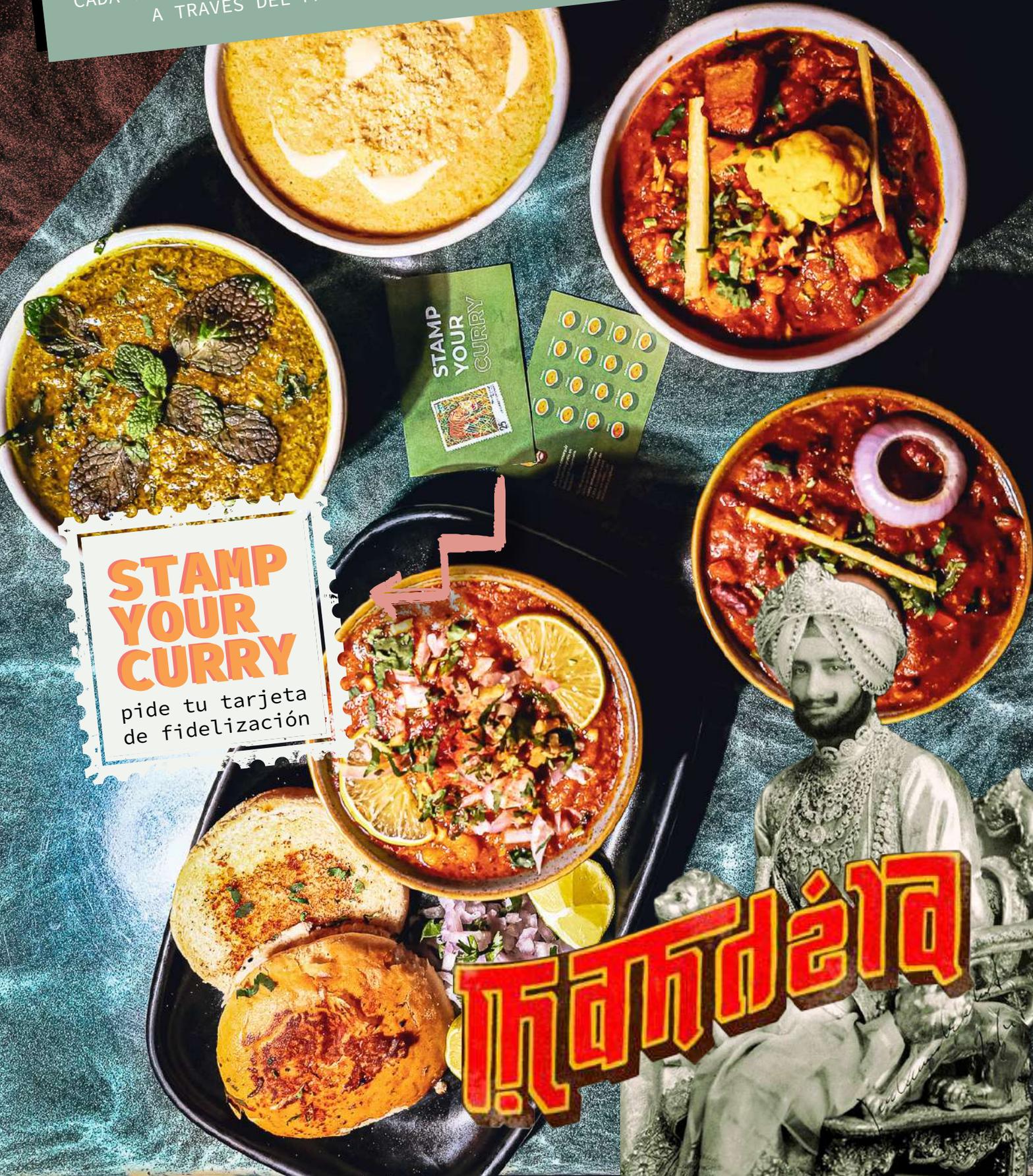
BROCHETA DE POLLO TIKKA ढेहटे ङल्लेर 🍷**7,90€****BROCHETA PANEER TIKKA** 🍷🌿**8,20€**

El Paneer es un queso fresco típico de la cocina india que elaboramos de forma artesanal.

BROCHETA CORDERO SEEKH KEBAB 🍷🌶️**8,90€****MUSLO DE POLLO TANDOORI** 🍷**7,50€**

PREGUNTA POR NUESTRO CURRY DE LA SEMANA

CADA SEMANA OFRECEMOS UN CURRY FUERA DE CARTA QUE PERMITE DESCUBRIR
A TRAVÉS DEL PALADAR OTROS RINCONES DE LA COCINA INDIA.



**STAMP
YOUR
CURRY**

pide tu tarjeta
de fidelización

भारतदाता

CURRIES

Estás son nuestras sugerencias para disfrutar de un curry de la mejor manera. Aunque puedes elegir la proteína que más te apetezca: pollo, cordero (+1€), gambas (+2€), verduras o paneer

Todos nuestros curries pueden ser vegetarianos. Elige tu nivel de picante 🌶️🌶️

MAKHANI (BUTTER CHICKEN) 🍲🌱

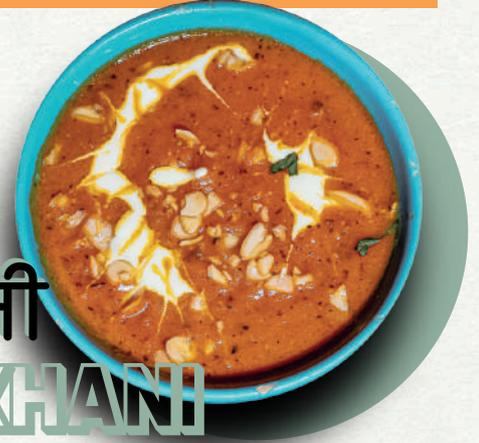
बिस्केट हल्लर

Nuestro plato estrella: curry con almendras, anacardos, nata, ajo y jengibre.

Ideal con pollo o paneer

13,00€

मखनी
MAKHANI



DAAL 🌱🌱

11,00€

Las típicas lentejas amarillas de la India al estilo Surya. Si quieres seguir la tradición india, acompáñalas con arroz.

PALAK PANEER 🌱🌱

12,50€

Delicioso curry de espinacas, con nuestro queso Paneer.

KORMA 🍲🌱🌱

12,50€

Curry de coco y frutos secos, cremoso y suave con pollo o paneer.

RAJASTHANI LAAL MAAS **NOVEDAD** 🌶️🌶️

13,00€

¡Si te gusta el picante no te pierdas esta receta del Rajasthan! Un delicioso curry con carne de cordero cocinado con una mezcla explosiva de especias y chiles rojos de Kashmiri!

GOAN FISH **NOVEDAD**

14,00€

¡Un viaje directo a Goa con este clásico curry de pescado en su salsa de coco y especias !

TIKKA MASALA 🌱🌶️

12,50€

El sofrito típico de la India de cebolla y tomate, medio picante. Ideal con pollo o verduras.

BIRYANI 🌱🌱

13,00€

Salteado de arroz basmati con nuestras especias. Pídelo con pollo o verdura.

bowls

BOWLS

FRESCOS BOWLS DE DELICIOSOS SABORES INDIOS.
ACOMPAÑALOS CON NAAN RECIÉN HORNEADO.

CHANA BOWL

13,00€

Refrescante ensalada con Kala chana (garbanzos negros) espinaca, paneer, aguacate, cilantro, chutney mango, frutossecos y pico de gallo. *Opción de cambiar paneer por pollo.

SHAKTI BOWL

13,00€

Nuestro bowl rico en proteína con arroz, pollo tikka, hummus, aguacate y pico de gallo.

*Opción vegetariana: cambiar pollo por paneer.

stuffed naan **NOVEDAD**

NAAN RECIÉN HORNEADO, RELLENOS DE DELICIOSOS SABORES INDIOS

ONION CHICKEN TIKKA

8,50€

Naan natural con cebolla, pollo y cilantro.

CHEESY LOVER

8,50€

Naan con doble de queso y paneer.

VEGAN GURU

7,90€

Chapati (naan integral), con patatas y guisantes.





stuffed naan

naan

extras

LOS MEJORES ACOMPAÑANTES PARA NUESTROS DELICIOSOS PLATOS.

NAAN

Tierno pan tradicionalmente horneado en nuestro maravilloso horno TANDOOR. ¡Hechos al momento!

- NATURAL • 2,50€
- MANTEQUILLA • 3€
- PESHWARI NAAN CON COCO Y ALMENDRAS (nueva receta) • 4,00€ 
- CHAPATI (HARINA INTEGRAL DE TRIGO) • 2,50€ 
- QUESO • 3,50€ *best seller*
- AJO • 3€
- CHILI • 3€
- NAAN COMBINADO 2 INGREDIENTE • 3,90€
- CHAPATI MANTEQUILLA • 3€

PAPADUM (2 UND.) 2€

Chips de la India hechas con harina de garbanzos y comino.

ARROZ BASMATI 3€

PATATAS FRITAS MASALA 4,50€

Patatas cortadas a mano con nuestro toque de especias.

RAÏTA 5€

Yogur típico de la India con sus especias ideal para refrescar el paladar.

ENSALADA DE CEBOLLA O VERDE 4,50€

OLIVAS PICANTES 3,50€

Las puedes pedir sin picante.



ALÉRGENOS:

-  Gluten
-  Lácteos
-  Huevos
-  Frutos secos
-  Marisco
-  Vegano
-  Vegetariano
-  Picante
-  Muy picante
-  Sésamo

postres POSTRES

NUESTROS DULCES, EL PERFECTO FINAL PARA UNA COMIDA DELICIOSA.

KULFI 🍷🌿🌿

6,50€

Helado de leche condensada, pistacho y cardamomo. El helado típico que se come en la playa de Chowpattie en Mumbai.

HALWA 🍷🌿🌿

5€

Tarta de sémola y frutos secos (pasas, coco, almendras y anacardos).

LASSI 🍷🌿 **बेस्ट लस्सी**

4,90€

Bebida típica de la India hecha a base de yogur. Elige tu lassi favorito: de mango, rosa o salado.

NAAN DULCE 🌿🍷🌿🌿

6€

Con nutella y plátano.



KULFI कुल्फी

JALJEERA

Bebida refrescante con menta, mango deshidratado, cilantro, sal negra, lima y comino.

- Jaljeera normal · 5€
- Con cerveza · 7,50€
- Masala Cola · 5€

CERVEZA

- Caña · 3,50€
- Cerveza artesanal · 4,50€
- Clara · 3,50€
- Cobra · 4,50€
- Corona · 4€

REFRESCOS

- Agua con gas · 2,50€
- Agua sin gas · 2,50€
- Refrescos · 3€
(coca cola, coca cola 0, sprite, fanta naranja, fanta limón, nestea)
- Kombucha · 4,50€

ZUMOS&CO

- Zumo de naranja natural · 4,50€
- Lassi de mango, rosa o salado · 4,90€
- Zumos · 3€
(naranja, melocotón, piña, manzana, tomate, cranberry)

CAFÉ Y TÉ

- Espresso · 1,50€
- Cortado · 2€
- Café con leche · 2,50€
- Americano · 2€
- Capuccino · 3€
- Carajillo · 3,50€
- Té infusió · 3€
- Chai · 3,50€

VINO BLANCO

- Verdejo · 3,50€ / 15€
- Les Argelières, Chardonnay · 22€

VINO TINTO

- Tempranillo · 3,50€ / 15€
- Les Argelières, Pinot Noir · 22€
- Tinto crianza Tempranillo TIGRE · 22€

(Con este vino luchamos contra la caza furtiva del tigre y el tráfico ilegal de especies en la India.)

VINO ROSADO

- Rosado Monastrell KOALA · 22€

(Este vino colabora en la plantacion de árboles en Australia para preservar el hábitat de los koalas)

KAROTTA
MALUCA



BURBUJAS

- Cava de la casa · 4,90€ / 23€

ਕਰੋਟੀ ਵੇਹ ਕਰਾਜ਼ੀਲੋ



* leche vegetal avena +0,40€
* hielo +0,20€





www.suryarestaurants.com

  @suryarestaurants