



ATOCHA TANDOORI

RESTAURANTE INDIO

ENTRANTES / STARTER

1. SAMOSA (VERDURA): Empanadillas de masa casera rellenas de verduras variadas y especias (2pc)3,95€
2. SAMOSA (POLLO): Hojas de hojaldre rellenas de pollo picada y especias de la India (2pc).....3,95€
3. ONION BHAI: Tiras de cebolla rebozadas en harina de garbanzo3,95€
4. VEGETABLE PAKORA: Tempura de verduras variadas al estilo hindú en harina de garbanzo.....3,95€
5. CHICKEN PAKORA: Tiras de pollo rebozadas en harina de garbanzo4,50€
6. PONÍR ROLLS: Crujientes rollitos de queso fundido con especias3,95€
7. CHICKEN TIKKA: Pollo troceado adobado con tandoori masala al horno5,45€
8. PRAWN PURI: Trocitos de gambas cocinadas con cebolla y especias de la India y pan crujiente7,00€
9. DAAL SOUP: Sopa de lentejas preparada con cebolla, ajo y cilantro.....4,95€
10. ATOCHA TANDOORI MIX PLATE: Un plato mixto de cebolla frita, empanadilla, vegetales pakora, pollo pakora y rollos de queso 14,95€
11. MIX TANDOORI: Pollo tikka, pollo tandoori, cordero tandoori y gambas tandoori 15,95€



Samosa



Onion Bhaji



Horno Tandoori

Chicken Tikka



PLATOS DE TANDOORI / TANDOORI DISHES

12. CHICKEN MALAI TIKKA: Trozos de pollo macerados en crema de leche, queso y asado al horno..... 11,50€
13. CHICKEN TIKKA: Pechuga de pollo macerado en una mezcla de yogur, jengibre, ajo, tandoori masala, asados al horno 10,95€
14. CHICKEN TANDOORI: Muslos de pollo marinados con yogur, lima, jengibre y tandoori masala al horno..... 10,95€
15. CHICKEN SHASLIC: Pechuga de pollo, tomate, cebolla, pimienta verde y rojo, mezclados con tandoori masala. Asado al horno tandoori..... 12,50€
16. LAMB TANDOORI: Trozos de cordero marinados con yogur, jengibre, ajo, lima y hierbas aromáticas 14,50€
17. LAMB SHASLIC: Trozos de cordero, tomate, cebolla, pimienta verde y rojo, mezclados con tandoori especias 14,50€
18. PRAWN TANDOORI: Gambas maceradas en una mezcla de yogur, lima, jengibre, ajo y tandoori masala, asadas al horno tandoori 13,50€
19. PRAWN SHASLIC: Gambas, tomate, cebolla, pimienta rojo y verde, mezcladas con tandoori masala al horno 13,95€
20. MIX TANDOORI: Pechuga y muslos de pollo, trozos de cordero y gambas asadas al horno tandoori 15,95€
21. SALMON SHASLIC: Filete de salmón, tomate, cebolla, pimienta verde y rojo, hierbas aromáticas al horno tandoori 15,95€

PLATOS DE POLLO / CHICKEN DISHES

22. CHICKEN CURRY: Pechuga de pollo cocinado con salsa de curry y especias de la India..... 9,95€
23. CHICKEN TIKKA MASSALA (DULCE): Pollo tikka en salsa cremosa de suaves especias y almendras 9,95€
24. CHICKEN KORMA (DULCE): Pollo cocinado con suaves especias y ligero toque de leche de coco..... 9,95€
25. CHICKEN PASANDA: Trozos de pollo cocinados en una salsa deliciosa de almendras, yogur natural y vino blanco 9,95€
26. BUTTER CHICKEN: Pollo en salsa suave de almendras tomate y mantequilla 10,25€
27. CHICKEN MANGO: Trozos de pollo en salsa dulce de mango y almendras..... 9,95€
28. CHICKEN BUTTER CHEESE: Trocitos de pollo preparados con una salsa cremosa de almendras, tomate, mantequilla y queso blanco 10,50€
29. CHICKEN KARAI: Pechuga de pollo guisado con cebolla, pimienta verde, pimienta roja y salsa suave..... 10,50€
30. CHICKEN SAAG: Pollo cocinado con espinacas, cebolla, ajo fresco y salsa suave 10,50€
31. CHICKEN REZALA: Pollo preparado con cebolla fresca, jengibre, chili verde y salsa medio picante..... 9,95€
32. CHICKEN BĀLTI: Pollo cocinado con tamarindo y salsa de balti poco picante 9,95€
33. CHICKEN JHALFREZI: Trocitos de pollo cocinados con cebolla, pimienta verde, pimienta roja, chili verde y salsa medio picante 10,50€
34. CHICKEN BHUNA: Pollo cocinado con cebolla fresca y salsa suave..... 9,95€



Chicken Tikka Masala

35. CHICKEN GARLIC CHILI: Pollo cocinado con cebolla, ajo, chili verde y salsa picante especial 10,50€
36. CHICKEN MADRAS: Curry de pollo picante del sur de la India con un toque de leche de coco 9,95€
37. CHICKEN VINDALO: Pollo preparado con salsa muy picante y un toque de lima..... 10,50€
38. CHICKEN FAL: Pollo con cebolla, ajo, jengibre, chili, especias muy fuertes de la India y salsa especial muy muy picante 10,95€

PLATOS DE CORDERO / LAMB DISHES

39. LAMB CURRY: Trocitos de cordero cocinado con salsa de curry y especias de la India 12,50€
40. LAMB TIKKA MASALA (DULCE): Cordero tikka cocinado en salsa cremosa de suaves especias y almendras 12,95€
41. LAMB KORMA (DULCE): Cordero cocinado con suaves especias y ligero toque de leche de coco..... 12,50€
42. LAMB PASANDA: Trozos tiernos de cordero cocinado en una salsa deliciosa de almendras, yogur natural y vino blanco 12,50€
43. LAMB BUTTER: Cordero cocinado en salsa de almendras y mantequilla 12,95€
44. LAMB MANGO: Cordero cocinado en salsa dulce de mango y almendras..... 12,50€
45. LAMB BUTTER CHEESE: Cordero preparado en una deliciosa salsa de almendras, mantequilla y queso blanco 12,95€
46. LAMB SAAG: Cordero cocinado con espinacas, cebolla, ajo y salsa picante..... 12,95€
47. LAMB BHUNA: Cordero cocinado con cebolla fresca y salsa de cebolla..... 12,50€
48. LAMB REZALA: Cordero preparado con cebolla fresca, jengibre, chili verde y salsa medio picante..... 12,50€
49. LAMB BĀLTI: Cordero cocinado con tamarindo y salsa balti poco picante 12,50€
50. LAMB ROGON JOSH: Cordero preparado con jengibre, ajo, tomate, especias muy fuertes y salsa medio picante 12,95€

PLATOS DE CORDERO / LAMB DISHES

51. LAMB JHALFREZI: Trocitos de cordero cocinados con cebolla, pimienta roja, pimienta verde..... 12,95€
52. LAMB GARLIC CHILI: Cordero cocinado con cebolla, ajo fresco, chili verde y salsa picante especial 12,95€
53. LAMB MADRAS: Curry de cordero picante del sur de la India con un toque de leche de coco 12,50€
54. LAMB VINDALO: Cordero preparado con salsa muy picante y un toque de lima..... 12,95€
55. LAMB FAL: Cordero con cebolla, ajo, jengibre, chili, especias muy fuertes de la India y salsa muy picante 12,95€



Lamb Madras

PLATOS DE TERNERA / BEEF DISHES

56. BEEF CURRY: Ternera cocinada con salsa de curry y especias de la India 10,50€
57. BEEF KORMA (DULCE): Trocitos de ternera cocinado con suaves especias y un ligero toque de leche de coco..... 10,50€
58. BEEF PASANDA: Trozos tiernos de ternera cocinados con una salsa deliciosa de almendras y yogur natural 10,50€
59. BEEF BUTTER: Ternera cocinada con una suave salsa de almendras y mantequilla 10,50€
60. BEEF MANGO: Ternera cocinada con salsa dulce de mango y almendras..... 10,50€
61. BEEF BUTTER CHEESE: Trocitos de ternera preparados en una deliciosa salsa de almendras, mantequilla y queso blanco 10,95€
62. BEEF SAAG: Ternera cocinada con espinacas, cebolla, ajo, y salsa suave..... 10,95€

63. BEEF BHUNA: Ternera cocinada con cebolla fresca y salsa de cebolla..... 10,50€
64. BEEF REZALA: Ternera preparada con cebolla, jengibre, ajo, chili verde y salsa medio picante 10,50€
65. BEEF BÁLTI: Ternera cocinada con tamarindo y salsa de báliti, poco picante 10,50€
66. BEEF ROGON JOSH: Ternera preparada con jengibre, ajo, tomate y salsa medio picante 10,95€
67. BEEF JHALFREZI: Trocitos de ternera cocinada con cebolla, pimienta roja, pimienta verde, chili verde y salsa medio picante 10,95€
68. BEEF GARLIC CHILI: Ternera cocinada con cebolla, ajo, chili verde y salsa picante especial 10,95€
69. BEEF MADRAS: Curry de ternera picante del sur de la India con un toque de leche de coco 10,50€
70. BEEF VINDALO: Ternera preparada con salsa muy picante..... 10,95€
71. BEEF FAL: Ternera con cebolla, ajo, jengibre, chili, especias muy fuertes de la India y salsa especial muy muy picante 10,95€



Prawn Tandoori



Beef Curry



Chicken Korma

PLATOS DE GAMBAS / PRAWN DISHES

72. PRAWN CURRY: Gambas cocinadas con salsa de curry y especias de la India 10,95€
73. PRAWN KORMA (DULCE): Gambas cocinadas con suaves especias y un ligero toque de leche de coco 10,95€
74. PRAWN PASANDA: Gambas cocinadas en una salsa deliciosa de almendras, yogur natural y vino blanco 10,95€
75. PRAWN MASALA: Gambas cocinadas con cebolla, ajo, cilantro fresco, salsa poco picante..... 10,95€
76. PRAWN WITH MIX VEGETABLE: Gambas cocinadas con verduras variadas y salsa suave 11,95€
77. PRAWN SAAG: Gambas cocinadas con cebolla, ajo, espinacas, y salsa suave..... 11,95€
78. PRAWN JHALFREZI: Gambas cocinadas con trozos de cebolla, pimiento rojo, verde, chili verde y salsa medio picante..... 11,95€
79. PRAWN BÁLTI: Gambas cocinadas con salsa de báliti y salsa de tamarindo, un poco picante 10,95€
80. PRAWN GARLIC CHILI: Gambas cocinando con chili verde, ajo fresco y salsa especial picante 11,50€
81. PRAWN VINDALO: Gambas cocinadas con salsa muy picante y un toque de lima..... 11,50€
82. PRAWN MADRAS: Curry de gambas picante del sur de la India, con un toque de leche de coco 10,95€
83. PRAWN FAL: Gambas cocinadas con especias muy fuertes y salsa muy muy picante 11,95€



PLATOS DE VERDURAS / VEGETABLE DISHES

84. ALOO CHILI: Curry de patatas cocinadas con ajo y chili8,50€
85. SAAG ALOO: Patatas con espinacas suave.....8,50€
86. VEGETABLE MOGOL (DULCE) : Verduras variadas cocinadas con una deliciosa salsa de almendras.....8,95€
87. SAAG PANEER: Espinacas cocinadas con una salsa cremosa y queso blanco8,95€
88. CHANA MASALA: Garbanzos cocinados con cebolla, ajo, cilantro fresco, y salsa un poco picante.....8,95€
89. ALOO GOBI: Curry de patatas y coliflor con salsa suave8,95€
90. DAAL TARKA: Curry de lentejas rojas, con ajo y cilantro8,95€
91. SAAG BHAJI: Espinacas cocinadas con cebolla y ajo fresco (suave)8,50€
92. VEGETABLE KORMA: Verduras variadas cocinadas con especias suaves y un ligero toque de leche de coco.....8,95€
93. VEGETABLE MIXTA: Verduras variadas cocinadas con cebolla y ajo fresco.....8,95€
94. BERENJENA BHAJI: Berenjenas a la plancha8,50€
95. OKRA MASALA: Verduras de la India, cocinadas con cebolla y salsa suave.....8,95€
96. ALOO MATAR: Curry de patatas y guisantes con salsa suave8,50€
97. MATAR PANEER: Guisantes preparados con una salsa cremosa y queso blanco8,95€
98. MUSHROOM BHAJI: Champiñones cocinados con cebolla y ajo8,95€



PLATOS BIRIANY / BIRIANY DISHES

99. VEGETABLE BIRIANY / ARROZ CON VERDURAS (POCO PICANTE): Verduras variadas con arroz basmati y especias de la India..... 10,50€

100. CHICKEN BIRIANY (POCO PICANTE): Trozos de pollo cocinados con arroz basmati, especias de la India y hierbas..... 12,50€

101. LAMB BIRIANY: Cordero cocinado con arroz basmati, especias de la India y hierbas 14,50€

102. BEEF BIRIANY: Ternera cocinada con arroz basmati, especias de la India y hierbas 12,95€

103. PRAWN BIRIANY: Gambas cocinadas con arroz basmati, especias de la India y hierbas 13,95€

104. RAITA: Salsa de yogurt suave con especias de la India 3,50€

(Los Biryany no incluyen: Raita, ni salsa de curry.)



PLATOS DE ARROZ / RICE DISHES

105. ARROZ BLANCO: Arroz blanco al vapor..... 3,00€

106. BASMATI RICE: Arroz basmati especial de la India..... 3,50€

107. FRUITS RICE (DULCE) : Arroz con frutas secas y miel 6,95€

108. MUSHROOMS RICE: Arroz con cebolla, ajo y champiñones 6,95€

109. EGG FRIED RICE: Arroz con huevos y especias de la India 6,00€

110. GARLIC CHILI RICE: Arroz con chili verde, ajo y especias picantes de la India..... 6,95€

111. JIRA RICE: Arroz con comino y especias de la India..... 5,00€

112. COCO RICE: Arroz con coco y mantequilla..... 6,95€

PAN / NAAN

113. TANDOORI NAAN..... 3,00€

114. PAN DE QUESO: Pan relleno con queso mozzarella 3,95€

115. PAN DE AJO..... 3,50€

116. PAN DE FRUTOS SECOS 3,95€

117. PAN DE CEBOLLA..... 3,50€

118. PAN DE CHILI..... 3,50€

119. PAN DE CILANTRO..... 3,50€

120. PAN DE MANTEQUILLA 3,50€

121. PAN CON QUESO, AJO, CHILI Y CILANTRO 4,50€



Cheese Naan



Basmati Rice

BEBIDAS / DRINKS

122. REFRESCO (COCACOLA/FANTA/NESTEA/AQUARIUS/7UP/SPRITE/ TONICA/CASERA)2,00€
123. AGUA/WATER: (1/2 LITRO).....2,00€
124. AGUA/WATER: (1 LITRO).....3,00€
125. AGUA CON GAS/SPARKLING WATER2,50€

CERVEZA / BEER

126. COBRA (CERVEZA DE LA INDIA / INDIAN BEER): 3,00€
127. KING FISHER: (CERVEZA DE LA INDIA / INDIAN BEER)..... 3,00€
128. MAHOU TERCIO (SPANISH BEER):..... 2,50€
129. CAÑA (GLASS OF TAP BEER): 2,00€
130. JARRA MEDIANA (MEDIUM JUG BEER) 4,00€
131. TINTO DE VERANO (COPA) 4,00€
132. TINTO DE VERANO JARRA (1 LITRO).....13,95€
133. SANGRIA JARRA (1 LITRO).....4,95€

VINO TINTO / RED WINE

134. COPA DE VINO TINTO / GLASS OF RED WINE..... 3,00€
135. VEGA DE CASTILLA RIBERA DEL DUERO ROBLE... 13,50€
136. VIÑAMADA (RIOJA)..... 12,95€
137. PATA NEGRA (VALDEPEÑAS)..... 10,95€
138. PRADO REY (RIBERA DEL DUERO) 14,95€
139. PROTOs (RIBERA DEL DUERO) 16,95€
140. EL COTO (CRIANZA) 14,95€
141. CUNE (RIOJA) 14,95€
142. MARQUÉS DE CÁCERES (RIOJA) 15,50€

VINO BLANCO / WHITE WINES

143. COPA DE VINO BLANCO/GLASS OF WHITE WINE3,00€
144. MONSALVE (VERDEJO RUEDA) 12,95€
145. PROTOs (RUEDA)..... 15,95€
146. MARQUÉS DEL RISCAL (RUEDA) 15,95€
147. CAMINO DO REI (ALBARIÑO)..... 15,95€
148. CUNE (RUEDA) 14,95€
149. MARQUÉS DE VIZHOJA 14,95€

VINO ROSADO / ROSE WINE

150. COPA DE VINO ROSADO /GLASS OF ROSE WINE 3,00€
151. PEÑASCAL (ROSADO) 11,50€
152. LAMBRUSCO (ROSADO)..... 11,50€
153. PROTOs (ROSADO) 14,95€
154. CUNE (ROSADO) 13,50€
155. MARQUÉS DE RISCAL (ROSADO) 14,95€

COMBINADOS

156. VODKA / WHISKY / RON / GIN (COPA)6,50€
157. MOJITO (MOHITO)6,50€
158. DELUX (COPA) 9,00€

