Tiffin

Indían Cuísine

Albir

Descubre la auténtica cocina india en Tiffin Albir... sus colores, sabores y matices te harán sentir como en la maravillosa India. Tiffin es un término inglés indio que equivale a "meríenda". La palabra províene del ínglés coloquíal "tíffing".

Durante el Raj Británico en la India se sustítuyó la costumbre británica de tomar el té a medía tarde por la práctica local de tomar una lígera comída que acabó llamándose tiffín.

Tiffin también es el nombre que se da al recípíente en el que se conserva y se transporta esta meríenda.





cáscara

y sulfitos







000 Papadom: Tortas fritas y crujientes de harina de lentejas, con 3 salsas, menta, mango y cebolla ......1,00 €

### **Entrantes Fríos:**

🖌 🗹 Ensalada Míxta: Pímíento, pepíno, tomates, cebolla y brotes verdes	5,50 €
💿 Ensalada Especíal: Pollo de corral, gambas y brotes verdes	7,90 €
✔ Channa Chaat: Una base de patata, cebolla, tomates, pepíno y garbanzos	4,50 €
o ✔ Punjabí Raita: Yogur especiado con pepíno y cebolla	3,00 €

# Entrantes Calientes: Sopas

o ✔ Sopa dal: Sopa de lentejas amaríllas	4,00 €
o ✓ Sopa Saag: Sopa de espínacas	4,50 €
o ⋈ Sopa Tomate	4,00 €
🐼 Sopa de Ajo y Jengíbre	4,50 €

### A la Sartén:

•

ath 1 James

00	Samosa Vegetal:	4,50 €
	Empanadíllas crujíentes rellenas de verduras (2 uds)	
00	Keema Samosa :	5,00 €
	Empanadíllas crujíentes rellenas de cordeo (2 uds)	
000	Prawn Puree:	6,50 €
	Gambas en salsa de curry sobre una base de pan fríto case	ro
00	Channa Puree:	
	Garbanzos y cebolla sobre una base de pan fríto casero	
00	Onion Bhaji:	3,95 €
	Pastel crujiente de cebolla rebozado en harina de garbanzo	95
0	Aloo Tíkkí:	3,90 €
	Pastel de patata, cebolla, comínos, jengíbre y queso, reboza	do
0	Vegetable Pakora:	5,00 €
	Verduras frescas rebozadas en harína de garbanzos	
0 0	Paneer Pakora:	5,00 €
	Queso índío casero relleno de menta y rebozado	
0	Chicken Pakora:	4,90 €
	Pollo de corral rebozado en harína de garbanzos	
••	Físh Pakora:	6,50 €
	Pescado fresco rebozado en harína de garbanzos	



# Platos al Horno Tandoor

Como plato principal vienen acompañados de salsa curry suave, medio o picante





	Entrante / Ppal
😉 Seekh Kebab: Carne picada de cordero especiada, al horno	5,50 € / 10,50 €
<b>00</b> Malaí Tíkka: Pechuga de pollo de corral marínada en salsa muy suave Mughlaí	
al horno tandoor	5,50 € / 10,50 €
O Chicken Tikka: Pechuga de pollo de corral marinada en yogur	5,50 € / 10,50 €
O Chícken Tandoorí: Muslos de pollo de corral marínados en yogur	5,50 € / 10,50 €
o Lamb Tíkka: Cordero marínado en yogur y cocínado al horno tandoor	6,90 € / 12,50 €
💿 Físh Tíkka: Pescado fresco marinado en yogur y cocinado al horno tandoor	13,50 €
• Panner Tíkka: Queso Indío casero panner al horno tandoor	12,00 €
o Mushroom Tíkka: Champíñones marínados en yogur y al horno tandoor	11,00 €
••• Prawn Tandoorí: Langostínos marínados en yogur y al horno tandoor	6,90 € / 13,50 €
💿 🛛 Special Tandoori: Pollo y cordero Tikka, pollo y langostinos Tandoori, Seekh Kebab	14,95 €



### Platos Vegetaríanos (Pregunta por nuestras opciones veganas) Pide tu salsa suave, medío o picante



	Aloo Gobhí: Colífor y patatas en salsa de hierbas especiadas	8,20 €
Ø	Tarkadal: Lentejas amaríllas de la Indía en salsa de comínos y jengíbre	8,20 €
	Dal Makhaní: Lentejas negras especiadas en salsa de mantequílla	8,20 €
O	Chana Masala: Garbanzos en salsa de cebollas, tomate y especías	8,20 €
O	Paneer Makhaní: Queso indio casero en salsa cremosa de tomates frescos, fenogreco y mantequílla	9,00 €
Ø	Saag Paneer: Queso índío casero en salsa de espínacas frescas	8,50 €
0	Paneer Chilli Hot: Queso indio casero en salsa de pimientos y guindillas frescas	9,00 €
00	Nau-Ratan Korma: Queso índío casero en salsa muy suave de verduras variadas,	
	frutas anacardos y almendras	8,90 €
00	Mushroom Chilli Hot: Champiñones frescos rebozados en harina de garbanzos en salsa	
	de pimientos y guíndíllas frescas	8,90 €
<b>O</b>	Bagun Bartha Special: Berenjena al horno tandoor	8,50 €
O	Vegetable Karahi: Verduras variadas, se sirve en wok con cilantro	8,50 €
O	Bhindi Massala: Típica verdura de la India con cebolla, tomate y jengíbre	8,50 €

Platos Príncípales en Salsa 1. Elíge tu íngrediente príncipal: Verduras frescas: 8,50 € / Pollo de Corral: 9,90 € / Cordero: 10,50 € / Pescado fresco: 12,95 € / Gambas: 12,95 € 2. Combinalo con la salsa de tu elección:

#### Salsas muy suaves

O O Korma: Nata, anacardos y coco
O Mango: Salsa muy suave de mango y nata
O Badam Pasanda: Nata, coco, almendras y especías

#### Salsas intermedías

#### 600 Curry

Saag: Espínacas, híerbas aromáticas Dopíaza: Cebolla, especías y curry GOO Khumwala: Nata, Champíñones, jengíbre y ajo Dansak: Lentejas, límón y salsa de Curry Baltí: Garbanzos, cílantro fresco y salsa de masala Punjabí: Champíñones, cebolla, salsa masala, guísantes, jengíbre y ajo Rogan Josh: Cebolla, tomate y especías



Korma

### Platos Príncípales en Salsa

Salsas medio picantes ••••Patya: Salsa agridulce con hierbas aromáticas y especias ••••Bhuna: Salsa espesa de cebolla y especias •••Jalfrezi: Cebolla, tomate y pimiento •••Indían Spicy Korma: Salsa de nata, anacardo y coco con guindíllas

Salsas pícantes Madras: Salsa picante del sur de la India con pimiento rojo y especias Vindaloo (muy picante): Salsa espesa de patatas y especias Phal (muy muy picante): Pimiento y hierbas aromáticas



# Especialidades

#### Masala (medío pícante): marínados en yogur, en salsa de tomates frescos y nata

00 Chicken Tikka Masala: de pollo de Corral	10,50 €
○ O Lamb Tíkka Masala: de cordero	
••• Fresh Fish Masala: de pescado fresco	
00 King Prawn Tandoori Masala: de langostinos	

# Chilli Hot (picante): en harina de garbanzos, con salsa de pimientos y guidillas frescas

💿 👁 Chicken Chilli Hot: de pollo de Corral 🛛	
🛛 🔿 🔿 Kíng Prawn Chíllí Hot: de langostínos	
👁 📀 Fresh Físh Chíllí hot: de pescado	

#### **Butter Sauce (medío pícante)**: marínados en yogur, con salsa de tomates frescos. hojas de fenogreco y mantequilla

o Butter Chicken: de pollo de corral	10,50 €
• Butter Lamb: de cordero	11,90 €

# Especialidades

• Chicken Shashlik: pollo de corral en salsa de pimientos, tomate y cebolla	
O Alíshan Tíkka: pollo de corral deshuesado (Chícken Tíkka) al horno tandoor y cocínado en	
salsa de cebolla, pimiento, jengibre, garbanzos y especias. Se sirve en plato caliente	12,90 €
Royal Lamb (contíene alcohol): cordero tíerno cocínado en salsa de pímiento, cebolla, tomate	
especías y coñac.	12,00 €
🛛 🗿 Gambas Goan Curry: Gambas en curry con leche de coco y tamaríndo con un poco	
de picante y guindíllas.	13,00 €
👁 🛿 Pescado Bangalí: Pescado fresco cocinado en ajo, jengibre en salsa con hojas de fenogreco	13,00 €
Keema Madras (Pícante): Carne de cordero pícada y cocínada en salsa pícante del sur de la Indía	- 11,00 €
Karahí díshes (Medíum): Salsa especíada de jengíbre, ajo, tomate, cebolla y pímientos en wok	

- o Free-Range Chicken Tikka Karahi: de pollo de corral tikka 10,50 €
- - oo King Prawn Tandoori Karahi: de langostinos\_\_\_\_\_ 12,95 €

# **Acompañamíentos** Pan: todos nuestros panes son caseros y están horneados al tandoor Panes de harína de trígo:

Ø O Plaín Naan: pan normal	2,70 €
ØO Cheese Naan: pan de queso	3,20 €
ØOGarlíc Naan: pan de ajo	2,90 €
000Pashawarí Naan: pan dulce con coco y frutos secos	3,20 €
<b>00</b> Butter Naan: pan de mantequílla	2,90 €
ØOAloo Kulcha: pan relleno de patata	3,50 €
🔗 Keema Naan: pan relleno de carne pícada	3,50 €
Panes de harína íntegral de trígo:	
O Chapati: torta fína de pan	2,20 €
🧿 Aloo Paratha: compuesta por varías capas de masa fina, rellena de patata	3,50 €
Pan sín gluten	3,50 €
Arroces	
• Pílau Ríce: con canela y cardamomo	2,70 €
● Lemon Ríce: arroz al límón	3,20 €
• Mushroom Rice: con canela, cardamomo y champíñones frescos	3,20 €
• • Coconut Ríce; arroz al coco	3,50 €
O Fried Rice: arroz frito con verduras	3,50 €





# ¿ Te aparece algo díferent??

#### Biryani: arroces del sur asiático, se sriven con salsa aparte que puedes pedír suave, medio o picante

• Vegetable Bíryaní: arroz con verduras	9,80 €
• Chicken Biryani: con pollo de corral	
0 0 Lamb Biryani: con cordero	
O Prawn Biryani: con gambas	

### Para los peques:

- - Mango Chicken : pollo de corral en salsa muy suave de mango y nata.
     Acompañado de arroz blanco

000 Pechuga de pollo de	corral con patatas frítas	
💿 🙆 Tortílla de huevos co	imperos con patatas frítas	
©©©© Fílete de pescado con	patatas fritas	
• Ración de patatas fr	itas	2,70 €







## En Indía nos encantan los colores... ipero no en la comída!

En Tíffin no utilizamos colorantes ni otros aditivos artificiales. Cocinamos con ingredientes naturales y saludables que le dan a nuestros platos ese toque especial.

¿Ya has encontrado tu plato principal? Combinalo con cualquiera de nuestros panes o arroces y... ique aproveche!

