



NUESTRA HISTORIA

Moraira 2008

En el año 2008 se abrió el primer restaurante The Kathmandu Moraira donde empezó nuestra aventura.

Denia 2013

Tras los éxitos del primer restaurante, se abre uno nuevo en Denia en el año 2013.

Jávea 2015

Con la rápida expansión dos años después, en 2015 se abre un tercer restaurante en Xàbia.

Albir 2017

Al poco tiempo, en el año 2017 en Albir y ya con el grupo empresarial consolidado se une a nuestra familia de restaurantes the Kathmandu nuestro cuarto establecimiento.

Valencia 2022

En el año 2022 y tras la pandemia el grupo sigue apostando por su expansión abriendo en Canovas (Valencia).

Benidorm 2024

Tras los otros cinco restaurantes de éxito, optamos por ampliar nuestra sucursal en Benidorm en 2024.

— ESPECIALIDADES —
DE LA CASA

- A

POLLO SAFARI



12,⁵⁰

Pollo marinado con yogur, menta fresca, hierbas & especias.

Asado en el horno Tandoori
- B

PAHADI POLLO TIKKA

 ó 

12,⁹⁵

Marinado con especias, picante, asado en el horno tandoori.
- C

CORDERO SEKUWA



13,⁹⁵

Marinado con especias y hierbas nepalés. Asado el horno Tandoori.
- D

POLLO GARLIC CHILLY



11,⁹⁵

Cocinado con pimientos, cebolla, ajo, chilli verde y especias del Himalaya.
- F

POLLO LABAB DAR



12,⁷⁵

CORDERO LABAB DAR



12,⁹⁵

Cocinados en una salsa exótica con pimientos, cebolla & nata fresca con un sabor de fenogreco.
- G

POLLO CHILLY MASALA



11,⁹⁵

Cocinado con chiles verdes y especias nepalés en una salsa de masala cremosa y picante.
- H

GOAN POLLO CURRY



12,²⁵

I

GOAN GAMBAS CURRY



13,²⁵

J

GOAN PESCADO CURRY



13,²⁵

Cocinado con cebolla, hojas de curry, especias & leche de coco.

K

POLLO BHUTUWA



11,⁵⁰

CORDERO BHUTUWA



12,⁵⁰

Cocinado con hierbas nepalesas, especias, pimienta & cebollas tiernas.

L.

COSTILLAR DE CORDERO AL ESTILO TANDOORI



19,⁹⁵

Costilla de cordero marinada con hierbas y especias nepalesas.

Cocinada en horno Tandoori.

M.

POLLO TASA



12,⁵⁰

CORDERO TASA



13,⁵⁰

Salteado en sartén con brócoli, champiñones, pimientos variados y cebolla en salsa agridulce.

SOPAS & ENSALADAS

1

SOPA DE DAL

4,²⁵

Sopa de lentejas con hierbas & especias del Himalaya.

2

SOPA DE TOMATE



4,²⁵

Sopa de tomate con especias aromáticas & crema.

3

RAITA



4,²⁵

Yogur con cebolla, tomate, pepino, cilantro y comino.

4

ENSALADA KATHMANDU

6,⁹⁵

Lechuga, tomate, cebolla roja, pepino, huevo cocido, pollo tikka, zanahoria y maíz.



ENTRADAS

5	PAPADAM (APERITIVO) Crujiente de lentejas.	1,00
6	PAKORA DE VERDURAS Verduras mixtas con harina de garbanzos y fritas.	4,50
7	ONION BHAJI  Cebolla rebozada con harina de garbanzos y fritas.	4,50
8	SAMOSA DE VERDURAS   Empanadillas rellenas de patatas especiadas y guisantes.	4,75
9	SAMOSA DE CARNE   Empanadillas rellenas de carne picada.	4,95
10	MOMO NEPALESE   Empanadillas al vapor rellenas de carne picada. ** mínimo 10 min.**	6,95
11	CHOILA DE POLLO (plato popular de Kathmandu Valley)   Pollo asado marinado con especias tradicionales, chiles verdes & aceite de mostaza.	6,75
12	POLLO PAKORA Pollo sin hueso marinado con especias y frito.	4,95
13	POLLO CHILLI   	5,95
14	GAMBAS CHILLI    Salteado con pimientos mixtos, cebolla, ajo, chiles verdes y cebolleta.	6,95
15	GAMBAS PURI   Gambas con especias nepalesas y servidas en pan frito -'Puri'.	6,95
16	KATHMANDU ENTRANTES MIXTO   Una selección de Onion Bhaji, Pollo Tikka, Pollo Pakora & Pakora de verdura.	6,50
17	POLLO TANDOORI 	5,50
18	POLLO TIKKA 	5,75
19	CORDERO TIKKA  Marinado con yogur, especias y asado en el horno tandoori.	6,50
20	SEEKH KEBAB   Carne picada con hierbas & especias, pinchado en el horno tandoori.	5,75



PLATOS PRINCIPALES

TANDOORI (AL HORNO)

Los platos Tandoori están marinados con yogur, hierbas frescas & especias, asado en el horno tradicional Tandoori. Servidos con una salsa de curry. (Cualquier otra salsa +1.50€ suplemento)



- | | | | |
|---|----------------------------|--|-------------------|
| 21 | POLLO TIKKA SIZZLER | | 11, ⁹⁵ |
| 22 | CORDERO TIKKA SIZZLER | | 12, ⁹⁵ |
| Trozos de pollo o cordero marinados con ajo, jengibre y especias molidas. | | | |
| 23 | KATHMANDU MAGICO TIKKA | | 12, ⁹⁵ |
| Pechuga de pollo marinado con anacardos, queso & especias suaves. | | | |
| 24 | POLLO SASLIJK | | 12, ⁵⁰ |
| 25 | CORDERO SASLIJK | | 13, ⁵⁰ |
| Pollo / cordero asado con cebolla, tomate & pimientos mixtos. | | | |
| 26 | KATHMANDU PARRILLADA MIXTA | | 16, ²⁵ |
| Una selección de pollo Tandoori, pollo Tikka, Seekh Kebab, Cordero Tikka & Gambas Tandoori. | | | |
| 27 | GAMBAS TANDOORI | | 15, ⁵⁰ |
| Marinadas con jengibre, ajo, limón, hierbas & especias. | | | |
| 28 | PESCADO TANDOORI TIKKA | | 15, ⁵⁰ |
| Cubitos de pescado marinado con ajo, jengibre, limón fresco, especias.
Asado en el horno | | | |



PLATOS POPULARES

- | | | | |
|---|---------------------------|--|---------------------------------------|
| 29 | POLLO / CORDERO ROGANJOSH | | 11, ⁵⁰ / 11, ⁷⁵ |
| Plato del Norte de India, preparado con especias, tomates & hierbas. | | | |
| 30 | POLLO CON MANTEQUILLA | | 11, ⁹⁵ |
| Pollo tandoori sin huesos con una salsa de tomate, mantequilla & nata fresca. | | | |
| 31 | POLLO AL MANGO | | 11, ⁹⁵ |
| Pollo cocinado con salsa de mango cremosa. | | | |
| 32 | POLLO / CORDERO SAAG | | 10, ⁹⁵ / 11, ⁵⁰ |
| Pollo / Cordero cocinado con espinaca, comino & especias. | | | |

PLATOS DE CURRY



PLATOS CURRY

Curry tradicional cocinado con hierbas nepalesas & especias.

33	POLLO CURRY	9, ⁹⁵
34	CORDERO CURRY	10, ⁹⁵
35	GAMBAS CURRY 🦀	11, ²⁵

PLATOS MASALA 🍲🍲

Cocinado en una salsa de tomate con almendras, mantequilla & nata fresca.

36	POLLO TIKKA MASALA	11, ⁵⁰
37	CORDERO MASALA	11, ⁹⁵
38	GAMBAS MASALA 🦀	11, ⁹⁵

PLATOS KORMA 🍲🍲

Plato preparado con coco, fruta seca en una salsa muy cremosa.

39	POLLO KORMA	11, ⁵⁰
40	CORDERO KORMA	11, ⁹⁵
41	GAMBAS KORMA 🦀	11, ⁹⁵

PLATOS DHANSAK

Plato agridulce con lentejas.

42	POLLO DANSAK	10, ⁹⁵
43	CORDERO DANSAK	11, ⁵⁰
44	GAMBAS DANSAK 🦀	11, ⁷⁵

PLATOS KADAI 🍲🌶️

Cocinado con cebolla, pimiento, ajo, jengibre & semillas de cilantro en una salsa consistente.

45	POLLO KADAI / POLLO TIKKA KADAI	10, ⁹⁵
46	CORDERO KADAI 🦀	11, ⁵⁰
47	GAMBAS KADAI	11, ⁷⁵



PLATOS BHUNA 🌶️

Cocinado con cebolla & tomate fresco en una salsa medio picante.

48	POLLO BHUNA / POLLO TIKKA BHUNA	10, ⁹⁵
49	CORDERO BHUNA	11, ⁵⁰
50	GAMBAS BHUNA 🦀	11, ⁷⁵

PLATOS BALTI 🌶️

Plato preparado con jengibre fresco, pimienta, cebolla, cilantro fresco & especias Balti.

51	POLLO BALTI / POLLO TIKKA BALTI	10, ⁹⁵
52	CORDERO BALTI	11, ⁵⁰
53	GAMBAS BALTI 🦀	11, ⁷⁵

PLATOS JALFREZI 🌶️🌶️

Plato cocinado con pimienta, cebolla, chiles verdes, cilantro & especias.

54	POLLO JALFREZI / POLLO TIKKA JALFREZI	10, ⁹⁵
55	CORDERO JALFREZI	11, ⁵⁰
56	GAMBAS JALFREZI	11, ⁷⁵

PLATOS MADRAS 🌶️🌶️🍛

Plato picante del sur de la India cocinado con ajo, jengibre, tomate,coco & limón.

57	POLLO MADRAS / POLLO TIKKA MADRAS	10, ⁹⁵
58	CORDERO MADRAS	11, ⁵⁰
59	GAMBAS MADRAS 🦀	11, ⁷⁵

PLATOS VINDALOO 🌶️🌶️🌶️

Cocinado con patatas, jengibre, ajo, chiles en una salsa muy picante.

60	POLLO VINDALOO / POLLO TIKKA VINDALOO	11, ²⁵
61	CORDERO VINDALOO	11, ⁷⁵
62	GAMBAS VINDALOO 🦀	11, ⁹⁵



VERDURAS MAIN PLATOS

[Opción Vegana Disponible]



- | | | |
|----|---|------|
| 63 | MIXTO DE VERDURAS CURRY <i>[Opción vegana]</i> | 9,50 |
| | Verduras mixtas con salsa de curry y especias. | |
| 64 | SAAG PANEER | 9,50 |
| | Espinacas con queso casero y cocinado con nata y especias. | |
| 65 | ALOO GOBI <i>[Opción vegana]</i> | 8,50 |
| | Coliflor con patatas, cocinado con especias. | |
| 66 | MUTTER PANEER | 9,50 |
| | Queso casero y guisantes cocinados con una salsa cremosa. | |
| 67 | KORMA DE VERDURAS <i>[Opción vegana]</i> | 9,50 |
| | Cocinado en una salsa muy cremosa con coco, almendras y frutos secos. | |
| 68 | TADKA DAL <i>[Opción vegana]</i> | 8,50 |
| | Lentejas amarillas cocinadas con cebolla, ajo, cilantro, tomate y especias. | |
| 69 | CHANA MASALA <i>[Opción vegana]</i> | 8,50 |
| | Garbanzos cocinados con cebolla y tomate en salsa especial. | |

ACOMPAÑAMIENTOS DE VERURAS



- | | | |
|----|---|------|
| 70 | BOMBAY ALGOO <i>[Opción vegana]</i> | 6,50 |
| | Patatas cocinadas con especias. | |
| 71 | SAAG ALOO / SAAG BHAJI <i>[Opción vegana]</i> | 6,50 |
| | Espinaca y patatas / Espinaca cocinadas con especias aromáticas. | |
| 72 | CHAMPIÑÓN BHAJI <i>[Opción vegana]</i> | 6,50 |
| | Champiñones cocinadas con cebolla, tomates & especias. | |
| 73 | MUTTER CHAMPIÑONES <i>[Opción vegana]</i> | 6,50 |
| | Guisantes y champiñones cocinados con especias en una salsa de curry. | |

PLATOS BIRYANI

Los platos Biryani están cocinados con arroz de Basmati con el sabor de azafrán, fruta seca & especias aromáticas. Servidas con una salsa de vegetales medio picante.



74	BIRYANI DE VERDURAS <i>(Opción Vegana)</i>	12,50
75	POLLO BIRYANI	13,50
76	CORDERO BIRYANI	14,50
77	GAMBAS BIRYANI	14,95
78	KATHMANDU ESPECIAL BIRYANI	15,50

Una combinación especial de pollo, cordero y langostino.

ARROZ (ACOMPAÑAMIENTOS)

79	ARROZ BASMATI	3,75
80	ARROZ PILAW	3,95
	Cocinado con comino, clavo, pasas & especias.	
81	ARROZ LIMÓN	4,25
82	ARROZ BASMATI CON HUEVOS	4,50
83	ARROZ BASMATI CON CHAMPIÑONES	4,50
84	ARROZ KEEMA	4,95
	Arroz basmati con carne picada.	
85	ARROZ KASHMIRI	4,95
	Frito con coco y frutos secos.	
86	ARROZ ESPECIAL	5,25
	Arroz basmati frito con huevos, guisantes y champiñones.	

PAN NAAN



87	PAN NAAN	2,85
88	PAN CON MANTEUILLA	3,50
89	PAN CON AJO Y CILANTRO	3,50
90	PAN CON AJO Y CHILI	3,75
91	PAN CON QUESO / PAN CON QUESO AL AJO	4,25
92	PAN PESHAWARI	4,25
	Pan preparado con almendras, frutos secos y coco.	
93	PAN KEEMA	4,25
	Pan preparado con carne picada.	
94	TANDOORI ROTI OR CHAPATI	2,30
	Pan tradicional de harina de trigo integral.	
95	PARATHA	3,20
	Pan integral con mantequilla.	
96	PATATAS FRITAS	3,75

Si tiene alguna alergia, por favor infórmenos.

MENU NIÑOS

8,25
€

NUGGETS DE POLLO 🍗
& PATATAS FRITAS

POLLO TIKKA 🍗
& PATATAS FRITAS

POLLO KORMA 🍗 🌱 /
POLLO TIKKA MASALA 🍗 🌱
CON ARROZ

INCLUYE UNA BOLA
DE HELADO

ALÉRGENOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



MOSTAZA



ALTRAMUZ



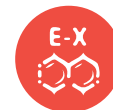
APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



SULFITOS



GLUTEN



SOJA



MOLUSCOS



PESCADO



LÁCTEOS



HUEVOS



SÉSAMO

Reglamento (ue) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo
de 25 de octubre de 2011

Establecimiento con información disponible en materia
de alergias e intolerancias alimentarias

Soliciten información a nuestro personal
Muchas gracias



ENTRANTES (ELIGE UNO)

Entrantes Mixtos / Onion Bhaji / Pollo Tikka

PLATO PRINCIPAL

*Elección de un plato principal de la carta del no. 29 al 69
(Plato de cordero / Plato de gambas +1,50€)*

ACOMPAÑAMIENTOS

*Arroz Basmati Pilaw o Pan Naan de ajo o Pan Naan
(Cualquier otro Naan suplemento de 1,50 euros)*

POSTRE

Helado o Café

Por Persona **17.50€**

(Mínimo 2 personas)