Entrants/Entrantes/Starters

SAMOSA 5,00

Crestes farcides de patata, pèsols i fruits secs

Empanada rellenadas de patata, guisantes y fruitos secos

Pastry with a savory filling, potato, green peas and dry fruits

VEGETABLE PAKORA (GLUTEN FREE) 5,00

Croquetes de verdures

Croquetas de verduras

Vegetable fritters

BAIGAN PAKORA (GLUTEN FREE) 4,50

Albergínies arrebossades amb farina de cigrons i espècies

Berenjena rebozadas con harina de garbanzos y especias

Eggplants battered with chickpea flour and spices

CHEESE PAKORA (GLUTEN FREE) 4,50

Formatge fresc arrebossat amb farina de cigrons i espècies

Queso freco rebozado con harina de garbanzos y especias

Cheese battered with chickpea flour and spices

MEATBALLS (GLUTEN FREE) 6,00

Mandonguilles de pollastre

Albóndigas de pollo

Chicken meatballs

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. *IVA Inclòs*

Mo:Mo

(tipus ravioli al vapor/ tipo ravioli al vapor/ steamed ravioli type)

VEGETABLE MO:MO 10,00

Farina, espinacs, ceba, formatge i espècies
Harina, espinacas, cebolla, queso y especias
Flour, spinach, onion, cheese and spices

CHICKEN MO:MO 11,00

Farina, pollastre, ceba i espècies
Harina, pollo, cebolla y especias
Flour, chicken, onion and spices

MEAT MO:MO 11,00

Farina, carn mixta de vedella i porc, ceba i espècies
Harina, carne mixta de ternera y cerdo, cebolla y especias
Flour, beef and pork meat mixed, onion and spices

CHOW MEIN

(Pasta saltejada/ Pasta salteada/ Sautéed pasta)

VEGETABLE CHOW MEIN 8,00

Pasta, pastanaga, ceba i mongeta tendra
Pasta, zanahoria, cebolla y judiá tierna
Pasta, carrot, onion and tendergreen been

CHICKEN CHOW MEIN 10,00

Pasta, pollastre, pastanaga, ceba i mongeta tendra
Pasta, pollo, zanahoria, cebolla y judiá tierna
Pasta, chicken, carrot, onion and tendergreen been

MIXED CHOW MEIN 11,50

Pasta, pollastre, pastanaga, ceba, mongeta tendra i ou
Pasta, pollo, zanahoria, cebolla, judiá tierna y huevo
Pasta, chicken, carrot, onion, tendergreen been and egg

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. IVA Inclòs

THUKPA

(Sopa típic de l'himàlaia/Sopa típica del himalaya/ Typical Himalayan soup)

CHICKEN THUKPA 10,00

Tallarines, pollastre, pastanaga i mongeta tendra
Tallarines, pollo, zanahoria y judiá tierna
Noodles, chicken, carrot and tendergreen been

MIXED THUKPA 11,50

Tallarines, pollastre, pastanaga, mongeta tendra, ou
Tallarines, pollo, zanahoria, judiá tierna y huevo
Noodles, chicken, carrot, tendergreen been and egg

FRIED RICE

(Arròs saltejada/ Arroz saltejat)

VEGETABLE FRIED RICE 8,50

Arròs basmati, pastanaga i mongeta tendra
Arroz basmati, zanahoria y judiá tierna
Basmati rice, carrot and tendergreen been

CHICKEN FRIED RICE 10,00

Arròs basmati, pollastre, pastanaga i mongeta tendra
Arroz basmati, pollo, zanahoria y judiá tierna
Basmati rice, chicken, carrot and tendergreen been

MIXED FRIED RICE 11,00

Arròs basmati, pollastre, pastanaga, mongeta tendra i ou
Arroz basmati, pollo, zanahoria, judiá tierna y huevo
Basmati rice with chicken, carrot, tendergreen been and egg

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. *IVA Inclòs*

TANDOOR

Un tandoor és el forn tradicional de l'Índia i Nepal fet d'argila, com un gran pou d'argila. S'utilitza tant per cuinar com per coure. La tècnica de cocció de calor radiant i convecció del Tandoor, permet que el greix i els sucs del plat cuit degoti al combustible, fent-lo extremadament deliciós i amb un sabor adorable. És famós pel seu suculent pollastre tandoori i el seu pa naan.

Un tandoor es un horno tradicional de la India y Nepal hecho de arcilla, como un gran pozo de barro. Se utiliza tanto para cocinar como para hornear. La técnica de cocción por convección y calor radiante del tandoor permite que la grasa y los jugos del plato cocinado gotee sobre el combustible, lo que lo hace extremadamente delicioso y con un sabor adorable. Es famoso por su suculento pollo tandoori y su pan naan.

A tandoor is the traditional oven of India and Nepal made from clay, like a large clay pit. It is used both for cooking and baking. The radiant heat and convection cooking technique from the Tandoor, allowing the fat and juices from the cooked dish drip into the fuel, thereby making it extremely delicious and adorably flavoured. It is famous for its succulent tandoori chicken and naan bread.

BARBACOA/BARBACUES

GLUTEN FREE

TANDOORI CHICKEN 16,00

Cuxes de pollastre marinades amb espècies, iogurt i cuites al Tandoor

Muslos de pollo marinados con especias, yogur y cocidas en el Tandoor

Chicken legs marinated with spices, yogurt and cooked in the Tandoor

TANDOORI CHICKEN TIKKA 13,00

Pit de pollastre marinats amb espècies, iogurt i cuits al Tandoor

Pechuga de pollo marinada con especias, yogur y cocidos en el Tandoor

Chicken breast marinated with spices, yogurt and cooked in the Tandoor

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. IVA Inclòs

BARBACOA/BARBACUES

GLUTEN FREE

Malai Tikka 13,00

Pit de pollastre marinats amb crema de llet, ou, anacards, espècies i cuits al Tandoor

Pechuga de pollo marinada con crema de leche, huevo, anacardos, especias y cocidos en el Tandoor

Chicken breast marinated in cream, egg, cashew nut, spices and cooked in the Tandoor

Curry

GLUTEN FREE

Palak Kopta 11,00

Mandonguilles d'espinacs i fruits secs amb salsa de tomàquet, nata, espècies

Albóndigas de espinacas y frutos secos con salsa de tomate, nata, especias

Spinach and dried fruit balls with tomato sauce, cream, spices

Palak Paneer 11,00

Espinacs, formatge fresca, salsa de tomàquet, nata, espècies

Espinacas, queso fresca, salsa de tomate, nata, especias

Spinach, fresh cheese, tomato sauce, cream, spices

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. *IVA Inclòs*

Curry

GLUTEN FREE

Paneer Makhani 11,50

Formatge fresc, salsa de tomàquet, ceba, fruits secs, nata, mantega, espècies

Queso fresco, salsa de tomate, cebolla, frutos secos, nata, mantequilla, especias

Fresh cheese, tomato sauce, onion, dry fruits, cream, butter, spices

Vegetable Korma 11,50

Verdura variada, fruits secs, nata, salsa de tomàquet, ceba, espècies

Verdura variada, frutos secos, nata, salsa de tomate, cebolla, especias

Assorted vegetables, dry fruits, cream, tomato sauce, onion, spices

Chicken Curry 11,00

Pollastre, salsa de tomàquet, ceba, espècies

Pollo, salsa de tomate, cebolla, especias

Chicken, tomato sauce, onion, spices

Chicken Korma 12,00

Pit de pollastre al tandoor, salsa de tomàquet, ceba, nata, fruits secs, espècies

Pechuga de pollo al tandoor, salsa de tomate, cebolla, nata, frutos secos,especies

Tandoori chicken breast, tomato sauce, onion, cream, dry fruits, spices

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. *IVA Inclòs*

Curry

GLUTEN FREE

Chicken Butter Masala 12,00

Pit de pollastre al tandoor, salsa de tomàquet, nata, ceba,mantega, espècies

Pechuga de pollo en el tandoor, salsa de tomate, nata, cebolla, mantequilla, especias

Tandoori chicken breast, tomato sauce, cream, onion, butter, spices

Mutton Curry 14,00

Xai, salsa de tomàquet, ceba, espècies

Cordero, salsa de tomate, cebolla, especias

Lamb, tomato sauce, onion, spices

Mutton Masala 15,00

Xai, salsa de tomàquet, ceba, ou dur, espècies

Cordero, salsa de tomate, cebolla, huevo duro, especias

Lamb, tomato sauce, onion, boiled egg, spices

Mutton Rara 15,50

Xai, carn picada de pollastre, salsa de tomàquet, ceba, espècies

Cordero, carne picada de pollo, salsa de tomate, cebolla, especias

Lamb, minced chicken, tomato sauce, onion, spices

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. IVA Inclòs

Curry

Prawn Masala GLUTEN FREE — 14,00

Gambes, salsa de tomàquet, pebrots, ceba, ou dur i espècies

Gambas, salsa de tomate, pimientos, cebolla, huevo duro y especies

Prawn, tomato sauce, peppers, onion, boiled egg and spices

Dal GLUTEN FREE — 8,50

Llentia mixta, tomàquet, ceba, espècies

Lenteja mixta, tomate, cebolla, especias

Mixed lentils, tomato, onion, spices

ACOMPANYAMENTS AMB CURRY
ACOMPAÑAMIENTOS CON CURRY
ACCOMPANIMENTS WITH CURRY

Plain Naan — 2,20

pa normal/pan normal

Butter Naan — 3,50

pa de mantega/pan de mantequilla

Cheese Naan — 3,50

pa de formatge/pan de queso

Garlic Naan — 2,90

pa d'all/pan de ajo

Peshwari Naan — 4,00

pa de coco/pan de coco

Plain Rice GLUTEN FREE — 4,00

arròs basmati/arroz basmati

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. IVA Inclòs

Postres/Desserts

Mango Lassi — 4,50
batut de mango i iogurt
batido de mango y yogur
mango and yogurt smoothie

Sweet Lassi — 3,00
batut d'iogurt
batido de yogur
yogurt smoothie

Gulab Jamun — 4,50
Dolç típic de Nepal: bolites de farina, llet, ou, sucre, espècies
Dulce típico de Nepal: bolitas de harina, leche, huevo, azúcar, especias
Typical Nepalese sweet: balls of flour, milk, egg, sugar, spices

Gulab Jamun with Yugurt — 5,50
Dolç típic de Nepal amb iogurt
Dulce típico de Nepal con yogur
Typical Nepaliese sweet with yogurt

Mango Ice Cream — 4,50
Gelat de mango
Helado de mango

Yogurt — 3,00
Iogurt natural
Yogur natural

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. IVA Inclòs

Vins i Caves

Vi Negre

Vi de la casa	8,50
Raimat Abadia	24,00

Vi Blanc

Vi de la Casa	8,50
Blanc Pescador	17,00
Turbio	8,00

Vi Rosat

Cresta Rosa	17,50
Lambrusco	10,00

Cava

Conde de Caralt (Brut Nature)	12,00
Anna Codorníu	24,00

Sangria

	Petita	Gran
Sangria de Vi	12,00	17,00
Sangria de Cava	15,00	20,00

Tots els plats fem sense picant. Si ho voleu, demaneu-ho apart. *IVA Inclòs*

Cafès i Infusions

Cafè sol	1,45
Cafè amb gel	1,55
Tallat	1,60
Tallat amb gel	1,70
Cafè amb llet	1,85
Cigaló	3,60
Chiya(Tè Nepalí)	1,85
Infusions	1,60

Begudes/Bebidas/Drinks

Aigua 0,5 L	1,50
Aigua 1,5 L	2,10
Aquarius Llauna	2,80
Coca Cola Botella	3,60
Coca Cola Llauna	2,80
Fanta Llimona/Taronja	2,80
Nestea	2,80
Vichy Catalan	2,90

Cerveses

Estrella Damm	3,50
Free Damm	3,70
Voll Damm	3,70
Clara	3,85

Coctails

Cubata	7,50
Gin & Tonic	11,00

Whisky

	COPA	XUPITO
Ballentines	4,00	2,80
J&B	4,00	2,80
Cutty Sark	4,00	2,80
Jack Daniels	5,50	3,50
Cardhú	8,00	5,50
Chivas	7,00	5,00
J. Walker Black Label	7,00	5,00

IVA Inclòs

RESTAURANT SHERPA

Cuina Nepali

Carrer Bisbe Casadevall, 12 Baixos
08500 Vic

931 261 071

www.restaurantsherpa.es
e-mail: restaurantsherpavic@gmail.com