SWAD

THE INDIAN RESTAURANT

Bringing India closer

Bienvenido a Swad

…Swad en hindi significa sabor. La misión, pasión, y el esfuerzo de Swad es siempre ofrecer lo mejor de la cocina hindú, junto con los altos niveles de hospitalidad y profesionalidad.
Contamos con más de 15 años de conocimiento y experiencia en la elaboración de las mejores recetas de la comida india que combina ingredientes originales y locales con técnicas de cocina tradicional de probada eficacia.

La cocina India es, sobre todo, sabores. Disfrute de Swad!!

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Si usted tiene una alergia, intolerancia o sensibilidad a cualquier alimento específico, POR FAVOR COMUNÍQUELO. Estaremos encantados de sugerirle el menú más adecuado para usted.

Tenga en cuenta que nuestros platos se preparan en una cocina donde están presentes ingredientes alergénicos y NO podemos garantizar que estén absolutamente libres de éstos.

- Gluten
- Huevos
- Lacteos
- Cacahuetes
- Soja
- Frutos secos
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Altramuces
- Sulfitos

Por favor, comuníquenos de antemano sus preferencias en cuanto a la comida picante, posibles alergias alimentarias o predilección por una dieta vegana. Estaremos encantados de satisfacer sus deseos y necesidades.

CHAAT

"Chaat" define en una sola palabra el concepto de comida callejera tan arraigado en la India. Un juego de contrastes, una fusión de texturas y sabores opuestos: crujiente y tierno, picante y suave, agrio y dulce, espeso y cremoso. Los aperitivos perfectos para cualquier evento. Preparados de forma casera, esta explosión de auténticos sabores indios conquistará vuestro paladar.

Bhel Poori 5.00

Arroz inflado picante y agridulce, mezclado con especias refrescantes, un snack ideal para acompañar las bebidas.

Golgappa Chat 5.00

Burbujas de trigo rellenas de puré de patatas, bañado en yogur, tamarindo y salsa de menta.

Dahi Bhalla 5.90

Albóndigas de lentejas blancas bañadas en yogur con sabor a comino tostado y miel.

Aloo Tikki 5.90

Tortas crujientes de patata con especias recién molidas, jengibre y cilantro, bañados en salsa de tamarindo y menta.

Palak Patta Chaat 5.00

Pakora crujiente de hojas de espinaca, con o sin chutneys

ENTRANTES

Chicken Pakora 5.95

Filete de pollo frito rebozado con hierbas aromáticas y harina de garbanzo.

Onion Bhaji 4.10

Crujientes de cebolla bañados en especias, hierbas aromáticas y harina de garbanzo.

Samosa 4.10

Nuestras famosas empanadillas rellenas de guisantes y patatas.

Teekhi Calamari 5.95

Calamares rebozados picantes servidos conchutney de tomate.

Ambarsariya Fish 5.95

Filetes de merluza marinados fritos y cubiertos con harina de garbanzos.

Keema Samosa 4.75

Empanadillas fritas rellenas de carne picada de ternera y guisantes.

Pappadum 1.00

Crujientes tortas de lentejas.

TANDOOR

El Tandoor es un horno de gran antigüedad. Hay evidencias arqueológicas de que su existencia y uso se remontan a hace 5000 años, un aparato de cocción que, ya sea por accidente o por diseño, es extremadamente eficaz. La técnica consigue que el producto final resulte a la vez a la plancha y asado, eso es lo que hace única la cocina Tandoori.

Lamb Seekh 🥛	Jugosas brochetas de cordero con cebolla, anacardos y queso cheddar.	7.25
Paneer Tikka 🥛	Dados de queso fresco marinados en anís y yogur, cocinados a la parrilla.	7.50
Murgh Malai 🥛	Pechuga de pollo suavemente especiada y marinada en una deliciosa crema de yogur y queso.	7.25
Murgh Tikka 🥛	Suculentos dados de pollo marinados en yogur, garam masala y chile de Cachemira.	7.25
Tandoori Tangri 🥛	Tiernos muslos de pollo marinados en yogur y especias frescas.(2 muslos).	8.50
Fish Tikka 🥛 🐟	Dados de merluza rosada marinada con nata, curcuma y limón.	7.85

BIRYANI

Plato emblemático de la India: plato único de arroz basmati aromatizado con cilantro, menta, azafrán, vetiver y especias. **Elija su Biryani:**

Cordero 🌾 🥛	10.95
Pollo 🌾 🥛	9.90
Gambas 🌾 🥛 🦀	11.70
Vegetariano 🌾 🥛	9.80

CURRY

Hay muchas ideas erróneas en torno a la palabra "curry". La definición más apropiada para un curry sería un guiso o incluso una salsa espesa, resultado de una compleja combinación de especias y otros ingredientes como cebolla, tomate o yogurt, guisado con carne, pollo, pescado o verduras.

Desde Swad te traemos los mejores currys. Recetas auténticas de los diferentes estilos, preparadas como en casa!

Chicken Tikka Masala 10.15

Todo un clásico: jugoso pollo tikka en salsa masala de tomate y cebolla.

Butter Chicken 10.20

Muslo de pollo a la brasa en una cremosa salsa de tomate y anacardos.

Ghar Ki Murghi 9.95

Deliciosa receta de pollo al curry estilo casero.

Dahi Murgh 9.95

Jugosas porciones de pollo servidas en salsa de yogur natural y cebolla.

Lamb Roganjosh 10.95

Tiernos dados de cordero cocinados con cebolla, tomate y chile de Cachemira, aromatizados con garam masala.

Keema Matar 10.95

Carne picada de cordero guisada a fuego lento con guisantes, cebolla, tomates y chiles verdes.

Murgh Korma 10.20
Gosht Korma 11.20

Pechuga de pollo o cordero en una suave salsa de anacardos, coco y azafrán.

Kadhai Murgh 9.95
Kadhai Gosht 10.95

¡MUY Picante! Curry de pollo o cordero con pimiento verde, ajo, tomate, semillas tostadas de cilantro y pimienta en grano.

Saag Murgh 10.20
Saag Gosht 11.20

Pechuga de pollo o cordero en una cremosa salsa de espinacas.

Chicken Jalfrezi 10.20
Lamb Jalfrezi 11.20

Tiras de pollo o cordero asado con pimiento verde y cebollas, salteado en semillas de mostaza, tomates y revuelto de huevo.

Chicken chettinad 10.20
Lamb chettinad 11.20

Curry de pollo o cordero al estilo del sur de la India, aromatizado con hojas de curry y anís estrellado.

Achari murgh 9.95
Gosht achari 11.20

Curry picante de pollo o cordero cocinado con un toque de encurtidos indios.

Malabar Fish 11.70
Malabar Prawn

Curry típico de las costas de Malabar elaborado con hojas de curry, semillas de mostaza, cebolla, coco y cilantro.

Kadhai Fish 11.70
Kadhai Jheenga

Gambas o pescado salteadas con pimiento y ajo, sazonadas con cilantro y pimienta molida.

Prawn Korma 11.90

Langostinos en una suave salsa de anacardos, coco y azafrán.

PLATOS VEGETARIANOS

Ajwaini Chhole	Estofado de garbanzos con tomate, cebolla, semillas de corum y especias.	8.70
Dal Tarka 🥛	Deliciosas lentejas amarillas cocidas a fuego lento con asafoetida, comino, chilis y tomate.	8.70
Dal Makhani 🥛	Lentejas negras guisadas a fuego lento con mantequilla y tomate.	9.25
Bhindi Anardana	Okra salteada con tomate, jengibre, chiles y semillas de granada deshidratada.	9.25
Aloo Jeera	Patatas salteadas con comino, mango y cilantro en polvo.	8.70
Aloo Gobhi	Coliflor salteada con patatas y tomate, aromatizada con hojas de alholva.	9.20
Palak Aap Ki Pasand 🥛	Aromática y cremosa salsa de espinacas con un toque de hinojo. Escoja con qué combinarla: queso fresco, champiñones o ambos.	9.60
Navratan Korma 🥛 🌰	Brócoli, zanahoria, judías, coliflor, guisantes, pasas y champiñones en una suave salsa de anacardos, coco y azafrán	9.60
Kadhai Subzi	Verduras salteadas con pimiento, ajo, tomate, semillas de cilantro tostadas y pimienta en grano.	9.20

PARA ACOMPAÑAR

PULAO

Arroz basmati al azafrán con especias. Elija su Pulao:

Arroz basmati pulao	7.25
Con champiñones o guisantes 🌾 🥛	7.25
Con coco y frutos secos 🌾 🥛 🌰	7.25

NAAN

Pan clásico de la India. Pan de trigo hecho en nuestro horno de barro. Escoja la modalidad que más desee:

Con mantequilla 🌾 🥚 🥛	7.25
Con ajo 🌾 🥚 🥛	7.25
Con queso 🌾 🥚 🥛	7.25
Con coco y frutos secos 🌾 🥚 🥛 🌰	7.25

ROTI

Pan indio integral sin levadura

Chapati : pan de harina de trigo horneado al tandor 🌾 🥛	7.25
Parantha : suave pan plano hojaldrado 🌾 🥛	7.25
Fulka : nuestro pan más tierno hecho a la plancha 🌾 🥛	7.25

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Lamb Seekh

Jugosas brochetas de cordero con especias, cebolla, y queso cheddar

Murgh Malai

Pechuga de pollo suavemente especiada y marinada en una deliciosa crema de yogur y queso

SEGUNDOS

Butter Chicken

Muslo de pollo a la brasa en una cremosa salsa de tomate y anacardos

Lamb Roganjosh

Tiernos dados de cordero cocinados con cebolla, tomate y chile de Cachemira,
aromatizados con garam masala

Dal Tarka

Deliciosas lentejas amarillas cocidas a fuego lento con asafoetida, comino, chilis y tomate

Raita

Yogur artesano con pepino,comino tostado y menta deshidratada

PARA ACOMPAÑAR

Naan

Pan de trigo hecho en nuestro horno de barro

Pulao

Arroz basmati al azafrán con especias

POSTRE A ELEGIR

MÍNIMO DOS PERSONAS
19 € por persona (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

ENTRANTES

Samosa 🌾

Nuestras famosas empanadillas rellenas de guisantes y patatas

Paneer Tikka 🥛

Dados de queso fresco marinados en anís y yogur, cocinados a la parrilla

SEGUNDOS

Palak Aap Ki Pasand 🥛

Aromática y cremosa salsa de espinacas con un toque de hinojo
Escoja con qué combinarla: queso fresco, champiñones o ambos

Aloo Jeera

Patatas salteadas con comino, mango y cilantro en polvo

Dal Tarka 🥛

Deliciosas lentejas amarillas cocidas a fuego lento con asafoetida, comino, chilis y tomate

Raita

Yogur artesano con pepino,comino tostado y menta deshidratada

PARA ACOMPAÑAR

Naan

Pan de trigo hecho en nuestro horno de barro

Pulao

Arroz basmati al azafrán con especias

POSTRE A ELEGIR

MÍNIMO DOS PERSONAS
17 € por persona (IVA incluido)

BEBIDAS

LASSI

Refrescante batido de yogur artesano

MANGO - con pulpa de mango alfonso	3.50
SALTED (salado) - con comino tostado	3.00
SWEET (dulce) - con pistacho y al aroma de vetivier	3.00
MASALA - con chile verde, jengibre y cilantro	3.00

REFRESCOS

Coca Cola - Light - Zero / Fanta Naranja - Limón, Nestea, Aquarius	1.95

AGUA

Fontdor (50cl)	1.65
Fontdor (100cl)	2.60
Vichi Catalán (50cl)	1.95

CERVEZA (33cl)

Kingfisher / Cobra	2.85
Estrella / Moritz / Estrella Galicia / Estrella Galicia 0%	2.25

ZUMOS

Piña / Naranja	1.95

TÉ E INFUSIONES

CHAI (Té indio con leche) - Con Jengibre / Cardamomo / Masala	2.00
Té / Té verde / Té menta / Manzanilla	1.50

CAFÉ

Solo	1.30
Cortado	1.45
Con leche	1.60
Con hielo	1.45
Americano	1.45
Carajillo	2.50

DULCES CASEROS

Sooji Halwa 4.20

Esponjoso pastel de sémola y leche con almendras

Phirnee 4.60

Puding de arroz con un toque de azafrán y cardamomo

Gulabjamun 4.90

Dulces buñuelos de leche reducida bañados en sirope de rosa y canela

Kulfi 4.90

Helado casero de azafrán , almendras y pistachos

VINOS

BLANCO

MONTE BLANCO - Verdejo (Rueda)	Copa 2.90 / 11.50
CRISTIARI - Riesling (Costers del Segre)	16.95
PRINCIPIA MATHEMATICA - Macabeo i Xarel·lo (Penedès)	21.95
LES BRUGERES - Garnacha Blanc (Priorat)	23.50

TINTO

SANGRE DE TORO - Tempranillo (Catalunya)	Copa 2.60 / 9.50
HERETAT NAVAS - Syrah / Cabernet Sauvignon (Montsant)	15.35
RAMÓN BILBAO RESERVA - Garnacha / Tempranillo (Rioja)	17.95
MARTÍN BERDUGO RESERVA - Sangiovese / Tempranillo (Ribera del Duero	23.50

ROSADO

RAIMAT CLAMOR - Merlot / Cabernet Sauvignon (Costers del Segre)	Copa 2.60 / 9.50
BARBARA FLORES - Garnacha negra / Syrah (Terra Alta)	13.95
PAGO DE VICARIO - Petit Verdot (Castilla)	21.95

CAVA

CODORNIU ANNA DE BLANC - Pinot Noir Brut (Catalunya)	16.95
JUVE Y CAMPS BRUT NATURE GRAN RESERVA Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada (Cataluyna)	25.95

LICORES

WHISKY

RED LABEL	4.50
JACK DANIEL'S	4.50
GLENFIDDICH (12 años Single Malt)	5.90
AMRUT (Premium Indian Single Malt)	7.25

RON

CAPTAIN MORGAN (Ron jamaicano)	4.50

VODKA

ABSOLUT	4.50

BRANDY

VETERANO	4.50

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	4.90

TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL	4.50

LICORES

BAILEYS	4.50
DRAMBUIE	4.50

50 ML - TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA