



IPANEMA
GRILL

PROTEINS | PROTEINAS

Lamb Rogan Josh | Cordero Rogan Josh 🍷 🌶️

Kashmiri delicacy leg of lamb way of over extremely low heat infused with Kashmiri chili powder and brown onion paste and tomato

Deliciosa pierna de cordero de Kashmiri cocida a fuego muy lento, infusionada con chile en polvo de Kashmiri y pasta de cebolla morena y tomate

Butter Chicken | Pollo Butter 🥛 🍷 🌰 🌶️

Tandoor grilled of chicken tikka simmered, smooth tomato gravy rich in cashew nut with dried fenugreek

Tandoor de pollo tikka a la parrilla cocido a fuego lento en salsa de tomate suave y rica en anacardos con fenogreco seco

Chicken Tikka Masala | Pollo Tikka Masala 🥛 🍷 🌰 🌶️

Grilled tikka of boneless chicken simmered in smooth cashew nut gravy overspread with onion, tomato ginger & garlic masala

Tikka a la parrilla de pollo deshuesado cocido a fuego lento en salsa de anacardo suave, untado con cebolla, jengibre, tomate y ajo masala

Mix Seafood Curry | Curry de Mariscos 🥛 🍷 🌰 🌶️

Marinated mussel, calamari, shrimps, scallop & clams with turmeric powder smooth creamy coconut gravy

Mejillones, calamares, gambas, vieiras y almejas marinados con cúrcuma en polvo suave y cremosa salsa de coco

Pork Vindaloo | Puerco Vindaloo 🍷 🌶️

Pork bittersweet, cinnamony, with peppery notes and medium-spicy

Cerdo agridulce, canela, con notas medio picante

Kadhai Chicken | Pollo Kadhai 🥛 🍷 🌰 🌶️

Chicken cooked with bell pepper, coriander seed and onion and tomato gravy and cashew nut with fenugreek

Pollo cocido con pimienta morrón, semillas de cilantro y salsa de cebolla y tomate y anacardo con fenogreco

Lamb Korma | Cordero Korma 🥛 🍷 🌰 🌶️

Leg of lamb cooked with cashew nut and tomato gravy, caramelized onion cream and butter

Pierna de cordero cocida con salsa de anacardos y tomate, crema de cebolla caramelizada y mantequilla



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



GLUTEN FREE
LIBRE DE GLUTEN



SPICY
PICANTE



NUTS
NUECES



SHELLFISH
MARISCOS

GARNISH | GUARNITURAS

Dal Amritsari

Whole Bengal gram seeds and lentils cooked with onion, tomato, cumin seed and cream butter

Semillas urad negro y lentejas cocidas con cebolla, tomate, comino y crema de mantequilla

Dal Makhani

Whole black gram seed simmered with traces of white butter finished with tomato purée and cream tempered with butter

Semillas urad negro cocidas a fuego lento con trazas de mantequilla blanca terminada con puré de tomate y crema templada con mantequilla

Broccoli Capsicum Pulao

A slow cooked basmati rice with broccoli & bell pepper aromatic spices

Un arroz basmati cocido a fuego lento con especias aromáticas de brócoli y pimiento

Green peas Pulao

A slow cooked basmati rice with green peas aromatic spices

Un arroz basmati cocido a fuego lento con especias aromáticas de guisantes verdes

Vegetable Hyderabadi biryani

Spiced Basmati rice with yoghurt, marinated veggies, beans, cauliflower, peas served with vegetable Raita

Arroz basmati condimentado con yogur, verduras marinadas, elotes, coliflor, guisantes servido con vegetales Raita

Jeera aloo

A flavorful and delicious North Indian side dish made with potatoes, spices, and herbs

Una guarnición sabrosa y deliciosa del norte de la India hecha con papas, especias y hierbas

Gujarati Batata Bhaj

Cumin and Mustard flavored potato with cashew nut and raisin

Papas al comino y mostaza con nueces de la India y pasas



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



GLUTEN FREE
LIBRE DE GLUTEN



SPICY
PICANTE



NUTS
NUECES



SHELLFISH
MARISCOS

Kadai Paneer

Cottage cheese with bell pepper, coriander seed and onion
and tomato gravy and cashew nut with fenugreek

*Queso cottage con pimiento morrón, semilla de cilantro
y salsa de cebolla y tomate y nueces de la India con fenogreco*

Chana Masala

Chickpeas cooked with onion; tomato infused with chana masala

Garbanzos cocidos con cebolla, infusionado de tomate con chana masala

Tawa Broccoli & Mushroom

Tawa broccoli and button mushroom tempered with royal cumin and Indian herbs

Brócoli tawa y champiñón templado con comino real y hierbas de la India



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



GLUTEN FREE
LIBRE DE GLUTEN



SPICY
PICANTE



NUTS
NUECES



SHELLFISH
MARISCOS

PREMIUM DISHES | PLATILLOS PREMIUM

Tandoori Seafood Platter

\$50 USD • \$1,150 MXN

Mixed Seafood (salmon, shrimps, squid, sea bass, and mussels) marinated in a tandoori spices, yogurt and ginger and garlic mixture and served mint sauce
Mariscos mixtos (salmón, camarones, calamares, lubina y mejillones) marinados en una mezcla de especias tandoori, yogur y jengibre y ajo y servido con salsa de menta

Barrah Chaap

\$40 USD • \$920 MXN

Grilled “Tandoori” lamb chop with pomegranate glazed baby vegetable and an onion ring
Chuleta de cordero “Tandoori” con verduritas glaseadas con granada y un aro de cebolla

Tandoori Lobster

\$65 USD • \$1,495 MXN

Marinated in a tandoori spice, yogurt, and ginger and garlic mixture and served hot in lobster shells
Marinado en una mezcla de especias “Tandoori”, yogur, jengibre, ajo y servido caliente en cáscaras de langosta

Picanha Wagyu

\$75 USD • \$1,725 MXN

Marinated in tandoori spices, yoghurt- ginger and garlic paste red masala
Marinado en especias tandoori, yogur, jengibre y pasta de ajo red masala

Black Angus and Lobster Tail

\$75 USD • \$1,725 MXN

Black Angus marinated with cheese cream masala and lobster marinated with tandoori red masala
Black Angus marinado con crema de queso masala y langosta marinada con tandoori red masala



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



GLUTEN FREE
LIBRE DE GLUTEN



SPICY
PICANTE



NUTS
NUECES



SHELLFISH
MARISCOS