

NEPALESE & INDIAN CUISINE

KATHMANDU RESTAURANT

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 katmandhu 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.

Valencia 2026

En 2026, abrimos con orgullo nuestra segunda ubicación en Valencia para continuar nuestra expansión

— ESPECIALIDADES —
DE LA CASA

- A

POLLO SAFARI



13,²⁵

Pollo marinado con yogur, menta fresca, hierbas & especias.
Asado en el horno Tandoori.
- B

POLLO PAHADI TIKKA

 ó 

13,⁵⁰

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

CORDERO SEKUWA



14,²⁵

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

POLLO GARLIC CHILLY



12,⁵⁰

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

POLLO LABAB DAR



12,⁹⁵

CORDERO LABAB DAR



13,⁹⁵

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

POLLO CHILLY MASALA



12,⁵⁰

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

GOAN POLLO CURRY



13,²⁵

H

GOAN GAMBAS CURRY



13,⁵⁰

I

GOAN PESCADO CURRY



13,⁵⁰

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

J

POLLO BHUTUWA



12,⁵⁰

CORDERO BHUTUWA



12,⁹⁵

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

K

POLLO KATHMANDU



12,⁹⁵

Pollo cocinado con carne picada, especias y hierbas.

L

POLLO TASA



13,⁵⁰

Pollo a la parrilla marinado con salsa exótica ligeramente dulce y picante con brócoli, champiñones, pimienta rojo y verde, cebolla y tomate fresco.

G

NEPALESE MIXED CURRY

13,⁹⁵

Cocinado con un mix de pimientos, cebollas y especias Nepalesas servido en una salsa cremosa.





SOPAS & ENSALADAS

- 1

SOPA DE DAL

Sopa de lentejas con hierbas & especias del Himalaya.

4,⁵⁰
- 2

SOPA DE TOMATE 

Sopa de Tomate con especias aromáticas & crema.

4,⁵⁰
- 3

RAITA  

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

4,⁵⁰
- 4

ENSALADA KATHMANDU

Lechuga, tomate, cebolla roja, pepino, Pollo Tikka, zanahoria y maíz.

6,⁹⁵



ENTRANTES

- 5

PAPADAM (APERITIVO)

Crujiente de lentejas servido con salsa.

1,⁵⁰
- 6

PAKORA DE VERDURAS

Verduras mixtas con harina de garbanzos y fritas.

4,⁷⁵
- 7

ONION BHaji 

Cebolla rebozada con harina de garbanzos y fritas.

4,⁷⁵
- 8

SAMOSA DE VERDURAS  

Empanadillas rellenas de patatas especiadas y guisantes.

4,⁹⁵
- 9

SAMOSA DE CARNE  

Empanadillas rellenas de carne picada

5,⁵⁰
- 10

CHOILA DE POLLO  

Pollo asado marinado con especias tradicionales, chiles verdes & aceite de mostaza. (Servido a temperatura ambiente).

7,⁵⁰
- 11

MOMO NEPALESE  

Empanadillas al vapor rellenas de carne picada. ** mínimo 10 min.**

7,²⁵





- 12

POLLO PAKORA

Pollo sin hueso marinado con especias y frito.

5,²⁰

13

POLLO CHILLI 

Salteado con pimientos mixtos, cebolla, ajo, chiles verdes y cebolleta.

6,⁹⁵

14

GAMBAS CHILLI 

Salteado con pimientos mixtos, cebolla, ajo, chiles verdes y cebolleta.

7,⁵⁰

15

GAMBAS PURI 

Gambas con especias nepalesas y servidas en pan frito -'Puri'.

7,⁵⁰

16

KATHMANDU MIX STARTER 

Una selección de Onion Bhaji, Pollo Tikka, Pollo Pakora & Pakora de verdura.

6,⁹⁵

17

POLLO TIKKA (CON HUESO) 

Marinado con yogur, especias y asado en el horno tandoori.

5,⁹⁹

18

POLLO TIKKA 

Marinado con yogur, especias y asado en el horno tandoori.

6,²⁵

19

CORDERO TIKKA 

Marinado con yogur, especias y asado en el horno tandoori.

6,⁷⁵

20

SEEKH KEBAB 

Carne picada con hierbas & especias, pinchado en el horno tandoori.

6,²⁵

21

TANDOORI MIX STARTERS 

Selección de pollo tikka, cordero tikka, seekh kebab y gamba tandoori.

8,⁵⁰
-

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 +1.95€ suplemento)



- | | | | |
|---|----------------------------|--|-------------------|
| 23 | POLLO TIKKA SIZZLER | | 12, ⁵⁰ |
| 24 | CORDERO TIKKA SIZZLER | | 13, ⁵⁰ |
| Trozos de pollo o cordero marinados con ajo, jengibre y especias molidas | | | |
| 25 | KATHMANDU MÁGICO TIKKA | | 13, ⁵⁰ |
| Pechuga de pollo marinado con anacardos, queso & especias suaves. | | | |
| 26 | POLLO SASLIJK | | 12, ⁹⁵ |
| 27 | CORDERO SASLIJK | | 13, ⁹⁵ |
| Pollo / cordero asado con cebolla, tomate & pimientos mixtos. | | | |
| 28 | KATHMANDU PARRILLADA MIXTA | | 16, ⁹⁵ |
| Una selección de pollo Tandoori, pollo Tikka, Seekh Kebab, Cordero Tikka & Gambas Tandoori. | | | |
| 29 | GAMBAS TANDOORI | | 15, ⁹⁵ |
| Marinadas con jengibre, ajo, limón, hierbas & especias | | | |
| 30 | PESCADO TANDOORI TIKKA | | 15, ⁵⁰ |
| Cubitos de pescado marinado con ajo, jengibre, limón fresco, especias. Asado en el horno. | | | |

PLATOS POPULARES



- | | | | |
|---|---------------------------|--|---------------------------------------|
| 31 | POLLO / CORDERO ROGANJOSH | | 11, ⁹⁵ / 12, ²⁵ |
| Plato del Norte de India, preparado con especias, tomates & hierbas. | | | |
| 32 | POLLO CON MANTEQUILLA | | 12, ²⁵ |
| Pollo tandoori sin huesos con una salsa de tomate, mantequilla & nata fresca. | | | |
| 33 | POLLO AL MANGO | | 12, ²⁵ |
| Pollo cocinado con salsa de mango cremosa. | | | |
| 34 | POLLO / CORDERO SAAG | | 11, ²⁵ / 11, ⁹⁵ |
| Pollo/Cordero cocinado con espinaca, comino & especias. | | | |

PLATOS DE CURRY



PLATOS CURRY

Curry tradicional cocinado con hierbas nepalesas & especias.

35	POLLO CURRY	10, ⁵⁰
36	CORDERO CURRY	11, ⁵⁰
37	GAMBAS CURRY	11, ⁷⁵

PLATOS MASALA

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

38	POLLO TIKKA MASALA	11, ⁹⁵
39	CORDERO MASALA	12, ²⁵
40	GAMBAS MASALA	12, ⁵⁰

PLATOS KORMA

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

41	POLLO KORMA	11, ⁹⁵
42	CORDERO KORMA	12, ²⁵
43	GAMBAS KORMA	12, ⁵⁰

PLATOS DHANSAK

Plato agridulce con lentejas.

44	POLLO DANSAK / POLLO TIKKA DHANSAK	11, ²⁵ / 11, ⁵⁰
45	CORDERO DANSAK	11, ⁹⁵
46	GAMBAS DANSAK	12, ²⁵

PLATOS KADAI

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

47	POLLO KADAI / POLLO TIKKA KADAI	11, ²⁵ / 11, ⁷⁵
48	CORDERO KADAI	11, ⁹⁵
49	GAMBAS KADAI	12, ²⁵

CONTINUE



PLATOS BHUNA🌶️

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

50	POLLO BHUNA / POLLO TIKKA BHUNA	11, ²⁵ / 11, ⁷⁵
51	CORDERO BHUNA	11, ⁹⁵
52	GAMBAS BHUNA 🦀	12, ²⁵

PLATOS BALTI🌶️

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

53	POLLO BALTI / POLLO TIKKA BALTI	11, ²⁵ / 11, ⁷⁵
54	CORDERO BALTI	11, ⁹⁵
55	GAMBAS BALTI 🦀	12, ²⁵

PLATOS JALFREZI🌶️🌶️

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

56	POLLO JALFREZI / POLLO TIKKA JALFREZI	11, ²⁵ / 11, ⁷⁵
57	CORDERO JALFREZI	11, ⁹⁵
58	GAMBAS JALFREZI	12, ²⁵

PLATOS MADRAS🌶️🌶️🥥

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

59	POLLO MADRAS / POLLO TIKKA MADRAS	11, ²⁵ / 11, ⁷⁵
60	CORDERO MADRAS	11, ⁹⁵
61	GAMBAS MADRAS 🦀	12, ²⁵

PLATOS VINDALOO🌶️🌶️🌶️

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

62	POLLO VINDALOO / POLLO TIKKA VINDALOO	11, ⁵⁰ / 11, ⁹⁵
63	CORDERO VINDALOO	12, ²⁵
64	GAMBAS VINDALOO 🦀	12, ⁵⁰



PLATOS DE VERDURAS

[Opción Vegana Disponible]



- 65

MIXTO DE VERDURAS CURRY *[Opción Vegana]*

Verduras mixtas con salsa de curry y especias.

9,95
- 66

SAAG PANEER 

Espinaca con queso casero y cocinado con nata y especias.

9,95
- 67

GARLIC PANEER CHILLI

Salteado con pimientos mixtos, cebolla, ajo, chiles verdes y cebolleta.

10,50
- 68

ALOO GOBI *[Opción Vegana]*

Coliflor con patatas, cocinado con especias.

8,95
- 69

MUTTER PANEER 

Queso casero y guisantes cocinados con una salsa cremosa y suave.

9,95
- 70

VEGETABLE KORMA   *[Opción Vegana]*

Cocinado en una salsa muy cremosa con coco, almendras y frutos secos.

10,25
- 71

TADKA DAL *[Opción Vegana]*

Lentejas amarillas cocinadas con cebolla, ajo, cilantro, tomate y especias.

8,95
- 72

CHANA MASALA *[Opción Vegana]*

Garbanzos cocinados con cebolla y tomate en salsa especial.

8,95

ACOMPAÑAMIENTO DE VERDURAS



- 74

BOMBAY ALOO *[Opción Vegana]*

Patatas cocinadas con especias.

6,75
- 74

SAAG ALOO / SAAG BHAJI  *[Opción Vegana]*

Espinaca y patatas / espinaca cocinadas con especias aromáticas.

6,75
- 75

CHAMPIÑÓN BHAJI *[Opción Vegana]*

Champiñones cocinados con cebolla, tomates & especias.

6,75
- 76

MUTTER CHAMPIÑONES  *[Opción Vegana]*

Guisantes y champiñones cocinados con especias en una salsa de curry.

6,75

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.

- 77 BIRYANI DE VERDURAS (Opción Vegana) 12,95
- 78 POLLO BIRYANI 13,95
- 79 CORDERO BIRYANI 14,95
- 80 GAMBAS BIRYANI 15,25
- 81 KATHMANDU ESPECIAL BIRYANI 15,95

Una combinación especial de pollo, cordero y langostino.

ARROZ (ACOMPAÑAMIENTOS)

- 82 ARROZ BASMATI 3,95
- 83 ARROZ PILAW 4,15
- Cocinado con comino, clavo, pasas & especias
- 84 ARROZ LIMÓN 4,50
- 85 ARROZ BASMATI CON HUEVOS 4,95
- 86 ARROZ BASMATI CON CHAMPIÑONES 4,95
- 87 ARROZ KEEMA 4,95
- Arroz basmati con carne picada.
- 88 ARROZ KASHMIRI 4,95
- Frito con coco y frutos secos.
- 89 ARROZ ESPECIAL 5,50
- Arroz basmati frito con huevos, guisantes y champiñones.

PAN NAAN



- 90 PAN NAAN 2,95
- 91 PAN CON MANTEQUILLA 3,75
- 92 PAN CON AJO Y CILANTRO 3,75
- 93 AN CON AJO Y CHILI 3,95
- 94 PAN CON QUESO / PAN CON QUESO AL AJO 4,50 / 4,75
- 95 PAN PESHAWARI 4,75
- Pan preparado con almendras, frutos secos y coco.
- 96 PAN KEEMA 4,75
- Pan relleno de carne picada.
- 97 TANDOORI ROTI 2,50
- Pan tradicional de harina integral.
- 98 PARATHA 2,75
- Pan integral con mantequilla y en capas.
- 99 PATATAS FRITAS 3,95

Si tiene alguna alergia, por favor infórmenos.

MENÚ NIÑOS

HASTA 15 AÑOS

NUGGETS DE POLLO  & PATATAS FRITAS 8,50

POLLO TIKKA  & PATATAS FRITAS 8,50

POLLO KORMA   /
POLLO TIKKA MASALA  
CON ARROZ BASMATI 8,95

INCLUYE UNA BOLA
DE HELADO

ALLERGENS



FRUTOS DE
CÁSCARA



MOSTAZA



ALTRAMUZ



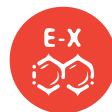
APIO



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



MENÚ ESPECIAL

(HASTA LAS 10 P.M.)*

ENTRANTES *(ELIGE UNO)*

Etrantes Mixtos / Onion Bhaji / Pollo Tikka

PLATO PRINCIPAL

*Elección de un plato de la carta del nº 31 - 72.
(Platos de Cordero / Platos de Gambas +1,50€)*

GUARNICIONES

*Arroz Basmati Pilaw o Pan Naan de ajo o
Pan Naan o Patatas fritas
(Cualquier otro pan naan o arroz 1.95€ suplemento)*

POSTRE

Helado o café.

18.95€

Por Persona

**NO DISPONIBLE EN FESTIVOS*



MENÚ MEDIODÍA

[LUNES – VIERNES HASTA LAS 15.30HR]*

ENTRANTES

Sopa de Dal

Sopa de lentejas con hierbas & especias del Himalaya.

Onion Bhaji

Cebolla rebozada con harina de garbanzos frita.

Aloo Tikki

Patatas especiadas, rebozadas en harina de garbanzo frita.

Samosa de Carne

Empanadillas rellenas de carne picada.

Seekh Kebab

Carne picada con hierbas & especias, pinchado en el horno.

Pollo Pakora

Pechuga de pollo frita marinado con especias.

PLATOS PRINCIPALES

Pollo Tikka Masala

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

Pollo / Cordero curry

Curry tradicional cocinado con hierbas nepalés.
& especias.

Pollo al Mango

Pollo cocinado con salsa de mango cremosa.

Pollo / Cordero Madras

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

Mixta Verduras al Curry

Verduras mixtas con salsa de curry & especias.

Aloo Ghobi

Patatas & Coliflor cocinada con especias.

GUARNICIONES

Arroz Basmati Pilaw o Pan naan de ajo o Pan naan o Chips
(Cualquier otro pan naan o arroz 1,95€ suplemento)

DESSERT

Ice cream or Coffee

14.95€

Por persona

*NO DISPONIBLE EN FESTIVOS