



EVEREST MASALA CASA

Indian & Nepali Restaurant

Donde el Sabor Alcanza Nuevas Cimas

Descubre el alma de la cocina india y nepalí, desde el cremoso y delicioso Tikka Masala hasta biryanis aromáticos y pan naan al horno. En Everest Masala Casa, cada plato es una fiesta de sabores, colores y tradición.

Disfruta de una experiencia auténtica con ingredientes frescos y hospitalidad inolvidable en la Costa del Sol.

Espicias Intensas. Recetas Eternas. Espíritu del Himalaya.



SPECIAL LUNCH DEALS!



SMALL LUNCH MENU
ONLY €10.95



LARGE LUNCH MENU
JUST €16.95



PARTY BOOKINGS WELCOME
EXCLUSIVE GROUP MENU
AT €16.95



KIDS LUNCH MENU JUST €7.50
(FOR CHILDREN ONLY)



VEGAN DISHES

ENJOY **10% OFF**
ON ALL TAKEAWAY
ORDERS

Sopas y Ensaladas 4.50 €



1. **Sopa Mulligatawny:** Lentejas, cebollas, zanahorias, leche de coco, comino, cilantro, cúrcuma, garam masala, caldo de verduras
2. **Shorba de Tomate:** Tomates, cebollas, semillas de comino, cilantro en polvo, cúrcuma, chile en polvo, caldo de verduras
3. **Shorba de Palak:** Espinacas, cebollas, ajo, jengibre, comino, garam masala, caldo de verduras
4. **Sopa de Pollo (Estilo Nepali):** Pollo, cebollas, tomates, jengibre, ajo, comino, cúrcuma, chiles verdes, cilantro
5. **Sopa Methi Malai Murg:** Pollo, cebollas, tomates, hojas de fenogreco, nata, caldo de pollo
6. **Sopa de verduras:** verduras mixtas (zanahorias, guisantes, frijoles) cebollas, tomates, comino, cilantro, caldo de verduras
7. **Ensalada Raita de Verduras Mixtas:** Yogur natural, pepino, tomate, cebolla roja, comino en polvo tostado, sal y cilantro fresco
8. **Ensalada de Jardín al Estilo Nepali:** Hojas verdes mixtas, tomate, pepino, rábano, jugo de limón, mostaza, aceite de oliva, sal y pimienta

Entrantes vegetarianos €4.95



9. **Samosa de Verduras:** Crujiente empanadilla dorada rellena de puré de patatas especiada y guisantes
10. **Onion Bhaji:** Finitas rodajas de cebolla rebozadas en harina de garbanzo especiada y fritas hasta quedar crujientes
11. **Samosa Chaat:** Samosas crujientes cubiertas con yogur, chutneys y especias sabrosas, creando una explosión perfecta de sabores
12. **Pakora de Verduras Mixtas:** Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo sazonada y fritas – un favorito crujiente
13. **Pakora de Champiñones:** Champiñones frescos rebozados en harina de garbanzo especiada y fritos hasta quedar dorados y crujientes
14. **Pakora de Aros de Cebolla:** Rodajas de cebolla rebozadas en harina de garbanzo especiada y fritas para un bocado crujiente y sabroso
15. **Bandeja de Papadam y Encurtidos:** Crujiente pan indio acompañado de una variedad de encurtidos y chutneys

Entrantes no vegetarianos €5.95



16. **Tikka Clásico:** Jugosos trozos de carne marinados en yogur y especias, asados a la perfección.
17. **Malai Tikka:** Tiernos trozos de carne en una cremosa marinada de nata, queso y hierbas.
18. **Tikka de Cordero:** Delicados trozos de cordero marinados en yogur especiada y asados en el horno tandoor.
19. **Seekh Kebab:** Brochetas de carne picada con hierbas y especias tradicionales – tiernas y sabrosas.
20. **Pakora de Pescado:** Pescado crujiente marinado en especias indias y rebozado en harina de garbanzo.
21. **Pakora de Langostinos:** Jugosos langostinos rebozados en harina de garbanzo especiada, fritos hasta quedar crujientes.
22. **Pakora de Pollo:** Crujientes frituras doradas de pollo sazonadas con especias indias.
23. **Puri de Langostinos:** Langostinos cocinados en salsa especiada de tomate y cebolla, servidos sobre pan frito.
24. **Pollo Tandoori (Medio):** Pollo con hueso marinado toda la noche en yogur y masala tandoori, asado con sabor ahumado.
25. **Pollo al Estilo Chilli (Seco):** Favorito indo-chino – pollo crujiente salteado con soja, ajo y pimientos.
26. **Chicken Chhoila (Ensalada Nepalesa de Pollo a la Parrilla):** Pollo nepali a la parrilla mezclado con aceite de mostaza, ajo, chile y especias - servido ligeramente templado
27. **Samosa de Carne Picada:** Empanadilla crujiente rellena de carne especiada, ideal con chutney.
28. **Plato Mixto Tandoori (Para 2):** Degustación de tikka, seekh kebab, alitas tandoori y pescado tikka – ideal para compartir

10,95€

Momos **(Empanadillas nepalesas)**



- 29. **Momos de Pollo:** Carne de pollo picada mezclada con repollo, zanahoria, cebolla, ajo, jengibre, salsa de soja y pimienta 5,95€/6,95€
- 30. **Momos Fritos:** Preparados como los anteriores, primero al vapor y luego fritos o salteados hasta quedar dorados y crujientes 7,95€
- 31. **Momos Tandoori Afghani:** Momos al vapor mezclados en una marinada especiada de yogur (masala tandoori, cuajada, nata, chile y limón), asados o horneados hasta quedar ligeramente tostados 8,95€
- 32. **Jhol Momos (Estilo Nepalés en Caldo Picante):** Momos al vapor servidos en un "jhol" (caldo ácido y picante de chutney de sésamo y tomate con ajo, mostaza y chile 8,95€

Tandoori Sizzlers **(Servidos calientes sobre** **platos de hierro chispeantes)** **€11.95**



- 33. **Pollo Tandoori:** Pollo con hueso marinado toda la noche en especias clásicas tandoori, asado hasta quedar jugoso y con sabor ahumado
- 34. **Sizzler de Pollo Tikka:** Trozos de pollo deshuesado asados en horno tandoor, servidos chispeantes con cebolla y pimientos
- 35. **Sizzler de Pollo Malai Tikka:** Tiernos trozos de pollo suaves y cremosos, asados con un toque delicado de especias
- 36. **Sizzler de Tikka de Cordero:** Dados de cordero marinados en especias intensas, asados hasta lograr un dorado perfecto
- 37. **Sizzler de Seekh Kebab:** Jugosas brochetas de carne picada con sabores tradicionales de la India
- 38. **Sizzler de Langostinos Tandoori:** Langostinos tiernos asados con masala especiado y servidos sobre una cama de cebolla chispeante
- 39. **Sizzler de Paneer Tikka (Veg):** Queso fresco a la parrilla con pimientos y cebolla en especias tandoori - favorito vegetariano
- 40. **Sizzler de Champiñones Tandoori (Veg):** Jugosos champiñones asados con hierbas, verduras mixtas y marinados en yogur - ideal para vegetarianos
- 41. **Sizzler de Pollo Afghani Tikka:** Tikka blanco suave y cremoso con anacardos molidos y nata - rico y delicado
- 42. **Pollo Tikka Shaslik:** Jugosos trozos de pollo tikka ensartados con pimientos, cebolla y tomate, marinados en yogur especiado, asados a la perfección y servidos en plato caliente chispeante
- 43. **Pollo Haryali Tikka:** Pollo tierno marinado en una mezcla verde vibrante de menta, cilantro, espinaca, chiles verdes y yogur especiado, asado hasta quedar jugoso y ahumado, servido en plato caliente
- 44. **Pahadi Tikka (Picante - Pollo/Cordero/Pato):** Carne jugosa marinada en menta, cilantro y chile verde, asada al estilo montaños con sabor intenso
- 45. **Plato Mixto Tandoori (Para 2):** Generosa selección chispeante de chicken tikka, kebab de cordero, pescado tikka, langostinos y pollo tandoori 15,95€
- 46. **Plato Pahadi (Picante):** Parrillada intensa de pato, cordero y pollo marinados en hierbas frescas, chile verde y especias del Himalaya - lleno de sabor montaños 16,95€
- 47. **Sizzler Royal Mix Grill (Para 2-3):** Épico combo chispeante con los favoritos tandoori: pollo, cordero, langostinos, paneer y más. - Selección del chef servida sobre plancha caliente 16,95€

Especialidades Tradicionales Nepalesas

€12.95



- 48. **Sekuwa de Pollo o Cordero: Especialidad a la parrilla de Nepal:** carne marinada en aceite de mostaza, ajo y especias del Himalaya, asada a la parrilla o al horno
- 49. **Curry de Cabra Nepali (Khasi Ko Masu):** Tradicional curry nepalí de cabra con hueso, cocinado a fuego lento con hierbas y especias terrosas
- 50. **Curry de Pollo Everest:** Curry estilo nepalí con trozos de pollo, patatas y sabores intensos de especias del Himalaya
- 51. **Curry Nepali de Langostinos 🌶️:** Curry tradicional con langostinos cocinados en aceite de mostaza y especias – picante medio
- 52. **Curry Nepali de Pato 🌶️🌶️:** Curry nepalí tradicional con pato cocido en aceite de mostaza y especias intensas
- 53. **Curry Nepali de Pescado 🌶️:** Curry ácido y aromático preparado con pescado fresco y aceite de mostaza, ligeramente especiado

Platos Emblemáticos de la Casa

€11.50



- 54. **Butter Chicken (Murgh Makhani):** Pollo tierno a la parrilla en una suave salsa cremosa de tomate y mantequilla – rica, suave y poco picante
- 55. **Pollo Malai Curry:** Curry cremoso delicado con cardamomo, pimienta y nata – rico y suave
- 56. **Pollo al Mango:** Trozos de pollo en una cremosa salsa de mango con especias aromáticas y hierbas
- 57. **Curry de Pato con Mango:** Curry picante y ácido con pato tierno cocinado en una salsa a base de mango
- 58. **Pollo Shahi Korma:** Curry real con nata, yogur y frutos secos molidos, de sabor suave pero decadente
- 59. **Cordero Shahi Korma:** Lujoso curry de cordero con nata, pasta de anacardos y especias aromáticas – rico y ligeramente especiado
- 60. **Pollo Jaipuri:** Curry suave y afrutado con piña, anacardos y nata
- 61. **Pollo Methi Malai Murg:** Curry cremoso con infusión de alholva, que combina su ligero amargor con la riqueza de la nata
- 62. **Langostinos Malai Curry:** Langostinos a la parrilla en una cremosa salsa masala de tomate – suave y sabrosa
- 63. **Pollo Kali Mirch 🌶️:** Pollo en salsa cremosa de yogur con pimienta negra recién molida
- 64. **Pollo Makhani (Picante) 🌶️🌶️:** Una versión más picante del clásico butter chicken, cremosa y con un toque de calor
- 65. **Curry Goan de Langostinos 🌶️🌶️ (Picante):** Langostinos en una rica salsa de leche de coco con especias de Goa

- 66. Platos Tikka Masala** 🌶️ Preparados con salsa de tomate, almendras, coco y nata fresca en una salsa tradicional india. Un clásico suave y sabroso
- Pollo 9.95
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Pescado 12.50
 - Gambas 12.50
- 67. Platos Korma** 🌶️ Curry suave y cremoso con coco, pimienta blanca y nata fresca
- Pollo 9.95
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.50
- 68. Platos Pasanda** 🌶️ Curry rico cocinado con azafrán, frutos secos, especias suaves y una cremosa salsa de anacardos
- Pollo 10.95
 - Cordero 11.95
 - Pato 12.95
 - Gambas 13.00
- 69. Platos Lababdar** 🌶️ Curry cremoso a base de tomate y frutos secos, con mantequilla, especias y un toque de alholva
- Pollo 10.95
 - Cordero 11.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 70. Platos Rogan Josh** 🌶️🌶️ Carne tierna cocida en una rica salsa de Cachemira con yogur, tomates y especias aromáticas
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 71. Platos Karahi** 🌶️🌶️ Cocinados con cebolla, tomate, ajo y pimienta en una salsa espesa y sabrosa
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 72. Platos Balti** 🌶️ Carne cocinada con pimienta, cebolla, cilantro fresco y una rica salsa Balti con especias aromáticas
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 73. Platos Handi** 🌶️🌶️ Cocinados con cebolla dorada, chile verde, cilantro y un toque de nata, espesado lentamente a fuego bajo
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 74. Platos Saag** 🌶️🌶️ Deliciosa mezcla de espinacas cocinadas con comino, ajo y jengibre para un sabor terroso e intenso
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 75. Platos Bhuna** 🌶️🌶️ Curry seco preparado con cebolla, tomate y especias aromáticas cocidas a fuego lento para un sabor concentrado
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 76. Platos Dansak** 🌶️🌶️ Plato sabroso con lentejas, cebolla, tomate, ajo, jengibre, cilantro y especias para un sabor rico y nutritivo
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 77. Platos Jalfrezi** 🌶️🌶️ Marinado y salteado con pimienta rojo y verde, cebolla, tomate, ajo y especias intensas
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 78. Platos Madras** 🌶️🌶️🌶️ Curry especiado y aromático con mezcla de especias, tomate y hierbas para un sabor intenso y cálido
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 79. Platos Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ Fuerte combinación de patatas, chile, ajo y limón con especias para un sabor ácido e intenso
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95
- 80. Platos Phall** 🌶️🌶️🌶️🌶️ Curry extremadamente picante con chile, jengibre, ajo y una intensa salsa a base de tomate
- Pollo 9.50
 - Cordero 10.95
 - Pato 11.95
 - Gambas 12.95

Nota: Para todos los curries, hay un suplemento adicional de 1€ si eliges carne estilo tikka

Curris de Pescado

€12.95



- 81. **Curry de Pescado (Estilo Goan)** 🌶️ : Un curry picante y ácido a base de coco con delicados trozos de pescado
- 82. **Curry de Pescado Malabar** 🌶️ : Curry al estilo Kerala con pescado cocido a fuego lento en leche de coco y especias tostadas
- 83. **Curry de Pescado Amritsari** 🌶️ : Un curry rico a base de tomate con filetes de pescado fritos – sabroso y ligeramente picante

Biryani Especiales



- 84. **Biryani de Verduras** 🌶️ : Un biryani colorido y fragante preparado con verduras mixtas, arroz basmati y especias suaves..... 9,95€
- 85. **Biryani de Langostinos** 🌶️ : Un biryani vibrante hecho con langostinos tiernos, arroz aromático y una rica mezcla de especias y azafrán..... 13,95€
- 86. **Biryani de Pollo** 🌶️ : Arroz basmati aromático con capas de pollo tierno, azafrán y especias – sabroso y de picante medio..... 11,95€
- 87. **Biryani de Cordero** 🌶️ : Un biryani rico y sustancioso con trozos jugosos de cordero, arroz basmati fragante y una mezcla especial de especias 12,50€
- 88. **Biryani Everest Masala** 🌶️ : Una mezcla real de cordero, pollo y langostinos con arroz basmati fragante, pimientos, cebolla, frutos secos y especias del Himalaya. Servido con curry de la casa 14,50€

Curry Vegetariano

€5.95/ €9.95



- 89. **Paneer Butter Masala**: Suaves cubos de paneer cocidos en una rica y cremosa salsa de tomate y mantequilla – suave, delicado y lujoso
- 90. **Palak Paneer**: Queso cottage en una vibrante salsa de espinacas con ajo y comino – saludable y sabroso
- 91. **Chana Masala** 🌱 : Garbanzos cocidos en una salsa ácida de cebolla y tomate con especias robustas del norte de la India
- 92. **Dal Tadka** 🌱 : Lentejas amarillas temperadas con ghee/aceite, ajo, comino y chile – simple y reconfortante
- 93. **Vegetable Korma**: Verduras mixtas en una salsa cremosa a base de anacardos con especias suaves – suave, rica y cremosa
- 94. **Aloo Gobi** 🌱 : Papas y coliflor salteadas en tomate, cúrcuma y comino – un curry seco y reconfortante
- 95. **Bombay Aloo** 🌱 : Papas tiernas mezcladas con aromáticas especias indias para un bocado picante y satisfactorio
- 96. **Matar Paneer**: Guisantes verdes y paneer cocidos en una suave salsa de tomate y cebolla con especias suaves
- 97. **Curry de Verduras Estilo Nepali** 🌱 : Verduras de temporada cocinadas en aceite de mostaza y especias del Himalaya – reconfortante y estilo casero
- 98. **Kadai Paneer**: Paneer y pimientos morrones salteados en una espesa salsa de tomate con masala – audaz y aromático
- 99. **Malai Kofta**: Mezcla de paneer rallado, puré de papa y especias en bolas, fritas y luego servidas en una cremosa salsa de tomate y anacardos con crema y especias suaves
- 100. **Dal Makhani**: Lentejas urad enteras y rajma cocinadas lentamente con mantequilla, tomates, crema y especias suaves hasta obtener una textura rica, cremosa y profundamente sabrosa...

Delicias de Arroz



- 101. **Arroz Basmati Simple:** Un arroz basmati simple, esponjoso y aromático, el acompañante perfecto para los curris 2.50
- 102. **Arroz Jeera:** Aromático arroz basmati cocinado con semillas de comino, ofreciendo un acompañante suave y sabroso..... 2.60
- 103. **Pulao de verduras:** Un arroz ligeramente especiado y fragante cocinado con verduras mixtas y especias aromáticas 4.00
- 104. **Arroz con Limón:** Un arroz ácido infusionado con cítricos, jugo de limón, semillas de mostaza y hojas de curry 2.60
- 105. **Arroz con Azafrán:** Aromático arroz basmati cocinado con azafrán, dándole un sabor fragante y ligeramente dulce 2.90
- 106. **Kashmiri Pulao:** Un arroz dulce y salado con frutas secas, nueces y un toque de azafrán 4.00
- 107. **Arroz con Coco:** Un arroz fragante cocinado con coco fresco y especias suaves, ofreciendo un sabor cremoso y ligeramente dulce..... 3.95
- 108. **Arroz frito con Champiñones:** Arroz fragante salteado con champiñones, ajo y especias Indo-Nepalíes 4.00
- 109. **Arroz frito con Huevo:** Arroz esponjoso mezclado con huevos revueltos, cebollín y salsa a base de soja .. 3.95
- 110. **Arroz Keema:** Aromático arroz basmati cocinado con carne picada especiada, cebollas y hierbas para un sabor rico y sabroso 4.00
- 111. **Arroz Masala Casa:** Aromático arroz basmati salteado con huevo, almendras crujientes, pasas dulces y guisantes verdes..... 4.50

Deliciosos Naans y Panes



- 112. **Naan con Queso:** Relleno de queso derretido, este naan añade un toque cremoso y delicioso a tu comida. 3.80
- 113. **Naan con Ajo y Queso:** Naan con queso cubierto con mantequilla de ajo y hierbas, cocinado hasta quedar suave y dorado 3.95
- 114. **Naan con Cebolla y Queso:** Suave naan tandoori relleno con queso derretido y cebollas finamente picadas, horneado hasta quedar dorado y perfecto..... 3.95
- 115. **Naan Peshwari:** Un naan dulce y ligeramente indulgente relleno de coco, pasas y almendras, equilibrando los platos salados 3.95
- 116. **Naan Keema:** Naan suave relleno con carne picada especiada, cocinado hasta quedar dorado y untado con mantequilla..... 3.80
- 117. **Paratha (Simple):** Un pan plano crujiente y en capas hecho de harina integral, perfecto para acompañar casi cualquier plato..... 3.00
- 118. **Papas Fritas:** Crujientes y doradas tiras de papa fritas a la perfección y ligeramente sazonadas con sal .. 3.50
- 119. **Roti (Chapati):** Un pan plano simple de trigo integral, más saludable y ligero que el naan, perfecto para acompañar curris más ligeros 2.50
- 120. **Naan Simple:** Un pan plano suave, esponjoso y ligeramente quemado que va perfectamente con curris y salsas 2.50
- 121. **Naan con Ajo:** Este naan está cubierto con ajo tostado, añadiendo una profundidad extra de sabor 3.00
- 122. **Naan con Mantequilla:** Un naan suave y cálido untado con mantequilla rica, perfecto para acompañar curry 3.00

Menú Especial para niños (Solo para niños) €6.95 per meal



123. **Mini Korma/Tikka Masala de Pollo:** Un curry suave y cremoso de pollo hecho con coco y almendras, ideal para niños que prefieren sabores suaves con arroz
124. **Pollo con Mantequilla (Suave):** Un curry de pollo cremoso y rico con una base suave de tomate, perfecto para niños que prefieren sabores dulces y cremosos con arroz
125. **Pollo Tikka con Papas Fritas (Suave):** Tiernos trozos de pollo marinados en yogur y especias suaves, asados a la perfección – ideal para niños que disfrutan de sabores suaves y papas fritas con arroz
126. **Papas Crujientes con Miel:** Crujientes tiras de papa fritas mezcladas con una salsa dulce y picante de miel
127. **Omelette Simple con Papas Fritas:** Tortilla francesa con sal y pimienta, servido caliente con papas fritas crujientes
128. **Nuggets de Pollo con Papas Fritas:** Crujientes nuggets de pollo servidos con papas fritas
129. **Naan con Queso y Salsa de Yogur:** Suave naan relleno con queso, servido con salsa de yogur



Deliciosos Postres

130. **Pastel de Leche con Azafrán:** Un delicado y dulce pastel infusionado con azafrán y leche, ofreciendo un perfil de sabor único 3.99
131. **Kulfi de Pistacho:** Un helado indio de pistacho, rico y cremoso, suave y con un toque a nuez 3.99
132. **Kulfi de Mango:** Helado tradicional indio con sabor a mango..... 3.50
133. **Gulab Jamun:** Suaves bolitas a base de leche empapadas en jarabe de azúcar 3.50
134. **Kulfi de Coco:** Helado tradicional indio hecho con leche cremosa y coco, congelado en un rico postre tropical
135. **Lassi de Mango (Versión Postre):** Una bebida dulce y cremosa de yogur hecha con puré de mango fresco, perfecta como postre 3.00
136. **Helado de Chocolate/Vainilla** 2.95