



En India Jones, nos llena de alegría traer los vibrantes sabores de la India a Playa del Carmen.

Nuestro menú es un recorrido por las ricas tradiciones culinarias de la India, inspirado en recetas familiares de generaciones, especias aromáticas y platillos queridos de distintas regiones del país, con algunos toques contemporáneos.

Pónganse cómodos, compartan unas entradas y elijan cada quien su plato fuerte. Acompañen su comida con un cóctel de la casa, una copa de buen vino o una cerveza artesanal mexicana de barril.

En India Jones creemos que la buena comida se disfruta mejor en compañía y que cada persona que nos visita es parte de nuestra familia. Preparamos cada platillo al momento con ingredientes frescos, mucho cuidado y porciones generosas.

Por favor, avísenle a su mesero si tienen alguna alergia o restricción alimentaria. Nuestro equipo de cocina hará todo lo posible para que disfruten su experiencia al máximo.

Bienvenido, relájese y disfrute de su viaje culinario por la India.

Estamos comprometido con la conservación del medio ambiente. Todos nuestros productos son seleccionados de manera consciente.

Los precios están en pesos mexicanos con impuestos incluidos.

El cargo por servicio no está incluido en tu cuenta.

✓ Se puede preparar vegano

Facebook Instagram @indiajonesmx



Escanea para Wifi

OCT26

APERITIVOS

VEGETARIANOS

Burrata Papdi Chaat ... 290

Disponibilidad Limitada

Cremosa burrata acompañada de crujientes salados, finos fideos crujientes de garbanzo y una selección de vibrantes chutneys

Samosa Chaat ... 290

¡Una de las comidas callejeras más populares de la India!

Un platillo ácido y sabroso preparado con samosas de vegetales deconstruidas y garbanzos, bañados en yogur y acompañados de nuestros chutneys caseros de tamarindo y hierbas verdes

Batata Vada Pav ... 280

Albóndigas de papa especiadas, fritas hasta quedar doradas y crujientes, colocadas dentro de un suave panecillo, con chutneys caseros de tamarindo, cilantro verde y ajo

APERITIVOS

POLLO

Zafrani Chicken Tikka ... 320

Pechuga de pollo a la brasa marinada con azafrán, crema, pimienta y cardamomo *

Malai Chicken Tikka ... 310

Pechuga de pollo a la brasa marinada con crema, pimienta y cardamomo *

Classic Chicken Tikka ... 310

Pechuga de pollo a la brasa marinada en yogur y especias *

Green Masala Chicken Tikka ... 310

Pechuga de pollo a la parrilla marinada en yogur, cilantro y menta *

Chicken Tikka Trio ... 450

Tres piezas de cada uno de los distintos pollos: Tikka Clásico, Malai Tikka y Tikka de masala verde *

* Se sirve con nuestro chutney verde casero

IJ's Spicy Fried Chicken ... 290

¡Un plato increíblemente delicioso!

Pechuga de pollo sin hueso marinada en yogur y especias del sur de la India, frita y mezclada con hojas de curry, ajo, semillas de mostaza y chile rojo entero. Se sirve con salsa picante

Malai Broccoli ... 260

Brócoli a la parrilla, marinado en una cremosa pasta de queso y nuez de la India, terminado con un toque de crema

Dohra Kumbh ... 280

Champiñones rebozados y fritos rellenos de pimientos, queso cheddar y especias aromáticas

Cocktail Samosas ... 280 ✓

Sabrosas papas y chícharos envueltos en una crujiente masa dorada, acompañados de chutneys caseros de tamarindo y hierbas verdes

Bhuna Paneer Tikka ... 310

Queso cottage a la brasa marinado en yogur, harina de garbanzo, pasta de jengibre y ajo, especias aromáticas de la India y aceite de mostaza

CORDERO Y RES

Gosht Seekh Kebab ... 440

Carne molida de cordero marinada con especias de la India y cocida a la perfección en brochetas en nuestro tandoor de carbón. Se sirve sobre un naan con mantequilla y chutney verde casero

Special Lamb Sukha ... 440

Trozos de cordero sin hueso salteados en masala seco especial del Chef con ghee, servidos en una lachha paratha

Roti Pe Boti ... 460

Disponibilidad Limitada

Cubos de short rib Sterling Silver® cocinados a fuego lento durante 8 horas, marinados y sellados con la mezcla especial de especias del Chef, servidos en naan

Nawab Kebab ... 440

Kebabs de carne molida de res Wagyu con cilantro fresco, hierbabuena, jengibre, ajo y chile verde, con comino, cardamomo y una mezcla de especias. Cocinados en brochetas en nuestro horno tandoor de carbón y servidos sobre pan naan con mantequilla, acompañados de chutney verde de la casa

MARISCOS

Tandoori Fish Tikka ... 410

Pesca del día a la parrilla marinada con yogur, mostaza, chile amarillo en polvo y especias de la India. Servido con el chutney rojo especial del Chef

Shrimp Balchao ... 390

¡Muy recomendable para quienes disfrutan de sabores intensos y picantes!
Camarón encurtido estilo Goa servido con un suave panecillo

Estamos comprometidos con el medio ambiente y utilizamos desechables biodegradables. Por cada desechable se cobrarán 10 Pesos.

PLATOS PRINCIPALES

VEGETARIANOS

Pindi Channa Masala ... 290 ✓

Garbanzos cocidos a fuego lento en una deliciosa salsa hecha con especias de la India y granada en polvo
Guarnición: Lachha Paratha

Paneer Tikka Masala ... 330

Queso cottage a la parrilla con nuestro gravy especial de cebolla, tomate y masala
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Paneer Makhani ... 330

Queso cottage servido en una salsa cremosa de tomate y de pasta de anacardos, ligeramente especiada
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Saag Paneer ... 330

Queso cottage en una salsa cremosa de espinacas
Guarnición: Lachha Paratha

Aloo Gobi Udaygiri ... 280 ✓

Papas y coliflor salteadas en masala picante de cebolla y tomate, sazonadas con hojas de curry y semillas de mostaza
Guarnición: Lachha Paratha

Kerala Style Vegetable Stew ... 280 ✓

Estofado de leche de coco típico del sur de la India con papas y vegetales de temporada
Guarnición: Arroz Basmati al vapor

POLLO

Chicken Tikka Masala ... 390

¡Una auténtica receta que tienes que probar!
Pollo a las brasas marinado en yogur y especias, cubierto con el masala especial del Chef
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Butter Chicken ... 390

¡Muy al estilo de Delhi!
Pollo a las brasas marinado en yogur y especias, servido en una salsa cremosa de tomate y de especiada pasta de anacardos, ligeramente
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Saag Chicken ... 390

Pollo a las brasas marinado en yogur y especias, servido en una salsa cremosa de espinacas
Guarnición: Lachha Paratha

PLATOS PRINCIPALES

CORDERO Y RES

Lamb Shank Curry ... 460

Disponibilidad Limitada
Chambarete y boneless de cordero, cocinados a fuego lento, marinado en yogur, cebollas y sazonada con las especias aromáticas del chef
Guarnición: Khameeri Tandoori Naan

Bhuna Gosht ... 450

Cordero con mezcla de especias de la India, cocinado en masala de cebolla y tomate
Guarnición: Lachha Paratha

Saag Meatballs ... 450

Albóndigas de cordero a la parrilla, delicadamente especiadas, en una deliciosa salsa de espinacas
Guarnición: Lachha Paratha

Beef Pepper Fry ... 480

Disponibilidad Limitada
Sterling Silver® trozos de short ribs cocinados a fuego lento durante 8 horas, marinados con pimienta negra y cocinados en masala de cebolla y tomate con especias de la India
Guarnición: Lachha Paratha

MARISCOS

Fish Moilee ... 450

Pesca del día sellada al sartén con curry de leche de coco y especias del sur de la India
Guarnición: Arroz Basmati al vapor

Goan Shrimp Curry ... 430

Camarón fresco cocinado en un curry de coco con especias enteras. ¡Picante!
Guarnición: Arroz Basmati al vapor

BIRYANI

Un arroz mixto preparado con especias indias, servido con raita de comino

Vegetable Biryani with Paneer cubes ... 390

Chicken Tikka Biryani ... 410

Lamb Dum Biryani ... 450

Lamb Shank Biryani ... 460

Disponibilidad Limitada

GUARNICIONES

Dal Makhani ... 260

Lentejas negras cocidas a fuego lento, sazonadas con ajo y puré de tomate fresco hecho en casa, terminadas con crema y mantequilla

Dal Tadka ... 250 ✓

Lentejas amarillas cocidas con comino, ajo, cebolla y tomate, con un toque de mantequilla clarificada

Arroz Basmati al vapor ... 80 ✓

Arroz con comino ... 80 ✓

Todos nuestros panes se preparan al momento en nuestro horno tandoor tradicional, calentado con carbón

Tandoori Roti ... 80 ✓

Lachha Paratha ... 80 ✓

Khameeri Tandoori Naan ... 80

Tandoori Naan ... 80

- Natural
- Mantequilla
- Ajo (sin mantequilla)
- Mantequilla con ajo
- Queso
- Queso con ajo

¡Disponible!

Naan sin gluten

Por favor pregunte por opciones

Raita ... 90

- Pepino
- Comino
- Mezclado (con tomate, cebolla y pepino)

Yogur Natural ... 90

Masala Papad / Masala Poppadom ... 90 ✓

- Rostizado o frito

Plain Papad / Plain Poppadom ... 70 ✓

- Rostizado o frito

Fresh Garden Salad ... 170 ✓

Verduras variadas de la huerta servidas con salsa de yogur

POSTRES

Por favor pregunte a su mesero por nuestros postres especiales del día