



India Jones trae los sabores de la India a Playa del Carmen.

Descubra los orígenes culturales de lo que se come en nuestro País, a través de una selección de alimentos tradicionales, inspirados en una variedad de especias y de recetas milenarias de la cocina secreta de la India, algunas con un toque contemporáneo único.

Acompañe las comidas populares de distintos lugares de la India con un coctel de la casa o un buen vino, en un ambiente agradable.

Sugerimos ordenar nuestras porciones "mas pequeñas" para compartir y los platillos individuales como plato principal.

Si usted o algunos de sus acompañantes tiene alguna alergia, restricción alimentaria o prefiere que su comida sea PICANTE, informe a su mesero y nuestros Chefs estarán encantados de preparar los platillos de acuerdo a sus necesidades.

India Jones, está comprometido con la conservación del medio ambiente, por lo que todos nuestros productos se seleccionan de manera consciente.

Nuestros precios en pesos mexicanos incluyen I.V.A.

El servicio no esta incluido en su cuenta.

✓ Podemos prepararte Vegano



@indiajonesmx



Scan for WiFi

MAY025

APERITIVOS

VEGETARIANOS

Burrata Papdi Chaat....280

Disponibilidad Limitada

Queso burrata cubierto con papas saladas, vermicelli de garbanzo frito y un trio de chutneys

Batata Vada Pav....250

Dumpling frito relleno de papa con especias, colocado dentro de un bollo y cubierto con chutney de tamarindo, cilantro

Malai Broccoli....240

Brócoli a las brasas con crema de queso

Dohra Khumb....250

Champiñones rellenos de pimiento, queso cheddar y especias aromáticas

Cocktail Samosas....250 ✓

Papas y guisantes verdes dentro de nuestra masa hecha en casa, servidos con chutney hecho en casa

Bhuna Paneer Tikka....280

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

APERITIVOS

POLLO

Zafrani Chicken Tikka280

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

Classic Chicken Tikka....270

Pollo a las brasas marinado en yogur y especias

Malai Chicken Tikka....270

Pollo a las brasas marinado con crema, pimienta y cardamomo

Green Masala Chicken Tikka....270

Pollo a las brasas marinado con cilantro y menta

Chicken Tikka Trio....410

Tres piezas de cada uno de los distintos pollos: Tikka clásico, Malai Tikka, y Tikka Masala verde servidos con chutney de menta hecho en casa y ensalada

CORDERO Y RES

Gosht Seekh Kebab....390

Cordero molido marinado en nuestras especias de la India y cocinado en brochetas a la perfección en nuestro tandoor al carbón; servido en naan de mantequilla con condimentos

Roti Pe Boti....430

Cubos de short ribs cocinados a fuego lento durante 8 horas, marinada y sellada con la mezcla especial de especias del Chef, servido en naan

MARISCOS

Tandoori Fish Tikka....380

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....370

Camarón encurtido estilo Goa servido con bollos

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

PLATOS PRINCIPALES

VEGETARIANOS

Pindi Chana Masala...280 ✓

Garbanzos cocidos a fuego lento en una deliciosa salsa hecha con especias de la India y granada en polvo.

Guarnición: Lachha Paratha

Saag Paneer...290

Queso cottage en una salsa cremosa de espinacas

Guarnición: Lachha Paratha

Paneer Makhani...290

Queso cottage en una salsa de tomate hecha en casa

Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Aloo Gobi Udaygiri...260 ✓

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...370

¡Una autentica 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...370

Pechuga de pollo a las brasas marinada en yogur y especias, cocinada en una salsa ligeramente especiada

Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Saag Chicken...370

Pechuga de pollo a la brasa en salsa cremosa de espinacas.

Guarnición: Lachha Paratha

PLATOS PRINCIPALES

CORDERO Y RES

Lamb Shank Curry...440

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...440

Cordero con mezcla de especias de la India, cocinado en masala de cebolla y tomate.

Guarnición: Lachha Paratha

Beef Pepper Fry...450

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...430

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...390

Camarón fresco cocinado en un curry de coco con especias enteras

Guarnición: Arroz Basmati al vapor

BIRYANI

Una preparación de arroz con especias de la India

Vegetable Biryani with

paneer cubes...330

Lamb Dum Biryani...440

Chicken Tikka Biryani...380

* Servido con Comino raita

GUARNICIÓN

Dal Makhani...250

Lentejas negras cocidas a fuego lento con ajo y puré de tomate hecho en casa con un toque de crema y mantequilla

Dal Tadka...230 ✓

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

Steamed Basmati Rice...75 ✓

Jeera (Comino) Rice...75 ✓

Tandoori Roti...75 ✓

Naan Khameeri Tandoori...75

Lachha Paratha...75 ✓

Tandoori Naan...75

- Natural
- Mantequilla
- Ajo
- Ajo con mantequilla
- Queso

¡¡Disponible!!
Naan sin Gluten
Por favor pregunte
a su mesero
por mas opciones

Raita...80

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

Plain Yogurt...80

Masala Papad...90 ✓

- rostizado o frito

Plain Papad...70 ✓

- rostizado o frito

Fresh Garden Salad...190 ✓

Verduras variadas de la huerta servido con salsa de yogur con ajo

POSTRES

Por favor pregunte a su mesero por nuestras especiales de postre del día

