



## ASIAN BISTRÒ & NEAPOLITAN PIZZA

▲ : Estimados clientes: Si tiene alguna alergia o restricción dietética por favor comuníquelo a su saloner(a).

🐛 : Algunos de nuestros platillos son preparados con semilla de marañón o maní.

🌶️ : Algunos platillos de la India pueden ser preparados a su gusto: sin picante, medio, picante, o extra picante.

🌿 : Sugerencias Veganas.

Los precios no incluyen el 10% de servicio.

▲ : Dear clients, if you have any food allergies or dietary restrictions, please communicate this to your waiter.

🐛 : Some of our dishes contain cashew nuts or peanuts.

🌶️ : Some Indian dishes can be prepared to suite your individual taste: mild, medium, hot, or extra hot.

🌿 : Vegan recommendations.

10% service tax not included.



ASIAN BISTRO &  
NEAPOLITAN PIZZA

# Indian Cuisine

## • Entradas / Appetizers

### Vegetable Samosa

Sabrosos pasteles triangulares rellenos con papa, guisantes verdes y especias suaves. (2 por orden)

Savoury triangular pastries stuffed with mildly spiced potatoes and green peas.

### Aloo Tikki

Empanadas de papa preparada con especias suaves. (2 por orden).

Mildly spiced potato patties.

### Mixed Vegetable Pakora

Coliflor, papas, espinaca y cebolla empanizada con harina de garbanzo y especias.

Cauliflower, potato, spinach and onion in gram flour batter with spices.

### Onion Bhaji

Bolas de cebolla rallada con harina de garbanzo, jengibre, cilantro y especias.

Fried dumplings consisting of grated onions, gram flour, ginger, cilantro and spices.

### Spicy Chicken Pakora

Trozos macinados con condimentos y chile, empanizados con harina de garbanzo.

Cubes in gram flour with chili and spices.

### Amritsari Fish Pakora

Trozos de pescado macinados con condimentos, empanizados con harina de garbanzo. Estilo Amritsar.

Marinated fresh fish in gram flour batter and spices. Amritsar style.

### Prawn Pakora

Camarones empanizados con harina de garbanzo y condimentos, servidos con cebolla morada y limón.

Prawns battered with spices and gram flour, served with red onion salad and lime.

### Masala Buffalo Wings

Alitas Búfalo marinadas y bañadas en nuestra salsa Masala Buffalo.

Palitos de apio y zanahoria con nuestro dip.

Marinated chicken wings bathed in our Masala Buffalo sauce.

Celery and carrot sticks with our dip.

### Smokey Tamarindo BBQ Wings

Alitas marinadas y bañadas en nuestra salsa tamarindo BBQ ahumado.

Palitos de apio y zanahoria y nuestro dip.

Marinated chicken wings bathed in our smokey tamarind BBQ sauce.

Celery and carrot sticks with our dip.

## • Sopas / Soups

### Sopa de Lentejas / Daal Soup



Vegetable Samosa

# Indian Cuisine

## • Ensaladas / Salads

Ensalada de Cebolla Morada / Red Onion Salad 

Thinly sliced red onions marinated in lime juice and spices.

Ensalada de la casa / House Salad 

Lechuga y vegetales de temporada con opción de aderezo balsámico, asiático, limón y especias o ranch.

Lettuce and seasonal vegetables with your option of balsamic, asian, spicy lime or ranch dressing.

Cucumber Raita

Yogur natural con pepino y especias suaves.

Traditional yogurt dip made from cucumber and mild spices.

Chicken Tikka Salad

Rodajas finas de pollo tikka servido con lechuga, cebolla morada y tomate cherry con aderezo de limón.

Thinly sliced chicken tikka served with lettuce, red onion, cherry tomatoes, and tossed in a lime dressing.

## • Especialidades Tandoori / Tandoori Specialties (Indian BBQ)

Preparado en nuestro famoso horno de arcilla "Tandoor" de la India.

Utilizando carbón para un sabor auténtico.

Servido con naan o basmati y ensalada.

Prepared in our famous "Tandoor" clay oven from India.

Fired with charcoal for the real authentic taste.

All served with naan or basmati and salad.

Paneer Tikka

Cuadros de queso marinados y cocinados con cebolla y chile dulce.

Cheese cubes marinated and cooked with bell peppers and onions.

Pollo Tandoori Entero / Full Tandoori Chicken

Pollo sin piel marinado en yogur con frescos condimentos tradicionales.

Skinless chicken marinated in traditional freshly ground spices with yogurt.

Medio Pollo Tandoori / Half Tandoori Chicken

Pollo Tikka / Chicken Tikka

Trozos de pechuga marinados en yogur con frescos condimentos tradicionales.

Cubes of boneless breast marinated in yogurt and spices.

Achari Chicken Tikka

Trozos de pechuga marinados con sabrosas especias de conservas de la India.

Cubes of boneness breast marinated in savory Indian pickling spices.

Tandoori Salmon Tikka

Filete de Salmon marinado en yogur con frescos condimentos tradicionales.

Salmon filet marinated in traditional freshly ground spices with yogurt.

Beef Tenderloin Kebab

Suculentos trozos de lomo marinados en condimentos tradicionales con chile dulce, tomate cherry, zucchini, cebolla y papa asada.

Succulent pieces of beef tenderloin marinated in our special blend of spices with sweet pepper, cherry tomato, zucchini, onion and baked potato.



## • Vegetariano / Vegetarian Dishes

### Palak Paneer

Queso cocinado con hierbas y espinacas frescas.  
Cheese cooked with fresh spinach and herbs.

### Paneer Butter Masala 🍄

Queso cocinado en una deliciosa salsa con mantequilla, especias suaves, tomates, y cebolla.  
Cheese cooked in a delicate blend of spices with butter, tomatoes and onion.

### Baingan ka Bharta / Puré de Berenjena 🍆

Puré de berenjena asado en tandoor, con ajo, jengibre, cebolla, y tomate.  
Tandoori roasted eggplant puree with garlic, ginger, onion, and tomato.

### Golden Daal Tarka 🌿

Lentejas amarillas suavemente condimentadas con hierbas y aderezados con culantro fresco.  
Yellow lentils delicately spiced with herbs and garnished with fresh coriander.

### Mixed Vegetable Curry 🥕

Mezcla de vegetales frescos cocinados con cebolla y tomates en una mezcla suave de hierbas y especias.  
Mix of fresh vegetables prepared with onion and tomato in a delicate blend of herbs and spices.

### Channa Masala 🍆

Garbanzos cocinados con cebolla y tomates en una mezcla especial de especias.  
Chickpeas cooked with onions and tomato in a special blend of spices.

### Jeera Aloo 🍆

Papas cocidas con comino y hierbas.  
Potatoes cooked with cumin and herbs.

### Aloo Gobi 🍆

Papas y coliflor cocinadas en una mezcla de especias suaves.  
Potatoes and cauliflower cooked with mild spices.

### Karahi Paneer

Queso cocinado en una deliciosa salsa con chile dulce, cebolla y tomate.  
Cheese cooked in a thick spicy sauce with bell peppers, onions and tomato.

### Vegetable Korma 🍄

Vegetales cocinados en una cremosa salsa de marañón.  
Vegetables cooked in rich creamy cashew nut gravy.

### Biryani de Vegetales / Vegetable Biryani 🍄

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de verduras en salsa y con otra capa de arroz, marañón y pasas.  
Curried vegetables layered with Basmati rice flavored with saffron and spices decorated with cashew and raisins.

# Indian Cuisine

## • Mariscos / Seafood

### Camarón Curry con Coco / Prawn Coconut Curry 🍛

Camarones cocinados en una cremosa salsa de coco, marañón y especias suaves.  
Prawns cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

### Spicy Goan Fish Curry

Pescado preparado en una salsa picante de tomate, cebolla y coco con semillas de mostaza y hoja de curry.

Fish cooked in a spicy tomato, onion, and coconut sauce with mustard seeds and curry leaves.

### Pescado Curry con Coco / Fish Coconut Curry 🍛

Pescado preparado en una cremosa salsa de coco, marañón y especias suaves.  
Fish cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

### Camarón Curry / Prawn Curry

Camarones cocinados con cebolla y tomate en una mezcla suave de hierbas y especias.  
Prawns prepared with onion and tomato in a delicate blend of herbs and spices.

### Biryani de Camarón / Prawn Biryani 🍛

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de camarón en salsa, otra capa de arroz, huevo duro, marañón, y pasas.

Basmati rice flavored with saffron and cooked together with prawns in a delicate blend of spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.



## • Pollo / Chicken

### Pollo Tikka Masala / Chicken Tikka Masala 🍴

Tiernos trozos de pechuga al tandoor cocinados en una salsa con especias, tomate, cebolla, y yogur.

Tender cubes of tandoori breast cooked in a thick sauce with spices, onions, tomato and yogurt.

### Butter Chicken 🍴

Tiernos trozos de pechuga al tandoor cocinados en una rica salsa de mantequilla, tomate, y crema.

Tender cubes of tandoori breast cooked in a rich butter, tomato, and cream sauce.

### Pollo Curry / Chicken Curry

Cocinado en una salsa de cebollas frescas, tomate, ajo, jengibre y especias, aderezada con culantro fresco.

Cooked in a sauce of fresh onions, tomato, garlic, ginger and spices garnished with fresh coriander.

### Pollo Vindaloo / Chicken Vindaloo

Cocinado en una salsa picante con papas, tamarindo y vinagre.

Cooked in a hot and tangy sauce with potatoes, tamarind and vinegar.

### Achari Pollo Masala / Achari Chicken Masala

Cocinado en una salsa de cebolla, tomate y yogur con especias tradicionales de conservas de la India.

Cooked in an onion, tomato and yogurt sauce with Indian pickling spices.

### Pollo Curry con Coco / Chicken Coconut Curry 🍴

Cocinado en una cremosa salsa de coco, marañón, y especias suaves.

Cooked in a creamy coconut and cashew nut gravy with mild spices.

### Karahi Chicken

Cocinado en una salsa de especias con cebolla, tomate y chile dulce.

Cooked in a thick spicy sauce with fresh onions, tomato and bell peppers.

### Pollo Korma / Chicken Korma 🍴

Cocinado en una cremosa salsa de marañón.

Cooked in a rich creamy cashew nut gravy.

### Pollo Saag / Chicken Saag

Cocinado en una deliciosa salsa con espinacas.

Cooked in a rich delicious spinach gravy.

### Biryani de Pollo / Chicken Biryani 🍴

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de pollo, otra capa de arroz, huevo duro, marañón y pasas.

Succulent pieces of chicken layered with Basmati rice flavored with saffron and spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

# Indian Cuisine

## • Res / Beef

### Beef Curry

Cocinado en una salsa de cebollas frescas, tomate, ajo, jengibre y especias, aderezado con culantro fresco.

Cooked in a sauce of fresh onions, tomato, garlic, ginger and spices, garnished with fresh coriander.

### Beef Vindaloo

Cocinado en una salsa picante con papas, tamarindo, y vinagre.

Cooked in a hot and tangy sauce with potatoes, tamarind, and vinegar.

### Karahi Beef

Cocinado en una espesa salsa de especias, cebolla, tomate y chile dulce.

Cooked in a thick sauce with spices, onion, tomato and bell pepper.

### Biryani de Res / Beef Biryani

Arroz Basmati cocinado con azafrán con una capa de carne, otra capa de arroz, huevo duro, marañón y pasas.

Succulent pieces of beef layered with Basmati rice flavored with saffron and spices decorated with hardboiled egg, cashew, and raisins.

## • Panes Tradicionales / Traditional Breads

\*\*\*Nuestra receta de naan no contiene leche ni huevo.

\*\*\*Our naan recipe does not contain milk or egg products.

### Tandoori Naan

Pan tradicional del norte de la India horneado en tandoor.

Traditional North Indian bread baked in tandoor.

### Naan con Ajo / Garlic Naan

Pan tradicional con ajo horneado en tandoor.

Traditional bread laced with garlic and baked in tandoor.

### Butter Naan

Pan tradicional con mantequilla horneado en tandoor.

Buttered naan cooked in tandoor.

### Tandoori Roti

Harina Integral / Whole Wheat

### Arroz Basmati / Plain Basmati Rice

### Medio Arroz Basmati / ½ Basmati Rice

### Jeera Rice / Arroz con Comino

### Vegetable Pulao

Arroz de grano largo Basmati cocinado con vegetales mixtos, guisantes verdes y especias.

Long grain Basmati rice cooked with assorted vegetables, green peas and spices.

### Cauliflower Rice / Arroz de Coliflor



## • Indo-Chinese

Hot and Sour Vegetable Soup 🌿

Vegetable Spring Rolls with Dipping Sauce 🌿

Ramen de Pollo Curry / Chicken Curry Ramen

Un tazón de fideos ramen picantes cocinados con pollo, ajo, jengibre, especias y cebollín.

A bowl of spicy ramen with chicken, garlic, ginger, spices and green onion.

Hakka Noodles (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn / Veg)

Fideos estilo chino cocinados con verduras en una salsa picante de ajo, jengibre y soya.

Chinese style noodles with vegetables cooked in a spicy garlic, ginger and soya sauce.

Pollo Estilo Manchuria / Manchurian Chicken

Cocinado estilo Manchuria con especias, cebolla, tomate, ajo, jengibre y cebollín.

Cooked in a spicy Manchurian sauce with onion, tomato, garlic, ginger and green onion.



Gulab Jaman

## • Postres de la India / Indian Desserts

Gulab Jaman 🌿

Bolas de leche empapada en jarabe de miel con cardamomo y servida tibia con pistachio.

Indian milk balls soaked in cardamom syrup and served warm with pistachio.

Mango Ice Cream

## • Vietnamese Cuisine

Rollito de cerdo Vietnamita / Vietnamese Pork Spring Roll

Cerdo molido sazonado con jengibre, ajo, hongos, fideos de arroz y cebolla verde frita en papel de arroz y servida con nuestra salsa especial Vietnamita.

Seasoned ground pork with ginger, garlic, mushroom, rice noodles and green onion deep fried in rice paper. Served with our special Vietnamese dipping sauce.



Gỏi Cuốn

Gỏi Cuốn, Vietnamese Cold Spring Roll in Rice Paper (Tofu or Shrimp) 🌿

Camarones o tofu frío envuelto en papel de arroz con zanahoria, menta, albahaca y fideos de arroz, servidos con nuestra salsa especial de maní.

Shrimp or tofu wrapped in rice paper with carrot, mint, basil and rice noodles, served with our special peanut sauce.

Bun Cha

Albondigas de cerdo sazonadas servidas sobre una deliciosa combinación de fideos de arroz, caldo y escabeche de rábano y zanahoria. Servidas con nuestra salsa especial Vietnamita.

Seasoned pork meatballs in a delicious combination of rice noodles, pickled radish and carrot, and broth. Served with our special Vietnamese dipping sauce.



Bun Cha

Pho

Plato nacional de Vietnam. Una sopa de caldo, pecho de res, fideos de arroz, albahaca, frijol nacido, chile y culantro.

Vietnam's national dish. Beef soup with broth, beef brisket, rice noodles, basil, bean sprouts, chili and cilantro.

Bánh Khoai Mì, Vietnamese Yuca Cake

Coffee Ice Cream



## • Indonesian Cuisine

### Chicken Satay 🍴

Dos brochetas de pollo marinadas servido con nuestra salsa picante de mani.  
Two skewers of marinated chicken served with our spicy peanut sauce.

### Gado Gado 🍴

Ensalada Indonesia con espinacas blanqueadas, papa hervida, frijoles nacidos, vainicas, zanahoria y huevo duro. Servido con nuestro propio aderezo de mani picante.  
Indonesian salad with blanched spinach, potato, bean sprouts, green beans, carrot and hardboiled egg. Served with our own spicy peanut dressing.

### Beef Rendang

Carne de res cocida a fuego lento en un curry de coco y jengibre estilo indones servida con arroz y ensalada.  
Beef slow cooked in a coconut curry with galangal served with rice and salad.

### Nasi Goreng

Arroz frito estilo Indones con pollo, camarones, y huevo. Servido con nuestra salsa picante sambal.  
Indonesian style fried rice with chicken, prawn, and egg. Served with our spicy sambal.

### Passion Fruit Ice Cream

### Pisang Goreng

## • Thai Cuisine

### Som Tum Salad 🍴

Ensalada de papaya verde preparada en un mortero con tomate cherry, chile y jugo de limón.  
Green papaya salad prepared in a mortar with cherry tomatoes, chili and lime juice.

### Tom Yum (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn)

Sopa con zacate de limón, leche de coco, champiñones frescos y su elección de pollo, camarón o ambos.  
Soup with lemongrass, coconut milk, fresh mushroom, and your choice of chicken, prawn or both.

### Thai Green Chicken Curry

Curry tailandés preparado con berenjena, leche de coco, zacate de limón, albahaca thai, cilantro, chiles, salsa de pescado y limón. Servido con arroz y ensalada som tum.  
Thai curry prepared with eggplant, coconut milk, lemon grass, thai basil, cilantro, chillies, fish sauce and lime. Served with rice and som tum salad.

### Thai Red Prawn Curry

Curry tailandés preparado con berenjena, leche de coco, zacate de limón, albahaca thai, cilantro, chiles, salsa de pescado y limón. Servido con arroz y ensalada som tum.  
Thai curry prepared with eggplant, coconut milk, lemon grass, thai basil, cilantro, chillies, fish sauce and lime. Served with rice and som tum salad.

### Pad Thai (Chicken & Prawn / Chicken / Prawn / Tofu) 🍴

Fideos de arroz salteados con mani y huevo con su elección de proteína en nuestra deliciosa salsa dulce con chile.  
Rice noodles stir fried with peanuts and egg with your choice of protein in our delicious sweet chilli sauce.

### Mango Coconut Pudding

### Lemongrass Ice Cream



Chicken Satay



Nasi Goreng



Pad Thai





ASIAN BISTRO &  
NEAPOLITAN PIZZA

## • Menú para Niños / Children's Menu

Los platos de niño vienen acompañados con una bebida pequeña y una copa de helado.  
All children's menu items include a small drink and ice cream.

Pizza de Queso / Cheese Pizza

Spaghetti (tomato o mantequilla)

Pollo / Chicken

Pollo empanizado con papas fritas.  
Breaded chicken strips with french fries.

Pescado / Fish

Pescado empanizado con papas fritas.  
Breaded fish strips with french fries.

Papas Fritas / French Fries

## • Bebidas / Drinks

Mango Lassi / Fresa Lassi

Bebida tradicional de la India con base de yogurt.  
Traditional Indian yogurt drink.

Jamu Juice

Bebida Indonesa de Curcuma, Jengibre, y Miel de abeja.  
Indonesian Turmeric, Ginger, and Honey drink.

Chai Negro, Chai con Leche / Black Chai, Chai with milk \$1.875

Te tradicional hindú con especial mezcla de especias de la casa.  
Traditional Indian tea with special spices of the house.

Gaseosas / Soft Drinks

Agua / Bottled Water

Café / Coffee

Negro / Black  
Con Leche / With Milk  
Espresso  
Capuchino

Te (Negro, Verde, Menta, Manzanilla),  
Tea (Black, Green, Mint, Chamomile)

Te Frio / Iced Tea

Limonada / Lemonade

Limonada con Hierba Buena / Lemonade with Spearmint

Ponche de Jengibre / Ginger Punch

Ponche de Frutas / Fruit Punch

## • PIZZAS DE LA TRADICION ITALIANA TRADITIONAL ITALIAN PIZZAS

### MARGHERITA 🍷

*Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen*  
*Tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil*

### CAPRICCIOSA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, jamon, hongos, alcachofas, aceitunas, albahaca y aceite oliva.*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, basil and olive oil.*

### DIAVOLA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, salami picante, albahaca y aceite de oliva.*  
*Tomato sauce, mozzarella, hot pepperoni, basil and olive oil.*

### PEPPERONI

*Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni importado y oregano.*  
*Tomato sauce, mozzarella, imported pepperoni and oregano.*

### 4 FORMAGGI 🍷

*Queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso provolone ahumado.*  
*Mozzarella, parmesan cheese, blue cheese, smoked provolone cheese.*

### PARMA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto de parma, queso parmesano, albahaca y aceite de oliva.*

*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, parmesan cheese, basil and olive oil.*

### PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

*Salsa de tomate, queso mozzarella, jamon, hongos frescos, albahaca y aceite de oliva.*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, basil, and olive oil.*

### PUTTANESCA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, anchoas, ajo, alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada, tomate cherry, albahaca y aceite de oliva.*

*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, garlic, capers, red onion, olives, cherry tomatoes, basil and olive oil.*

## • CALZONI

### CALZONE CAPRI 🍷

*Salsa de tomate y queso mozzarella.*  
*Tomato and mozzarella.*

### CALZONE PROCIUTTO COTTO E FUNGHI

*Salsa de tomate y queso mozzarella, jamon y hongos.*  
*Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh musroom.*



PUTTANESCA



CALZONE CAPRI

# NEAPOLITAN PIZZA



ASIAN BISTRÒ &  
NEAPOLITAN PIZZA



ASIAN BISTRÒ &  
NEAPOLITAN PIZZA

# NEAPOLITAN PIZZA

## • PIZZE MONSOON

### TANDOORI PIZZA

*Salsa de pimienta dulce y cebolla asada, queso mozzarella, pollo tandoori, salsa masala, crumble de cebolla.*

*Sweet pepper and roast onion cream, mozzarella, tandoori chicken, masala sauce, onion crumble.*

### BUTTER CHICKEN PIZZA

*Crema de chalota, queso mozzarella, pollo a la mantequilla, aceite de culantro, limon rallado.*

*Shallot cream, mozzarella, butter chicken, coriander oil, lemon zest.*

### VARANASI PIZZA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, chile dulce, hongos, berenjena, cebolla y zucchini.*

*Tomato sauce, mozzarella, sweet pepper, mushroom, eggplant, onions and zucchini.*

### COCHIN PIZZA

*Salsa de tomate, queso mozzarella, puré de berenjena ahumado, cebolla, ajo, y tomate picado con aceite de oliva.*

*Tomato sauce, mozzarella, smoked eggplant puree, with chopped garlic, tomato, onion, and olive oil.*

## • FOCCACIA

*FOCCACIA ROMERO*

*FOCCACIA AJO*

*FOCCACIA CAPRESE*

*FOCCACIA BRUSCHETTA*

*ENSALADA CAPRESE*



## • PIZZE D'AUTORE DEL MAESTRO VINCENZO FLORIO

*Preguntenos sobre la pizza dáutore de la semana  
Ask us about our pizza dáutore of the week*

*Nuestras masas de pizza estan hechas con harina de trigo italiana, levadura madre, aceite de oliva extra virgen, sal marina fina, salsa de tomate italiano y queso mozzarella nacional artesanal "Don Beto" y todos los demás ingredientes son de productores nacionales.*

*Nuestras pizzas son horneadas en un horno artesanal de leña importado desde Italia, construido con piedra volcanica del Vesuvio.*

*Our pizza doughs are made with italian soft wheat flour, mother yeast, extra virgin oil, sea salt, italian tomato sauce and local artisan mozzarella by "Don Beto". All other ingredients are farm to table helping the local agriculture and economy*

*Our pizzas are baked in an artesanal wood burning oven imported from Italy constructed with volcanic rock from Vesuvius.*