

# Indian Curry Tandoori, la cocina india con tradición y la mejor sazón!

[@IndianCurry](#)

En Santa Úrsula hay un restaurante que lleva tiempo haciendo algo poco común: **mantenerse apetecible y reconocible**. No “reconocible” por una decoración temática o por un eslogan con incienso de catálogo, sino por lo que de verdad importa en un comedor: que vuelvas y el plato salga **con el mismo sentido**. Indian Curry se ha ganado ese lugar en el norte de [Tenerife](#) a base de tres cosas que no pasan de moda porque, sencillamente, funcionan: **producto cuidado, recetario tradicional y sazón auténtica**.

La trayectoria de una casa así no se construye con golpes de efecto. Se construye con repetición: la compra bien hecha, las cocciones con paciencia, el equilibrio de especias que no busca “impresionar”, sino **cuadrar**.

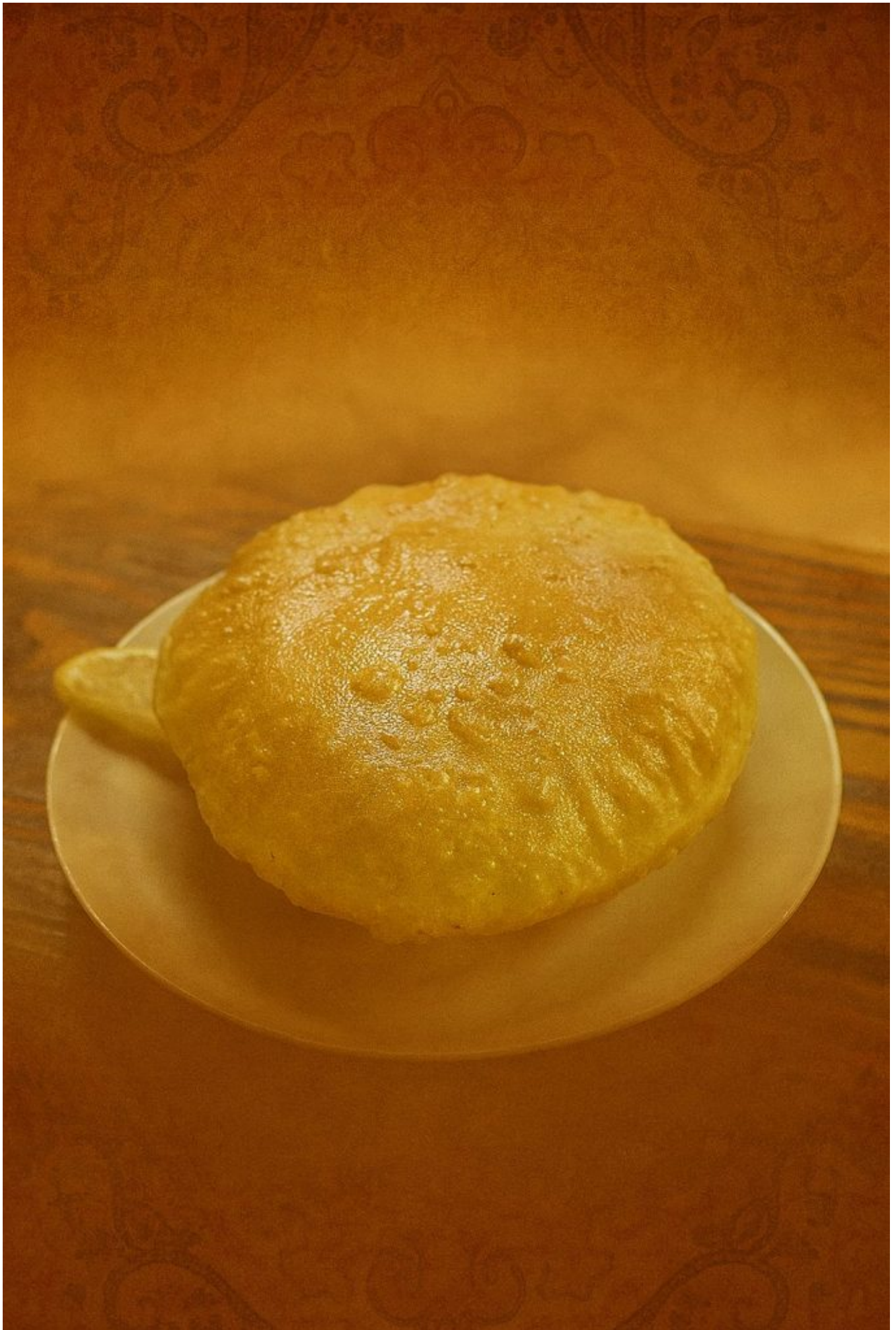
**Y es ahí donde Indian Curry se diferencia del ruido que a veces rodea a la cocina india fuera de su contexto: aquí no se trata de “poner curry” como si fuera un comodín universal. Aquí se trata de cocinar los sabores de la India como un recetario serio, con sus aromas, sus fondos y sus tiempos.**







El rostro más visible de esa experiencia es **Satpal Singh Singh**, al frente de la sala y del pulso del restaurante. No es un detalle menor: en un sitio donde el comensal puede elegir intensidad, matiz y recorrido, la sala no es “acompañamiento”, es parte del viaje. Y Satpal, que en [Indian Curry](#) actúa como anfitrión y guía, representa justamente eso: una casa que no necesita imponerse, porque sabe explicar lo que hace... y luego dejar que el plato termine la frase.









Puri recién hecho: dorado, crujiente y listo para “mojar” sin pedir permiso. India en una mordida

En 2026, además, [Indian Curry](#) quiere contar su propuesta con un tono más cercano, sin perder la seriedad del oficio. Traducido: hablarle con naturalidad tanto a los que ya tienen “su plato” aquí, como a los que llegan por primera vez con la duda clásica de manual (“¿y esto pica muchísimo?”). En esta casa la respuesta es simple y sensata: **el picante se ajusta; el sabor no se negocia**. Sus curries se ofrecen con distintos grados de intensidad, desde muy suaves hasta muy picantes, para que cada uno coma a gusto sin convertir la cena en una prueba de resistencia.

**En la carta conviven los pilares que uno espera cuando el tandoor y las masalas se tratan con respeto: tandooris como el langostino tikka o el pollo asado al tandoor, y combinaciones de la casa como el Indian Curry Tandoori (mezcla de gambas, pollo, cordero y sheek kebab), además de clásicos populares como Butter Chicken o Tikka Masala, que aquí se entienden como lo que son: platos de fondo, no “salsas simpáticas”.**

Y sí: la cocina, como ocurre en cualquier restaurante vivo, ha tenido cambios. Hoy la cocina está en otras manos, pero lo relevante -lo que el cliente realmente mide- es que **se mantenga el estándar**: el recetario, el punto, el equilibrio y esa sensación de “esto está bien hecho” que no depende de un discurso, sino de una ejecución constante. En tiempos donde se opina rápido y se pregunta poco, Indian Curry propone lo

contrario: puertas abiertas, conversación clara y un argumento difícil de rebatir... **sentarse y probar.**

**Indian Curry no aspira a ser tendencia; aspira a ser tu sitio de confianza cuando te apetece India de verdad en el norte de Tenerife. Y esa, en 2026, sigue siendo una ambición bastante seria.**