

Indian Curry: Un Retorno Triunfal a la Auténtica Cocina India en Santa Úrsula

Después de un cierre temporal de más de tres meses debido a un desafortunado accidente automovilístico, el restaurante Indian Curry en Santa Úrsula ha reabierto sus puertas, reafirmando su posición como una joya culinaria en el [paisaje gastronómico](#) de Tenerife. Conocido por ofrecer una de las mejores experiencias de cocina india tradicional en la región, el restaurante continúa siendo un faro de autenticidad y sabor, dirigido por la experta mano de la pareja hindú que lo opera, Satpal Singh Singh y Poonam Khandpur Singh.

La Experiencia Indian Curry

Al entrar en Indian Curry, los comensales son transportados inmediatamente a la India gracias a la sencilla pero evocadora decoración y ese característico aroma a curry que define el ambiente. Satpal Singh Singh, [el experto](#) jefe de sala, no solo garantiza que cada detalle de la experiencia culinaria sea impecable, sino que también actúa como un embajador cultural, enriqueciendo la visita con historias y anécdotas que complementan los sabores que se sirven.



Jefe de Sala Poonam Khandpur y su esposa la Chef del Restaurante Indian Curry, Satpal Singh Singh

Por su parte, Poonam Khandpur Singh, la talentosa chef detrás de los deliciosos platos, utiliza su profundo conocimiento de la cocina india para ofrecer un menú que es tanto un tributo a las tradiciones culinarias de su país como una invitación a explorar sabores complejos y refinados. Desde las entradas hasta los platos principales, cada receta es una obra de arte que refleja el verdadero espíritu de la India.

Platos Emblemáticos

Uno de los primeros contactos con la cocina del Indian Curry viene en forma de sus coloridas salsas: una salsa roja picante y una verde de menta y yogurt, servidas con crujiente pappadum que prepara el paladar para una cena llena de matices. Las somozas, comparables a las croquetas españolas pero únicas en sabor y textura, son un must para cualquier comensal que se precie de explorar la cocina india.





Biryani cada región de la India tiene su versión







El plato estrella de la noche, el 'Curry de pollo y gambas', se ofrece en diferentes grados de picante, adaptándose así a todos los gustos. Escogido con un picante medio, este curry madras destaca por su equilibrio perfecto entre la pimienta verde y roja y un toque de limón y cayena. El acompañamiento tradicional, arroz basmati amarillo, no solo complementa este plato, sino que también celebra la tradición con cada grano teñido por el prestigioso azafrán.

Un Abanico de Sabores

La experiencia culinaria se profundiza con el 'Indian Curry Tandori', una combinación magistral de gambas, pollo, cordero y sheek kebab, cada uno cocinado a la perfección y ofreciendo una sinfonía de sabores que deleita continuamente el paladar. No menos impresionante es el 'Sheekebab de cordero', servido con una salsa chutney que roba el protagonismo con su intensidad y frescura.

Una Cena Convertida en Viaje

Comer en Indian Curry es más que una simple cena; es un viaje a un destino exótico, un escape a lugares que muchos sueñan con visitar. La cena se convierte en una experiencia que trasciende lo culinario para convertirse en un evento memorable, donde cada plato trae consigo un pedazo de la historia y cultura de la India.









Indian Curry no solo ha vuelto a abrir sus puertas; ha reafirmado su compromiso con la excelencia y la autenticidad. Para los amantes de la buena comida y las experiencias

gastronómicas auténticas, una visita a este restaurante es un must absoluto en Tenerife.