

everest fusión





STARTERS / ENTRADAS

DEEP FRIED

1. Spring rolls (Rollitos)



Mix vegetables roll by crispy pest paper served with sweet and sour sauce.
Mezcla de verduras enrolladas en pasta fina servido con salsa agridulce.

Vegetable/Vegetal

5.95

Chicken/Pollo

6.95

Confit duck/Pato

7.95
2. Everest wings (Alitas de everest)



Deep fried Marinated wings served with sweet & sour sauce.
Alitas de pollo fritas marinadas, servidas con salsa agridulce.

6.95
3. Fish cake (Pastel de pescado)



Chopped mixed fish marinated with ginger, lime juice and coriander served with green pea pure.
Troceado mixto de pescados marinado con jengibre, zumo de lima y cilantro servido con puré de guisantes.

9.95
4. Tempura (Tempura)



Crispy lightly battered served with mango and lime sauce.
Crujiente ligeramente rebozado servido con salsa de lima y mango.

Vegetable/Vegetal

8.95

King Prawns/Langostinos

10.50

HOT

1. Prawn pil pil (Gambas al pil pil)



Olive oil, garlic, chilli, tomato white wine and parsley and toasted.
Gambas con aceite de oliva, ajo, chile, tomate, vino blanco y perejil tostados.

8.95
2. King prawn twist (El twist de langostino)

Sauted roasted garlic, cherry tomato and king prawn,served on sizzling plate.
Ajo asado salteado con tomates cherry, langostinos, servido en plato candente.

7.95
3. Momo



Steamed dumpling filling with marinated minced beef & stuffed cooked on sautéed served with tomate & sesame sauce.
Hojaldre relleno de carne picada marinada, cocinada al vapor y servido con salsa de tomate y sésamo.

7.95
4. Chicken skewers (Pincho de pollo)



Marinated chicken breast grilled served with satay sauce.
Pechuga de pollo marinada al grill con salsa satay.

7.50
5. Tomkha soup (Tomkha sopa)

Cooked on lemon grass and coconut milk medium spicy chicken or prawn and coriander.
Sopa cocinada con hierbas de limón y leche de coco, medio picante, pollo o gambas y cilantro.

5.95
6. Thukpa (Sopa de fideos)



Thukpa is a Nepali Tibetan noodle soup, which is originated in the eastern part of Nepal & Tibet.
Sopa de verduras troceadas, mezcladas con huevo frito, tallarines y cebolleta.

Veg / Vegetal

4.95

Chicken / Pollo

5.95

Lamb / Cordero

7.95

Beef / Ternera

7.95
7. Edamame



Steamed baby frijol soya sauteed with chilli beans sauce .
Frijoles y soja al vapor salteados con salsa de judías y chile.

5.00



1.

Everest mix salad (Ensalada de everest mixta)

Mixed baby leafs and fruits with mustard and toast sesame dressing, painuts..

Mixto de hojas y frutas con salsa de mostaza, sésamo y piñones.

5.95
2.

Chicken / king prawn salad (Ensalada de pollo o gambas)

Grilled marinated chicken breast or prawn with mix salad and dressing.

Pechuga de pollo marinada o gamba con ensalada mixta en su salsa.

8.95
3.

Salmon tartar (Tartar de salmón)

Stacked with diced fresh salmon seasoned delicately with capers gurken pickle & chives.

Salmón fresco troceado y aderezado delicadamente con alcaparras, pepino & cebollino.

10.95

MAIN COURSE

CURRY

1.

Green curry (Curry verde)

Thai curry based on coconut milk & fresh green chillies. Its comes out creamy mild known as “sweet green”.
Curry thai con base de leche de coco y guindilla verde fresca. Se sirve con salsa cremosa cocinada .

Vegetable/Vegetal

8.95

Chicken/Pollo

10.95

King Prawns/Langostinos

11.95

Beef/Ternera

11.95
2.

Creamy mild curry (Curry suave cremoso)

Mix vegetables, GG paste cooked on rich sauce touch by basil.
Verduras mixtas, ajo, jengibre y tomate cocinado con salsa rica con toque de albahaca.

Vegetable/Vegetal

8.55

Chicken/Pollo

10.75

King Prawns/Langostinos

11.75

Beef/Ternera

11.75
3.

Mountain lamb curry (Curry de cordero de montaña)

Tender Lamb cooked with roasted onion, fresh garlic, ginger and spices.
Cordero tierno cocinado con cebolla asada, ajo, ginger y especias.
4.

Gurkha curry

Authentic Nepali curry. It's warm, creamy & subtle with the musky aromatic of cardamon & spices.
Curry de autentica en Nepal. Es calido, cremoso y sutil con mezcla aromatica de cardamon y especias.

Vegetable/Vegetal

7.50

Chicken/Pollo

10.50

King Prawns/Langostinos

1150

Beef/Ternera

11.50
5.

Garlic chilli Lover (Amante de guindilla ajo)

Stir fried bone less chicken/ green chilli and mix peppers / onion / toasted garlic & fresh herbs.
Salteado de pollo deshuesado conguindilla verde y pimientos mixtos, cebolla y/ajo asado y hierbas.
6.

Mustang thali (Plato de Mustang)

Traditional northern Nepalese dish combine with tomate, ,roasted onion, garlic,yogurt & spices on rich sauce.
Plato tradicional del norte de Nepal, combinado con tomate, cebolla tostada, ajo, yogurt y una salsa rica.

Vegetable / Vegetal

7.50

Chicken / Pollo

10.50

King prawns / Langostinos

11.50

Beef / Ternera

11.50
7.

Chhoela

Typical Newari dish consists with spices grilled meat topped with fresh spring onion & coriander
Tipico plato Newarí que consiste en carne al grill con especias mezclado con cebolleta y cilantro.

Chicken / Pollo

10.50

(Lamb / Cordero

11.50

Beef / Ternera

11.50



8. Saag Beguti (Saag beguti) 

8.50

Stir fried home made cheese with spinach/ tomato/garlic & traditional sauce.
Salteado de queso tostado con espinacas / tomate / ajo y salsa tradicional.
9. Ra Ra chickpeas (Garbanzos de Ra Ra) 

7.50

A dish from eastern Nepal with simple and authentic flavor. Prepared with spinach, chickpeas and fresh herbs.
Un plato del este de Nepal con sabor simple y autentico . Preparado con garbanzos / espinaca y hierbas frescas.



1. Salmon (Salmón) 

14.95

Filet salmon grilled with teriyaki sauce served with pan fried quinoa and toasted sesame.
Filete de salmón con salsa teriyaki, salteado de quinoa y sésamo tostado.   
2. Sea bream (Dorada)

14.95

Filet of sea bream served with pan fried garlic and quinoa.
Filete de dorada servido con salteado de ajo y quinoa.

❖ CLAY OVEN ON SIZZLING PLATE

3. King prawns (Langastinos)

15.95

Marinated King prawn pair with side dish.
Langostinos marinados con especias, yogurt y cilantro fresco.
4. Pork Tenderloin (Solomillo de cerdo) 

11.95

Tenderloin & mix vegetables served with creamy mushroom pepper sauce.
Solomillo de cerdoo verduras y servido con salsa de crimsosa champiñones y pimientos.
5. Grill chicken (Pollo) 

11.95

Boneless thigh part chicken, marinated with chef special sauce.
Muslo de pollo deshuesado, marinado con salsa de chef especial.
6. Fewa chicken kebab (Kebab de pollo fewa) 

10.95

Marinated chicken breast with GG paste, spices, yogurt & cheese.
Pechuga de pollo marinada con ajo, jengibre, queso, yogurt y especias.
7. Sirloin steak (Entrecot)

19.95

250g sirloin served with sautéed vegetable baby potato and creamy mushroom sauce.
Entrecote de 250g servido con un salteado de verduras, patatas baby y salsa de champiñones.
8. Fewa lamb kebab (Kebab de cordero fewa) 

12.95

Mandoline slices lamb pieces marinated with GG paste, spices, yogurt & cheese.
Rodajas de cordero marinadas con ajo, jengibre, queso, yogurt y especias.
9. Lamb chops (Chuletas de cordero)

21.95

Tender chops with baby potatoes on sizzling plate with mint sauce.
Chuletas de cordero tiernas con patatas baby al plato caliente y salsa de menta.
10. Mix grill (Parillada mixta) 

22.22

I. Chicken Thigh /Pollo II. Chicken Kebab / Kebab de Pollo III. Lamb Kebab /Kebab de Cordero
IV. Pork Tenderlion / Solomillo de Cerdo V. King Prawns / Langostinos



NOODLE

1. Pad thai (Pad thai)

Rice flat noodles mix vegetable on medium spicy sauce, eggs, peanut and sprouts.
Tallarines de arroz con verduras mixtas y salsa medio picante, huevo, cacahuete y germinado.

Vegetable/ Verduras

8.00

Chicken / Pollo

12.95

King prawn / Langostino

13.95

Beef / Ternera

13.95
2. Singapore eggs noodles (Tallarines Singapur)

Rosted garlic mix vegetable with mild sauce.
Ajo tostado, verduras mixtas y salsa suave.

Vegetable / Verduras

8.00

Chicken / Pollo

12.95

King prawn / Langostino

13.95

Beef / Ternera

13.95

SIDE DISHES

BREAD / PAN

Tandoori Roti	2.00
Garlic Roti	2.75
Cheese Roti	3.25
Sukka Roti	2.00 (2 p.)
French fries	4.00

RICE / ARROZ

Steam Rice	2.45
Vegetable fried rice	3.50
Egg fried rice	3.95
Lukla rice	5.55

Kids menu

1. Home made chicken goujon with chips or rice.
Pollo casero en tiras patatas o arroz.

6.95
2. Fish goujon with chips.
Tiras de pescado con patatas.

6.95
3. Portion of fried chicken noodles.
Ración de noodles con pollo frito.

6.95

➤ All comes with scoop of ice cream/ Todos vieben on helado.

धन्यवाद



Wheat
Gluten



Egg
Huevo



Soya
Soja



Lactos
Lactosa



Peanut
Cacahuete



Sesame
Sésame



Fish
Pescado



Mustard
Mustaza

