



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

Rastrea los orígenes culturales de lo que nuestro país come a través de una selección de platillos tradicionales, inspirados en una variedad de recetas ancestrales y especias provenientes de las cocinas secretas de la India, algunas con un toque contemporáneo único.

Disfruta bocadillos populares de distintos rincones de la India mientras saboreas un cóctel artesanal de la casa o un buen vino en un ambiente relajado. Sugerimos ordenar entradas para compartir y platos individuales como plato fuerte.

Creemos que cada invitado, a quien consideramos parte de nuestra familia, merece disfrutar comida fresca, hecha desde cero y servida en abundancia. Toda nuestra comida se prepara al momento, usando ingredientes frescos. Las porciones son limitadas.

Si tú o alguno de tus acompañantes tiene alguna alergia, restricción alimentaria o prefiere la comida PICANTE, por favor informa a tu mesero y nuestros chefs estarán encantados de intentar adaptarse a tus necesidades.

India Jones está comprometido con la conservación del medio ambiente. Todos nuestros productos son seleccionados de manera consciente.

Los precios están en pesos mexicanos con impuestos incluidos.

El cargo por servicio no está incluido en tu cuenta.

✓ Se puede preparar Vegano



@indiajonesmx



Scan for WiFi
NOV2025

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

APERTIVO

VEGETARIANOS

Burrata Papdi Chaat280

Disponibilidad Limitada

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

Samosa Chaat....280

Una de las comidas callejeras más populares de la India!

Un plato agridulce hecho con samosas deconstruidas de verduras, garbanzos, bañados en yogur y nuestro chutney casero de menta y tamarindo

Batata Vada Pav...250

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

APERTIVO

POLLO

Zafrani Chicken Tikka....280

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

Malai Chicken Tikka....270

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

Classic Chicken Tikka....270

Pechuga de pollo a la brasa marinada en yogur y especias

Green Masala Chicken Tikka....270

Pechuga de pollo a la parrilla marinada en yogur, 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

Malai Broccoli....240

Brócoli a la parrilla marinado en pasta de queso y anacardo, terminado con crema

Dohra Kumbh....250

Champiñones rebozados y fritos rellenos de pimientos, 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

CORDERO Y RES

Gosht Seekh Kebab....410

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

Special Lamb Sukha....430

Trozos de cordero deshuesado salteados en masala seco especial del Chef con ghee, servidos en una lachha paratha

Roti Pe Boti....440

Trozos de cordero deshuesado salteados 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

¡Muy recomendable para quienes disfrutan de sabores intensos y picantes!

Camarón encurtido estilo Goa servido

PLATOS PRINCIPALES

VEGETARIANOS

Pindi Channa Masala....280 ✓

Garbanzos cocidos a fuego lento en una deliciosa salsa hecha con especias de la India y granada en polvo
Guarnición: Lachha Paratha

Paneer Tikka Masala....310

Queso cottage a la parrilla con nuestro gravy especial de cebolla, tomate y masala
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Paneer Makhani....310

Queso cottage en una salsa de tomate casera, rica y ligeramente especiada, con un toque de pasta de anacardos
Guarnición: Naan de mantequilla y ajo

Saag Paneer....310

Queso cottage en una salsa cremosa de espinacas
Guarnición: Lachha Paratha

Aloo Gobi Udaygiri....250 ✓

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 Stew260 ✓

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

¡Muy al estilo de Delhi!
Pechuga de pollo a la parrilla marinada en yogur y especias, cocinada en una salsa de tomate casera, ligeramente especiada y con un toque de pasta de anacardos
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

Saag Meatballs....440

Albóndigas de cordero a la parrilla, delicadamente especiadas, en una deliciosa salsa de espinacas
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

¡Picante!
Camarón fresco cocinado en un curry de coco con especias enteras
Guarnición: Arroz Basmati al vapor

BIRYANI

Un arroz mixto preparado con especias indias, servido con raita de comino raita

Vegetable Biryani with paneer cubes....330

Chicken Tikka Biryani....380

Lamb Dum Biryani....440

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

Arroz Basmati al vapor...75 ✓

Arroz con comino....75 ✓

Tandoori Roti....75 ✓

Lachha Paratha....75 ✓

Khameeri Tandoori Naan....75

Tandoori Naan....75

- Mantequilla
- Natural
- Ajo (sin mantequilla)
- Mantequilla con ajo
- Queso
- Queso con ajo

¡Disponible!
Naan sin gluten
Por favor pregunte
por opciones

Raita....80

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

Natural Yogurt....80

Masala Papad....90 ✓

- Rostizado o frito

Plain Papad....70 ✓

- Rostizado o frito

Assorted Greens Salad....170 ✓

Verduras variadas de la huerta servidas con salsa de yogurt

POSTRES

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

Especiales

APERTIVOS

IJ's Spicy Fried Chicken 280

Un plato increíblemente delicioso! Pechuga de pollo sin hueso marinada en yogur y especias del sur de la India, frita y mezclada con hojas de curry, ajo, semillas de mostaza y chile rojo entero. *Servidos con salsa picante*

PLATOS PRINCIPALES

Lamb Shank Biryani 450

Disponibilidad Limitada

Osobuco y trozos sin hueso de cordero cocidos a fuego lento marinados en yogur, cebollas y especias indias machacadas, mezclados con aromático arroz Basmati.

Guarnición: Raïta con Comino





India Jones brings the tastes and flavors of India to Playa del Carmen.

Trace the cultural origins of what our country eats through a selection of traditional fare, inspired by a variety of age old recipes and spices from the secret kitchens of India - some with a unique contemporary twist.

Snack on popular food from different nooks and corners of India while sipping a signature craft cocktail or fine wine in a cool setting. We suggest ordering appetizers for sharing and individual dishes for main course.

We believe every guest who we consider to be our family, deserves to enjoy fresh, made-from-scratch food served in abundance. All our food is made to order, using fresh ingredients. Portions are limited.

If you or any of your guests have an allergy, dietary restriction or would prefer food to be SPICY, please inform your server and our chefs will be happy to try and accommodate your needs.

India Jones is committed to environmental conservation. All our products are selected consciously.

Prices are in Mexican pesos with taxes included.

Service charge is not included in your bill.

✓ Can be prepared vegan



We are committed to the environment and use biodegradable packaging containers. Each container will be charged 10 Pesos.

APPETIZERS

VEGETARIAN

Burrata Papdi Chaat280

Limited Availability

Burrata cheese topped with savory crisps, fried chickpea micro vermicelli and chutneys

Samosa Chaat....280

One of the most popular street foods in India!

A tangy dish made with deconstructed vegetable samosas, chickpeas, smothered in yogurt and our home made tamarind & green chutney

Batata Vada Pav...250

Deep fried spiced potato dumplings placed inside a bread bun, covered with a lick of tamarind, green and garlic chutneys

APPETIZERS

CHICKEN

Zafrani Chicken Tikka....280

Chargrilled chicken breast marinated in saffron, cream, pepper, and cardamom

Malai Chicken Tikka....270

Chargrilled chicken breast marinated in cream, pepper, and cardamom

Classic Chicken Tikka....270

Chargrilled chicken breast marinated in yogurt and spices

Green Masala Chicken Tikka....270

Chargrilled chicken breast marinated in yogurt, coriander, and mint

Chicken Tikka Trio....410

Three pieces each of Classic Tikka, Malai Tikka, and Green Masala Tikka, served with home made green chutney

Malai Broccoli....240

Chargrilled broccoli marinated in cheese and cashew-nut paste, finished with cream

Dohra Kumbh....250

Crumb fried button mushrooms stuffed with bell peppers, cheddar cheese and aromatic spices

Cocktail Samosas....250 ✓

Savory potatoes and green peas encrusted in pastry, served with home made tamarind & green chutneys

Bhuna Paneer Tikka....280

Chargrilled cottage cheese marinated in yogurt, gram flour, ginger garlic paste, aromatic Indian spices

LAMB & BEEF

Gosht Seekh Kebab....410

Minced lamb marinated in Indian spices, cooked to perfection on skewers in our charcoal tandoor and served on a butter naan

Special Lamb Sukha....430

Boneless lamb chunks tossed in our Chef's special dry masala with ghee, served on a lachha paratha

Roti Pe Boti....440

8 hours slow cooked beef short rib cubes marinated in yogurt and seared in Chef's special spices, served on plain naan

SEAFOOD

Tandoori Fish Tikka...380

Chargrilled catch of the day marinated in yogurt, mustard, yellow chili powder, and Indian spices, served with our Chef's special red chutney

Shrimp Balchao....370

Highly recommended for bold, spicy flavors!
Tangy Goan style shrimp 'pickle' served with bread bun

MAIN COURSE

VEGETARIAN

Pindi Channa Masala....280 ✓

Chickpeas simmered in a delicious gravy made with Indian spices and pomegranate powder

Accompaniment: Lachha Paratha

Paneer Tikka Masala....310

Chargrilled cottage cheese finished in our Chef's special onion tomato masala gravy

Accompaniment: Butter Garlic Naan

Paneer Makhani....310

Cottage cheese in a mildly spiced rich chome made tomato gravy with cashewnut

Accompaniment: Butter Garlic Naan

Saag Paneer....310

Cottage cheese in a creamy spinach gravy

Accompaniment: Laccha Paratha

Aloo Gobi Udaygiri....250 ✓

Potatoes and cauliflower sautéed in a spicy tangy onion tomato masala, tempered with curry leaves and mustard seeds

Accompaniment: Lachha Paratha

Kerala Style Vegetable Stew260 ✓

Coconut milk based south Indian stew with potatoes and seasonal vegetables

Accompaniment: Steamed Basmati Rice

CHICKEN

Chicken Tikka Masala....370

Just the way it should be!

Chargrilled chicken breast marinated in yogurt and spices, tossed in our Chef's special onion tomato masala gravy

Accompaniment: Butter Garlic Naan

Butter Chicken....370

Very Delhi Style!

Chargrilled chicken breast marinated in yogurt and spices cooked in a mildly spiced rich home made tomato gravy with cashew-nut paste

Accompaniment: Butter Garlic Naan

Saag Chicken....370

Chargrilled chicken breast in a creamy pinach gravys

Accompaniment: : Lachha Paratha

MAIN COURSE

LAMB & BEEF

Lamb Shank Curry....440

Limited availability

Slow cooked lamb shank and boneless chunks, marinated in yogurt, onions and pounded Indian spices

Accompaniment: Khameeri Tandoori Naan

Bhuna Gosht...440

Slowed cooked boneless lamb chunks cooked with pounded Indian spices in a brown onion tomato masala gravy

Accompaniment: Lachha Paratha

Saag Meatballs....440

Chargrilled delicately spiced lamb meat balls in a delicious spinach gravy

Accompaniment: Laccha Paratha

Beef Pepper Fry....450

8 hours slow cooked beef short rib chunks marinated with black pepper and Indian Spices, finished with a brown onion tomato masala gravy

Accompaniment: Laccha Paratha

SEAFOOD

Fish Moilee....430

Pan seared catch of the day marinated in South Indian spices and cooked in a mild coconut milk curry

Accompaniment: Steamed Basmati Rice

Goan Shrimp Curry....390

Spicy!

Fresh shrimp cooked in a whole spice coconut curry

Accompaniment: Steamed Basmati Rice

BIRYANI

A mixed rice preparation made with Indian spices, served with Jeera (cumin) raita

Vegetable Biryani with paneer cubes....330

Chicken Tikka Biryani....380

Lamb Dum Biryani....440

ACCOMPANIMENTS

Dal Makhani....250

Slow cooked black lentils tempered with garlic and home made fresh tomato purée, finished with cream and butter

Dal Tadka....230 ✓

Yellow lentils tempered with cumin, garlic, onion, tomato and finished with clarified butter

Steamed Basmati Rice....75 ✓

Jeera (Cumin) Rice....75✓

Tandoori Roti....75 ✓

Lachha Paratha....75 ✓

Khameeri Tandoori Naan....75

Tandoori Naan....75

- Plain
- Butter
- Garlic (no butter)
- Butter Garlic
- Cheese
- Cheese and Garlic

Also Available!
Gluten Free Naan
Please ask for options

Raita....80

- Cucumber
- Jeera (Cumin)
- Mixed (with tomato onions & cucumber)

Plain Yogurt....80

Masala Papad....90 ✓

- Roasted or fried

Plain Papad....70 ✓

- Roasted or fried

Assorted Greens Salad....170 ✓

Assorted garden vegetables served with a yogurt dip

DESSERTS

Please ask your server for our dessert specials of the day



Specials

APPETIZERS

IJ's Spicy Fried Chicken 280

A dish so incredibly delicious! Boneless chicken breast marinated in yogurt and South Indian spices, deep fried and then tossed with curry leaves, garlic, mustard seeds and whole red chilli
Served with spicy sauce

MAIN COURSE

Lamb Shank Biryani 450

Limited availability

Slow cooked lamb shank and boneless chunks, marinated in yogurt, onions, pounded Indian spices, tossed with aromatic Basmati rice
Accompaniment: Jeera raita

