

Restaurante Doli, un referente de la gastronomía India en Madrid por sus platos exclusivos

El chef indio Singh Sukhwinder ofrece a sus clientes algunos platos únicos y exclusivos de la gastronomía india que no encontrará en ningún otro lugar. Ha trabajado en el estrella Michelin indio de Londres

Restaurante Doli (restaurantedoli.com) es un espacio gastronómico muy reconocido entre los amantes de la cocina india en Madrid cuyo chef Singh Sukhwinder cuenta con 30 años de historia y en el que se pueden degustar en exclusiva algunos de los platos de la cultura india más conocidos.

Doli es un restaurante que cuida todos los detalles hasta el punto de que todos sus ingredientes con los que elabora sus diferentes platos están traídos en exclusiva desde los rincones de India. Además su chef Singh Sukhwinder elabora in situ las especias tan características que hacen de la cocina india uno de los placeres culinarios con más crecimiento en España.

La cocina de Doli ha sido reconocida por plataformas como Tripadvisor. De hecho es uno de los restaurantes preferidos por el mundo de las celebrities que cada semana acuden a sus mesas a degustar la variada carta. Deportistas, políticos, personajes de la cultura... son algunos de los comensales que se pueden encontrar.

Sin duda Doli es un espacio para degustar la mejor comida de India en la capital y en un entorno sumamente cuidado. Cada rincón del restaurante evoca toda la cultura y transporta de inmediato al país de Asia del Sur Un trozo de su riqueza cultural en Madrid para desconectar disfrutando de una cocina de alta calidad.

Platos únicos Indios que no se encuentran en otros lugares

El chef Singh Sukhwinder crea cada día desde la cocina del restaurante Doli algunos de los platos más característicos de la gastronomía india y que no se pueden encontrar en ningún otro restaurante. Gracias a una experiencia de más de 30 años en los que ha trabajado tanto en India como en Londres en el restaurante indio estrella michelín.

Por ejemplo el Pulpo al tandoori, una delicatessen que sólo cocina Singh Sukhwinder en su restaurante y que es muy difícil de encontrar en cualquier otro lugar que no sea India.

Utilizando para cocinarlo una mezcla de ingredientes: cilantro, sal, comino, canela, chiles, pimienta negra, jengibre, cebolla, ajo, mostaza, hojas de laurel, nuez moscada, clavo y cardamomo se consigue como resultado este plato tan aromático, espaciado pero que mantiene y respeta el sabor del pulpo.

En Restaurante Doli todos los productos de su cocina son frescos y se puede reconocer a la perfección

todos los ingredientes y especias tan características de la cocina India.

Restaurante Doli se encuentra en la Calle Diego de León 13 en pleno Barrio de Salamanca. Además de disfrutar en su local rodeado del ambiente y la decoración característica India, los clientes pueden pedir su servicio Delivery para degustarlo sin salir de su casa.

Datos de contacto:

Restaurante Doli
605065567

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Moda](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>