

# STARTERS

## APERITIVOS

<b>PAPADOM</b> (Mango chutney / Pickel)	1,00€
<b>ONION BHAJI</b> (Homemade onion slices mixed with spices and herbs fried until crispy Rodajas de cebolla rebozada con especias y harina de garbanzos frita)	5,50€
<b>VEG SAMOSA</b> (Deep fried triangular Indian pastry filled with potatoes and Green peas Masa triangular frita rellena con patatas, guisantes y especias)	6,00€
<b>MEAT SAMOSA</b> Minced lamb and Green peas filled in pastry with spices and herbs Masa triangular frita rellena con carne, guisantes y especias)	6,00€
<b>VEGETABLE PAKORA</b> Vegetables slices in lightly spiced chickpeas flour and deep fried Verduras rebozadas con harina de garbanzos y especias fritas)	6,00€
<b>PANEER PAKORA</b> Home made cottage cheese lightly fried with chickpea flour Queso fresco marinado con harina de garbanzos y especias frito)	6,50€
<b>CHICKEN PAKORA</b> Chicken slice marinated in lightly spiced chickpeas flour and Deep fried Pollo rebozado Con especias, harina de garbanzos y frito)	6,50€
<b>FRIED PRAWN</b> Prawns dipped in spices chick-peas flour and Deep fried Gambas fritas con especias y harina de garbanzos)	9,50€
<b>PRAWN PURI</b> (Lightly spiced prawns, served with a crispy Indian puri Gambas con salsa especiada con pan frito)	9,00€
<b>CHICKEN TIKKA PURI</b> (Chicken Tikka with dry sauce served with Puri Pollo hindú al horno con salsa y pan indio)	8,50€
<b>CHICKEN CHAAT</b> Mixed chicken pieces spiced served in spicy papad. Trozos de pollo mezclado con especias servido en papadom picante.	7,50€
<b>ASSORTED PLATTER</b> (Mix plate onion bahji, chicken pakora, chicken tikka, sheek kebab, veg pakora Plato servido con sheek kebab, pollo tikka, pollo pakora, verdura pakora y cebolla bhaji)	13,95€
<b>DAL SOUP</b> (Lentil soup with spices and fresh coriander   Sopa de lentejas con especias y cilantro)	6,00€
<b>VEGETABLE SOUP</b> (Fresh, vegetable soup, with Indian spices and herbs   Sopa de verduras con especias)	6,00€
<b>CHICKEN-N-MUSHROOM SOUP</b> (Diced chicken and mushroom – soup with Indian spice and herbs Sopa de pollo y champiñones con especias hindús)	6,00€
<b>TOMATO SOUP</b> Sopa de tomate con especias	6,00€
<b>INDIAN SALAD</b> (Spicy or non spicy) / Ensalada India	6,00€

# TANDOORI

## GRILLED HORNO DE CARBON

<b>CHICKEN TIKKA HARIYALI</b> (without sauce /sin salsa) Boneless chicken pieces marinated in spices and mint sauce Pollo marinado con especias y hierbabuena hecho en horno de carbón	11,00 €
<b>CHICKEN TIKKA</b> (without sauce /sin salsa) Boneless chicken pieces marinated in spices overnight, skewered and cooked in tandoori oven Pollo sin hueso marinado en especias y cocinado en el horno de carbón	9,00 €
<b>LAMB TIKKA</b> (without sauce /sin salsa) Tender lamb pieces marinated and flavoured with spices cooked in tandoor Trozos de cordero marinado en salsa barbacoa y cocinados en el horno de carbón	11,00 €
<b>TANDOORI CHICKEN</b> (without sauce /sin salsa) Tender chicken on the bone, marinated with spices and herbs barbecued in clay oven Pollo con hueso y marinado en especias cocinado en el horno de carbón	9,00 €
<b>SEEK KEBAB</b> (without sauce /sin salsa) Rolls of minced lamb seasoned with spices and grilled in tandoor Rollo de carne picada con especias cocinadas en el horno de carbón	9,95 €
<b>TANDOORI KING PRAWNS</b> (without sauce /sin salsa) King prawns prepared in spices, light seasoned and grilled in tandoor Langostinos sazonados y cocinados en el horno de carbón	18,50 €
<b>TANDOORI MIX GRILL</b> (without sauce /sin salsa) A selection of tandoori delight: seek kebab, chicken tikka, tandoori chicken and king prawn Surtido de platos tandoori: seek kebab, pollo tikka, pollo tandoori y langostino.	19,95 €
<b>CHICKEN SHASHLIK</b> (without sauce /sin salsa) Chicken cubes cooked with fresh onions, tomato, green chilli and pieces grilled in tandoor Pollo con cebolla, tomate, pimienta y especias tandoor.	12,50 €
<b>MALAI CHICKEN TIKKA</b> (without sauce /sin salsa) Chicken cubes marinated in cheese, cream, yogurt and selection of spices grilled in tandoor Pollo con nata, queso, yogurt y especias hecho en el horno de carbón	12,95 €
<b>TANDOORI FISH TIKKA</b> (without sauce /sin salsa) Pink marinated with spices and herbs cooked in tandoor Trozos de rosada con especias marinado y hecho en el horno de carbón	12,50 €
<b>PANEER TIKKA</b> (without sauce /sin salsa) Homemade cheese marinated with yogurt and spices cooked in tandoor Trozos de queso con especias y hecho en el horno de carbón	11,00 €

# CHEF'S SPECIAL

## ESPECIALIDADES

<b>CHICKEN CURRY HARYALI</b> Simmered in green herbs, fresh curry leaves, ground spices, fresh mint and crushed coriander. Cocinado con hojas de curry, especias molidas, menta y cilantro.	11,95 €
<b>CHICKEN ACHARI</b> Chicken cubes cooked with pickel spices and herbs tempered with mustard seed Pollo en salsa pimienta y especias	12,95 €
<b>GARLIC CHILI CHICKEN</b> Chicken cubes cooked with onion garlic and chillies Pollo en salsa cocinado con ajo, tomate y chilli picante	12,00 €
<b>LAMB LABABDAR</b> Lamb cooked in onion, peppers and spices medium spicy dish Cordero cocinado con hierbabuena y especias	15,50 €
<b>ACHARI GOST</b> Lamb cooked with pickeled spices and herbs tempered with mustard seed Cordero en salsa de pimienta y especias	13,50 €
<b>PRAWN or FISH GARLIC CHILLY</b> Cooked with fresh chilli, tomate, onion and garlic Gambas o pescado cocinadas con ajo y pimienta verde.	13,50 €
<b>CHICKEN / LAMB HANDI</b> A medium dish cooked with cashew paste and a special mix of spices Plato no muy picante con anarcardos y una mezcla especial de especias	12,50/13,95 €
<b>LAMB RARA</b> Tender pieces of lamb cooked in a delightful thick mince meat gravy Porciones de cordero cocinado con una salsa con carne picada y especias	14,00 €
<b>CHICKEN BUTTER</b> Grilled chicken cooked with rich tomato and butter sauce and universal indian dish. Pollo a la barbacoa cocinado en una salsa de tomate y mantequilla, un plato indio universal.	11,50 €
<b>CHICKEN MANGO CURRY</b> Pollo con mango	11,50 €
<b>CHICKEN PASANDA</b> Chicken cooked with almond sauce with selected spices and herbs Pollo sin hueso cocinado en salsa de almendras, cebolla y especias frescas.	11,50 €
<b>KEEMA MUTTER</b> Minced lamb and green peas cooked in a spicy sauce. Carne picada de cordero en salsa curry con guisantes.	12,00 €

# MAIN DISHES

## PLATOS PRINCIPALES

### MADRAS

Curry sauce and ground Madras chillies  
Salsa curry picante con guindillas molidas

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,95€	11,95€	11,95€	18,50€

### DO PYAZA

Sauteed with onions and tomatoes in a rich golden brown gravy  
Salteado con cebollas doradas y tomates en un rica salsa

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,95€	11,95€	11,95€	18,50€

### JALFREZI

Freshly ground spices slowly cooked with peppers, onions and fresh tomatoes  
Especias molidas, cocinado a fuego lento con pimientos, cebolla y tomates

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,95€	11,95€	11,95€	18,50€

### SAAGWALA

Cooked with spinach and hand selected herbs, a touch of cream curry sauce  
Cocinado con espinacas hierbas seleccionadas y salsa de crema de curry

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,50€	11,95€	11,95€	18,50€

### TIKKA MASALA

Cooked in a rich spicy tomato sauce, cashews and cream  
Cocinados en salsa de tomate, nata y anacardo

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,95€	11,95€	11,95€	18,50€

### KORMA

Simmered with selected spices anacardo, in a mild aromatic sauce of cream and almonds  
Salsa de almendra, nata y especias aromáticas seleccionadas.

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00€	11,95€	11,95€	11,95€	18,50€

# MAIN DISHES

## PLATOS PRINCIPALES

### BHUNA

Sauteed in golden brown sauce with tomatoes, black pepper, crushed coriander and toasted spices  
 Salteado con salsa curry, jengibre, pimienta negra, colantro y especias tostadas

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### PATHIA

Cooked in a sweet and sour sauce with a touch of mango  
 Cocinado en una salsa dulce, agridulce y picante con un toque de mango

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### VINDALOO

Cooked in very hot curry sauce with chilli peppers and garlic  
 Salsa de curry muy picante con guindillas molidas y ajo

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### BALTI

Cooked with green herbs, roasted spices and a touch of yogurt  
 Cocinado con hierbas verdes y especias tostadas con un toque de yogur

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### DHANSAK

Slow cooked with yellow lentils, turmeric and freshly ground spices  
 Cocinado a fuego lento con cúrcuma, lentejas amarillas y especias molidas

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### PHAL

Extremely hot curry cooked with tomatoes, ginger, garlic and ground chilli peppers  
 El curry más picante de todos con tomates, jengibre, ajo y guindillas molidas

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

# MAIN DISHES

## PLATOS PRINCIPALES

### KADAI

Salted in special pan called "kadai" with bell peppers, onions, crushed coriander and cumin  
Salteado con salsa de pimientos y cebolla, cilantro picado y comino.

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### MUSHROOM MASALA

Murshrooms sauteed with onions, ginger, garlic, fresh coriander and tomatoes  
Champiñones salteados con cebolla, jengibre, ajo, cilantro y tomates

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### GOAN CURRY

Classic goan curry in spicy coconut milk fresh curry leaves and coriander  
Un clásico al curry en leche de coco, hojas de curry y cilantro

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### ROGAN JOSH

Simmered in fresh tomatoes, kashmiri spices and golden brown onions  
Cocinado con cebollas doradas, tomates frescos y especias de cachemira

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO	FISH / PESCADO	PRAWNS / GAMBAS	KING PRAWNS / LANGOSTINOS
11,00 €	11,95 €	11,95 €	11,95 €	18,50 €

### MUGHLAI

Cooked in mughlai style with almond, cream, egg and spices  
Cocinado al estilo Mughlai con almendras, nata y huevo. Rico y suave

CHICKEN / POLLO	LAMB / CORDERO
11,00 €	11,95 €

# BIRYANIS

<b>CHICKEN BIRYANI</b>	13,95 €
Basmati rice and chicken pieces cooked with selected spices and herbs in simmer flame served with curry sauce or raita / Pollo con guarnición de arroz, frutos secos y servido con salsa curry o raita	
<b>LAMB BIRYANI</b>	14,95 €
Basmati rice and tender pieces of lamb garnished with nuts and served with a curry sauce or raita Arroz con cordero con guarnición de frutos secos y servido con salsa curry o raita	
<b>PRAWNS BIRYANI</b>	15,95 €
Prawns and basmati rice garnished with nuts and served with a curry sauce or raita Gambas con guarnición de arroz, frutos secos y servido con salsa curry o raita	
<b>KING PRAWNS BIRYANI</b>	18,95 €
King prawns and basmati rice garnished with nuts and served with a curry sauce or raita Langostinos con guarnición de arroz, frutos secos y servido con salsa curry o raita	
<b>MIX BIRYANI</b>	16,95 €
Basmati rice with prawns/ lamb/chicken garnished with dry fruits and served with a curry sauce or raita Arroz basmati con gambas/cordero/pollo con frutos secos y servido con salsa curry o raita	
<b>VEGETABLE BIRYANI</b>	12,00 €



## RICE ARROZ

<b>PILAO RICE</b>	3,50 €
Basmati rice cooked with saffron and spices / Arroz basmati con azafrán y especias	
<b>BOILED OR PLAIN RICE</b>	3,00 €
White boiled basmati rice / Arroz basmati blanco	
<b>MUSHROOM RICE</b>	4,50 €
Rice cooked with mushroom / Arroz con champiñones	
<b>FRIED RICE</b>	4,50 €
Rice fried with onion, green peas and eggs/ Arroz frito con cebolla, guisantes y huevos	
<b>VEGETABLE PILAO</b>	5,50 €
Rice cooked with vegetables / Arroz con verduras	
<b>GARLIC PRAWN PILAO</b>	6,95 €
Rice cooked with prawns and garlic / Arroz con gambas y ajo	
<b>PEAS PILAO</b>	3,50 €
Rice cooked with green peas / Arroz con guisantes	
<b>KEEMA RICE</b>	6,95 €
Rice with minced lamb / Arroz con carne picada	
<b>KASHMIRI PILAO</b>	4,95 €
Rice with dry fruits and cream / Arroz con frutos secos y nata	
<b>SPINACH RICE</b>	4,95 €
Arroz con espinacas	
<b>JEERA RICE</b>	3,95 €
Arroz con comino	



# BREAD PAN

<b>NAN</b> White bread baked in clay oven / Pan blanco hecho al horno	2,95€
<b>BUTTER NAN</b> Nan bread coated with butter / Pan con capas de mantequilla	2,95€
<b>GARLIC NAN</b> Nan bread with garlic / Pan blanco con ajo	3,50€
<b>PESHAWARI NAN</b> Nan bread filled with dry fruits and nuts / Pan blanco con frutos secos	4,50€
<b>KEEMA NAN</b> Nan filled with minced lamb / Pan con cordero picado	4,50€
<b>BULLET NAN</b> Nan bread prepared with green chilli / Pan blanco con pimientos picantes	3,95€
<b>CHEESE NAN</b> Nan stuffed with cheese / Pan con queso	4,00€
<b>ONION NAN</b> Bread filled with onion and spices / Pan con cebolla y especias	4,00€
<b>PARATHA</b> Brown bread coated with butter / Pan integran con capas de mantequilla	3,00€
<b>STUFF PARATHA</b> Brown bread filled with vegetables / Pan integral con verduras	3,95€
<b>ROTI</b> Brown bread without yeast. Baked in tandoor / Pan integral sin levadura hecho al horno	3,00€
<b>CHAPATI</b> Thin brown bread / Delgado pan integral	3,00€
<b>PURI</b> Fried brown bread / Pan integral frito	3,00€



## CHILDREN MENU MENU PARA NINOS

<b>PLAIN CHICKEN TIKKA &amp; CHIPS/RICE</b> Pollo Tikka con Patatas fritas o Arroz	7,50€
<b>CHICKEN NUGGETS &amp; CHIPS/RICE</b> Nuggets con Patatas o Arroz	7,50€
<b>FISH FINGERS &amp; CHIPS/RICE</b> Fingers de pescado con Patatas o Arroz	7,50€

# VEGETABLES

## PLATOS VEGETARIANOS

<b>CHANA MUSHROOM</b>	8,50€
Chick peas mushroom cooked with fresh tomato, onion, spices and herbs Garbanzos y champiñones con cebolla, tomate y especias	
<b>ALOO GOBHI</b>	8,00€
A traditional north indian dish of cauliflower and potato Coliflor y patatas con especias no picantes	
<b>ALOO SAAG</b>	8,95€
Potato prepared with chopped spinach Patatas servidas con espinacas	
<b>MIX VEGETABLE CURRY</b>	8,50€
Mix vegetable cooked in a medium spiced sauce Selección de verduras servidas en salsa medio picante	
<b>BOMBAY ALOO</b>	8,00€
Potato cooked with onion spices and tomato Patatas cocinadas con cebolla, tomate y espinacas	
<b>MUTTER PANEER</b>	9,00€
Green peas and cottage cheese in a curry sauce Guisantes con queso en salsa curry	
<b>PALAK PANEER</b>	9,00€
Cubes of cottage cheese in a spinach sauce Espinaca cocinada con queso fresco	
<b>DAL MAKHANI</b>	9,95€
Creamed lentils black gram, kidney beans delicately spiced with onion, tomato and ginger Crema de lentejas negras, judias, picante con cebolla, tomate y jengibre	
<b>GOBI BHAJI</b>	8,00€
Cauliflower cooked in onion, tomato and spices sauce Coliflor cocinada con especias, cebolla y tomate	
<b>TARKA DAAL</b>	8,00€
Cooked lentils temperd with onion, garlic and cumin seeds Lentejas cocinadas con hierbas y especias	
<b>JEERA ALOO</b>	8,00€
Potatoes specialy temperd with cumin seed and herbs served dry Patata cocinada con comino e hierbas servido seco	
<b>SAAG BHAJI / Dry spinach cooked spices and herbs</b>	7,95€
Espinacas con especias	
<b>BENGAN BHAJI / Diced aubergine with assorted spices and onion tomato</b>	8,50€
Berenjenas cocinadas con especias	
<b>VEGETABLE KORMA/ Mix vegetables cooked in yogurt and cashew sauce with mild spices</b>	8,50€
Verduras preparadas en yogurt y jugo de verduras con su salsa favorita	
<b>BHINDI BHAJI / Okra cooked with tomato, onion and spices</b>	9,95€
Okra cocinado con tomate, cebolla y especias	
<b>VEG KOFTA CURRY</b>	11,50€

# DESSERTS

## POSTRES

MANGO / PISTACHO KULFI	4,95€
GULAB JAMUN	5,50€
ICE CREAM / HELADO	3,95€
CHOCOLATE BROWNIE	5,95€



# DRINKS

## BEBIDAS

Refrescos	2,80€
Zumos	2,70€
Agua	2,20€
San Miguel / San Miguel Sin alcohol	3,50€
Beer / Caña	2,95€
Pint of Beer / Jarra de Cerveza	3,95€
Heineken / Strongbow cider	3,95€
Cobra Cerveza india	3,95€
Cobra Grande 600 ml Cerveza india	7,95€
Tinto de Verano	3,95€
Jarra Sangria	13,50€
Café o infusión	2,00€
Irish Coffe	5,50€
Lassi Mango, sweet, salty	3,95€
Tea hindu CON o SIN LECHE	3,50€

### WHISKY

J&B / Ballantines	7,00€
Jack Daniels	7,00€
Black Label	8,00€

### GIN

Gordon / Larios	7,00€
Bombay Sapphire	8,00€
Hendricks	9,50€

### VODKA

Smirnoff / Absolut	7,50€
Grey Goose	12,50€

### LIQUORS I LICORES

Malibu	7,00€
Tía María / Sumbuca / Soberano	4,50€
Bailey's / Cointreau / Amaretto	4,50€
Pacharán	3,50€
Anis	3,50€

### BRANDY

Magno	4,95€
Carlos I	7,50€
Carlos III	6,50€

### RON

Bacardi / Captain Morgan / Brugal	7,50€
-----------------------------------	-------

# WINES

## VINOS

### VINO TINTO I RED WINES

Vino de la Casa	€12,95
Marques de Cáceres (Rioja Crianza)	€20,95
Marques de Riscal Reserva (Rioja)	€32,00
Protos Roble (Ribera del Duero)	€19,95
Faustino Crianza (Rioja)	€21,00
Luz Millar	€19,50
Ramon Bilbao	€18,50
Glass Ribera De	€04,50

### VINO BLANCO I WHITE WINES

Vino de la Casa	€12,95
Faustino V CHARDONNAY (RIOJA)	€18,50
Viñasol	€16,95
Barbadillo	€16,95
Marqués de Cáceres	€16,95
Marqués de Riscal	€19,95
Diamante	€16,00

### VINO ROSADO I ROSE WINES

Vino de la Casa	€12,95
Muga Rose	€20,00
Lambrusco	€12,95
Sonetti Pinot GR	€20,00
Cotes De Provenc	€32,00
Faustino	€18,00

### CAVA & CHAMPAGNE

Benjamin	€04,95
Freixenet	€19,95
Moet & Chandon	€65,00