

# entrantes

1	<b>PUNJABI SAMOSA</b> 	6.50
	<i>Empanadilla rellena de patata, guisantes y especias</i>	
2	<b>CHICKEN SAMOSA</b> 	7.00
	<i>Empanadilla de pollo picado, guisantes y especias</i>	
3	<b>KEEMA SAMOSA (LAMB SAMOSA)</b> 	8.00
	<i>Empanadilla de carne picada de cordero con especias</i>	
4	<b>MIX SABZI PAKORA</b>	9.00
	<i>Fritura de coliflor, patata, berenjena, pimiento verde y cebolla macerado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
5	<b>PANEER PAKORA</b> 	9.00
	<i>Queso indio (casero) marinado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
6	<b>ONION BHAJI</b>	7.50
	<i>Fritura de cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias</i>	
7	<b>CHEESE ALOO TIKKI</b>  	7.00
	<i>Patatas fritas doradas y empanadas con queso, sazonado con especias</i>	
8	<b>ALOO BONDA</b>	7.00
	<i>Patata al vapor o frita con especias, rebozada con harina de garbanzo</i>	
9	<b>HARA BHARA KABAB</b> 	8.00
	<i>Fritura de espinacas, patatas y guisantes con especias</i>	
10	<b>BOLLYWOOD ASSORTED APPETIZERS PLATTER</b> 	16.00
	<i>Surtido de aperitivos, plato especial de la casa</i>	
11	<b>LASOONI JHINGA</b>  	14.00
	<i>Langostino pelado macerado con ajo y especias, cocinado a fuego lento</i>	
12	<b>PRAWNS PURI</b>  	13.00
	<i>Langostino cocido con especias suaves y servido en pan frito de India (puri)</i>	
13	<b>FISH AMITSARI</b>  	12.00
	<i>Trozos de pescado macerado con limón, jengibre, ajo, huevo y especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
14	<b>SHAMI KABAB</b>	11.00
	<i>Pastel de cordero picado y lentejas macerado con especias</i>	
15	<b>BOONDI RAITA</b> 	6.50
	<i>Ensalada de yogur con bolitas crujientes de garbanzo y especias</i>	
16	<b>SALAD RAITA</b> 	6.50
	<i>Ensalada de yogur preparado con pepino, tomate, cebolla y especias</i>	
17	<b>ONION SALAD</b>	5.00
	<i>Ensalada de cebolla</i>	
18	<b>GREEN SALAD</b>	6.50
	<i>Ensalada fresca verde</i>	
19	<b>PAPADDAM</b>	1.20
	<i>Torta de lentejas al horno (papad)</i>	
20	<b>MASALA PAPAD</b>	3.00
	<i>Tortas de lentejas fritas. Guarnición; tomate, cebolla roja, guindilla verde, cilantro y especias.</i>	
20A	<b>PENUAT CHAT</b>	8.00
	<i>Cacahutes fritos con cebolla rojo picada, chilli verde, cilantro, tomate, salsa selecta y especias.</i>	

## sopa

21	<b>DAL SOUP</b> . . . . .	6.50
	<i>Sopa de lentejas amarillas de la India con comino, cilantro y especias</i>	
22	<b>VEG SOUP</b> . . . . .	6.50
	<i>Sopa vegetal ligera y picante con especias selectas</i>	
23	<b>CHICKEN SOUP</b> . . . . .	8.00
	<i>Sopa de pollo ligeramente picante con especias</i>	
24	<b>TOMATO SHORBA</b> . . . . .	6.50
	<i>Sopa fuerte hecha de tomates, ligeramente condimentada con semillas de comino</i>	

## horno indio

25	<b>CHICKEN TANDOORI</b> 🍴 . . . . .	14.00
	<i>Muslos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno especial (tandoori)</i>	
26	<b>TANDOORI CHICKEN TIKKA</b> 🍴 . . . . .	14.00
	<i>Trozos de pechuga de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno de carbón (tandoori)</i>	
27	<b>TANDOORI MURG MALAI TIKKA</b> 🍴 . . . . .	14.00
	<i>Trozos de pechuga de pollo marinado en yogur, queso, nata, ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)</i>	
28	<b>MIX TANDOORI TIKKA</b> 🍴 . . . . .	17.00
	<i>Mixto de chicken tikka patiala y murg malai tikka</i>	
29	<b>CHICKEN SEEKH KABAB</b> . . . . .	14.00
	<i>Kabab de carne picada de pollo marinado con ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
30	<b>LAMB SEEKH KABAB</b> . . . . .	17.00
	<i>Kabab de carne picada de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
31	<b>BOTI KABAB</b> . . . . .	18.00
	<i>Trozos de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)</i>	
32	<b>TANDOORI KING PRAWNS</b> 🍴 . . . . .	24.00
	<i>Langostino gigante marinado con yogur, jengibre, ajo, limón, hierbas y especias, hecho en horno (tandoori)</i>	
34	<b>BOLLYWOOD TANDOORI MIXED GRILL</b> . . . . .	26.00
	<i>Surtido tandoori; chicken tikka, chicken malai tikka, chicken seekh kabab, lamb tikka and lamb seekh kabab.</i>	
35	<b>TANDOORI PANEER TIKKA</b> 🍴 . . . . .	14.00
	<i>Suaves y jugosos trozos de panner (queso indio casero) marinado en tandoori masala y muchas otras especias, servido a la parrilla con verduras</i>	
36	<b>TANDOORI MALAI PANEER TIKKA</b> 🍴 . . . . .	14.00
	<i>Jugosos trozos de panner (queso indio) marinado en una combinación de especias aromáticas con nata, servido a la parrilla con verdura</i>	
36A	<b>TANDDORI MIX PANNER TIKKA</b> 🍴 . . . . .	15.00
	<i>Mixto panner tikka y mallai paneer tikka</i>	
37	<b>VEGETABLE SEEKH KABAB</b> . . . . .	14.00
	<i>Kabab de verdura variada marinado en ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	










# pollo

40	<b>MANGO CHICKEN CURRY</b> . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo con mango, cebolla, jengibre, comino, pasas, leche de coco, cilantro con especias.</i>	
41	<b>CHICKEN KORMA</b> ① ② . . . . .	15.50
	<i>Pollo con curry suave acompañado con frutos secos, nata y especias</i>	
42	<b>CHICKEN KASHMIRI</b> ① ② . . . . .	15.50
	<i>Pollo con salsa de tomate, mantequilla y un toque dulce, con frutos secos y suaves especias</i>	
43	<b>BUTTER CHCIKEN</b> ① . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo a la parrilla con salsa cremosa de tomate y mantequilla con especias y un toque de fenogreco</i>	
44	<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> ① . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo al horno con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>	
45	<b>MURG BALTI</b> ① . . . . .	15.50
	<i>Pollo con salsa de tomate fresco, pimienta verde, ajo, jengibre, comino, cilantro y algunas especias</i>	
46	<b>MURGH SAAG</b> ① . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo con espinacas en una mezcla de especias</i>	
47	<b>MURG METHI</b> ① . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo con fenogreco (hierbas aromáticas) y especias</i>	
48	<b>CHICKEN CURRY</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo con curry de pimienta, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias</i>	
49	<b>CHICKEN DHANSAK</b> . . . . .	15.50
	<i>Trozos de pollo con lentejas amarillas, pasta de jengibre, ajo, tomate, cebolla y especias</i>	
50	<b>CHICKEN DO PYAZA</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, cebolla roja, cúrcuma y algunas especias</i>	
51	<b>CHICKEN JALFREZI</b> . . . . .	15.50
	<i>Un curry sabroso con trozos tiernos de pollo en una salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias</i>	
52	<b>CHICKEN ROGHAN JOSH</b> ① . . . . .	15.50
	<i>"Pollo con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante."</i>	
53	<b>MURGH KARAHI</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo curry con cebolla, tomate, pimienta verde y especias selectas</i>	
54	<b>MURGH HANDI</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo con salsa de yogur, tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo, jengibre, especias y cilantro fresco</i>	
55	<b>ACHARI MURGH</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo cocinado con tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo y jengibre, especias y cilantro fresco</i>	
56	<b>MADRAS CHICKEN TIKKA</b> ① . . . . .	16.50
	<i>Pollo macerado con especias y yogur (en horno), se sirve con una salsa picante con algunas especias</i>	
57	<b>CHICKEN MADRAS</b> . . . . .	15.50
	<i>Pollo con curry picante, con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>	
58	<b>CHICKEN VINDALOO</b> . . . . .	16.00
	<i>"Plato típico de Goa; con una selección de fuertes especias y muy picante."</i>	
59	<b>CHICKEN PHALL</b> . . . . .	17.00
	<i>"Pollo con una salsa muy picante; típico en Inglaterra."</i>	

## cordero

61	<b>GOSH KORMA</b>  	18.00
<i>Cordero en trozos con salsa suave, frutos secos, coco, nata y especias</i>		
62	<b>MUTTON KASHMIRI</b>  	18.00
<i>Trozos de cordero con salsa de tomate, mantequilla, toque dulce, frutos secos con unas especias muy suaves</i>		
63	<b>LAMB TIKKA MASALA</b> 	18.00
<i>Trozos de cordero con especias (en horno) con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>		
64	<b>LAMB BALTI</b> 	18.00
<i>Cordero con tomate fresco, pimiento verde, ajo, jengibre, anís, cilantro y especias selectas</i>		
65	<b>SAAG GOSHT</b> 	18.00
<i>Trozos de cordero a fuego lento con espinacas frescas y especias selectas</i>		
66	<b>GOSH CURRY</b>	18.00
<i>Trozos de cordero con curry de pimiento, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias (suave o picante, como guste)</i>		
67	<b>LAMB JALFREZI</b>	18.00
<i>Un curry sabroso con trozos jugosos de cordero en salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias</i>		
68	<b>LAMB DO PYAZA</b>	18.00
<i>Cordero con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, pimiento rojo, salsa picante, cúrcuma y especias</i>		
69	<b>LAMB KARAHI</b>	18.00
<i>Típico plato de curry con cordero del norte de India cocinado con cebolla, tomate, pimiento verde y especias selectas</i>		
70	<b>LAMB ROGAN JOSH</b> 	18.00
<i>Cordero con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante.</i>		
71	<b>BHUNA MASS</b>	18.00
<i>"Cordero con tomate, pimiento y especias selectas con salsa gruesa; un plato sabroso."</i>		
72	<b>LAMB MADRAS</b>	18.00
<i>Trozos de cordero con curry picante del sur con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>		
73	<b>LAMB VINDALOO</b>	19.00
<i>Plato típico de Goa con una selección de especias fuertes y muy picante</i>		
74	<b>LAMB PHALL</b>	20.00
<i>Cordero con una salsa muy picante, típico plato indio de Inglaterra</i>		

## pescado y marisco

75	<b>BHUNA MACHLI</b> 	18.00
<i>Súper delicioso pescado de merluza. El secreto del sabor de este plato es freír las especias hasta que sea extremadamente fragante</i>		
76	<b>FISH CURRY</b> 	17.00
<i>Pescado blanco cocinado con tomate fresco, jengibre, ajo, polvo de curry, bolita de mostaza, hierbas, hojas frescas, cilantro fresco y especias</i>		
77	<b>FISH KOLHAPURI</b>  	18.00
<i>Filete de pescado cocinado con yogur, tomate picado, cúrcuma, kashmiri chile rojo, jugo de limón, hoja de laurel, clavo de olor, pimienta negra, hojas de cilantro palo de canela y especias</i>		
78	<b>FISH GOAN CURRY</b>  	19.00
<i>Este Goan Fish Curry es un curry de pescado tibio y picante que se enfría con leche de coco y especias</i>		
79	<b>JHINGA CURRY</b> 	18.00
<i>Langostino pelado cocinado con cebolla picada, tomate, pasta de jengibre y ajo, hoja de laurel, hierbas, hoja fresca de cilantro y especias</i>		
80	<b>JHINGA TIKKA MASALA</b>  	24.00
<i>Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>		

81	<b>KING PRAWNS MADRAS</b> 🌶️	24.00
	<i>Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con curry de sur picante con mezcla exótica especial, servido con coco rallado</i>	
82	<b>JHINGA JALFERZI</b> 🌶️	18.00
	<i>Langostino pelado, cocinado con tomate natural, pimienta, cebolla, ligeramente picante con selectas especias</i>	

## platos vegetales

85	<b>PALAK PANEER</b> 🌶️	13.00
	<i>Espinacas frescas con típico queso fresco de India con especias. Curry suave y exótico</i>	
86	<b>PANEER MAKHANI</b> 🌶️	13.00
	<i>Queso fresco casero típico de India cocinado con salsa suave de tomate, especias, mantequillas, y aromáticas</i>	
87	<b>PANEER TIKKA MASALA</b> 🌶️	13.00
	<i>Queso fresco de India cocinado en horno tandoori con salsa cremosa, hierbas, aromáticas, especias, tomate, cebolla roja con pimientos rojos o verdes</i>	
88	<b>SHAHI PANNER</b> 🌶️	13.00
	<i>Shahi significa casa real, plato típico festivo, queso fresco de India (panner), cocinado con salsa gruesa, cebolla y especias, servido con un toque de nata</i>	
88A	<b>KADAI PANNER</b>	13.00
	<i>Típico plato del norte de India, cocinado con queso fresco casero con cebolla, tomate y pimienta verde con especias.</i>	
89	<b>MALAI KOFTA</b> 🌶️ 🌶️	13.00
	<i>Albóndigas de patata rellenas de queso indio (paneer) cocinado con una salsa suave, frutos secos y especias aromáticas</i>	
90	<b>NAVARTAN KORMA</b> 🌶️ 🌶️	13.00
	<i>Variación de verdura fresca que incluye: cebolla, tomate, jengibre, frutos secos con una salsa cremosa con nata y un toque dulce</i>	
91	<b>METHI MUTTER MALAI</b> 🌶️	13.00
	<i>Guisantes con hojas de alholva (fenogreco) cocinado con salsa suave con cebolla, tomate y un toque de nata</i>	
92	<b>MIXED VEGETABLE CURRY</b>	13.00
	<i>Verduras seleccionadas cocinadas con típico curry de India (medio picante)</i>	
92A	<b>VEG KARAH</b>	13.00
	<i>Verdura seleccionadas cocinadas con típico curry norte de india con cebolla, tomate, pimienta verde y especias</i>	
93	<b>MUSHROOM CURRY</b>	13.00
	<i>Champiñones cocinados con típico curry con especias</i>	
94	<b>BAINGAN KA BHARTA</b>	13.00
	<i>Berenjena al horno (triturada) cocinado con tomate, cebolla, chile verde con especias selectas</i>	
95	<b>BHINDI BHAJI OKRA</b>	13.00
	<i>Okra típica verdura fresca de India cocinada con tomate natural, cebolla, jengibre y especias, servido con cilantro fresco</i>	
96	<b>DAL TADKA</b>	13.00
	<i>Plato típico muy famoso, plato de lentejas amarillas cocinado con tomate, cebolla, ajos, jengibre y cilantro, servido con sofrito de semillas de hinojo</i>	
97	<b>DAL MAKHNI</b> 🌶️	13.00
	<i>Lentejas negras de India cocinado con tomate, ajos, jengibre y cilantro, servido con un toque de nata y mantequillas</i>	
97A	<b>DAL PALAK</b> 🌶️	13.00
	<i>Lentejas amarillas con espinacas, cocinado con pasta de ajo y jengibre, tomate, curcuma, cilantro fresco y especias</i>	
98	<b>CHANA MASALA</b>	13.00
	<i>Curry de garbanzo cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, cúrcuma y especias</i>	
98A	<b>RAJMA MASALA</b>	13.00
	<i>Curry de alubias rojas cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, curcuma y especias</i>	

99	<b>ALOO GOBHI</b> . . . . .	13.00
	<i>Plato tradicional del norte de India, patata y coliflor cocinado con tomate, jengibre, cilantro y especias</i>	
100	<b>SAAG ALOO</b> . . . . .	13.00
	<i>Curry de espinacas frescas con patata y especias</i>	
101	<b>ALOO METHI</b> . . . . .	13.00
	<i>Aloo Methi es un delicioso plato hecho con papas, hojas de alholva y una combinación de especias</i>	
102	<b>JEERA ALOO</b> . . . . .	13.00
	<i>Patatas con comino y especias (acompañamiento)</i>	
103	<b>ALOO MATTER</b> . . . . .	13.00
	<i>Típico plato del norte de India, curry de patata con guisante cocinado con tomate y especias</i>	
104	<b>BOMBAY POTATOES</b> . . . . .	13.00
	<i>Curry de patata al vapor cocinado con cebolla, tomate y especias selectas. (Plato típico de Mumbai)</i>	
104B	<b>KHICHDI</b> . . . . .	15.00
	<i>Curry de alubias rojas cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, curcuma y especias.</i>	

## biryani

105	<b>VEGETABLE BIRYANI</b> 🍴 . . . . .	15.00
	<i>Plato clásico de la India cocinado a fuego lento con arroz basmati salteado y frito con verdura fresca, tomate, jengibre, cardamomo, azafrán y selectas especias</i>	
106	<b>EGG BIRYANI</b> 🍴🍳 . . . . .	16.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con huevos cocidos, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
107	<b>CHICKEN BIRYANI</b> 🍴 . . . . .	17.00
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con pollo tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
108	<b>GOSH BIRYANI</b> 🍴 . . . . .	18.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento, frito con trozos de cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y especias aromáticas</i>	
109	<b>JHINGA BIRYANI</b> 🍴🦐 . . . . .	19.00
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
110	<b>BOLLYWOOD BOMBAY BIRYANI</b> 🍴🦐 . . . . .	22.00
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
111	<b>HYDERABADI BIRYANI</b> 🍴	
	POLLO . . . . .	20.00
	CORDERO . . . . .	22.00
	<i>Plato famoso de la India, arroz con menta fresca, cilantro fresco, pasta de ajo y jengibre, cúrcuma, cebolla y especias (pollo o cordero)</i>	

## indo chino

115	<b>HOT AND SOUR SOUP</b> 	8.00
	<i>Sopa agripicante de pollo o verdura</i>	
116	<b>SPRING ROLL</b> 	
	POLLO . . . . .	7.00
	VERDURA . . . . .	6.00
	<i>Rollitos de verdura o pollo</i>	
117	<b>CHICKEN LOLLIPOP</b> 	14.00
	<i>Piruletas de pollo acompañadas con salsa agridulce</i>	
118	<b>CHILLI PANEER</b>  	15.00
	<i>Trozos de queso Indio (paneer) salteado con pimiento, cebolla roja, chile y salsa asiática</i>	
119	<b>VEGETABLE MANCHURIAN</b>  	15.00
	<i>Bolas de verdura fritas en salsa oriental</i>	
120	<b>CHICKEN MANCHURIAN</b>  	17.00
	<i>Trozos de pollo frito macerado con salsa soja</i>	
121	<b>FISH MANCHURIAN</b>   	17.00
	<i>Trozos de pescado frito y macerado, cocinado en salsa soja</i>	
122	<b>FRIED RICE</b> 	
	VERDURA . . . . .	11.00
	POLLO . . . . .	13.00
	HUEVOS . . . . .	13.00
	<i>Arroz frito salteado con verdura o pollo o mixto y con salsa de soja</i>	
123	<b>HAKKA NOODLES</b> 	
	VERDURA . . . . .	14.00
	POLLO . . . . .	16.00
	MIX. . . . .	16.00
	<i>Tallarines salteados con pollo o verduras o mixto y con salsa soja</i>	
124	<b>CHICKEN 65</b> . . . . .	18.00
	<i>Trozos de pollo marinado con pasta de jengibre y ajo, chili rojo, salsa de soja, curmuca, harina de maiz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.</i>	
124A	<b>CHILLY CHICKEN</b> . . . . .	16.00
	<i>Trozos de pollo frito marinado con selectas especias, cocinado con salsa de soja, cebollita china, cebolla roja, chilli y salsa asiática.</i>	

## arroz

125	<b>BASMATI PLAIN RICE</b> . . . . .	7.50
	<i>Arroz basmati blanco</i>	
126	<b>JEERA RICE</b> . . . . .	9.00
	<i>Arroz blanco basmati salteado con comino</i>	
127	<b>PULAO RICE</b> . . . . .	11.00
	<i>Arroz basmati cocinado con aromática especias</i>	
128	<b>KASHMIRI PULAO RICE</b> 	13.50
	<i>Arroz basmati cocinado con especias aromáticas, frutos secos, pasas y azafrán</i>	
129	<b>LEMON RICE</b> 	11.00
	<i>Arroz basmati salteado con limón fresco, hoja de curry fresco, semilla de mostaza y especias servido con coco rallado y anacardo</i>	
130	<b>SPINACH GARLIC RICE</b> . . . . .	11.00
	<i>Arroz basmati salteado con espinacas frescas, ajo, jengibre y especias ligeras</i>	
131	<b>MUSHROOM RICE</b> . . . . .	11.00
	<i>Arroz basmati con champiñones a fuego lento con especias y adornado con hierbas aromáticas</i>	
132	<b>PEAS RICE</b> . . . . .	11.00
	<i>Arroz, los guisantes verdes se cuecen a fuego lento con especias indias, arroz basmati y adornado con hierbas aromáticas y fritos</i>	

# pan

140	<b>PLAIN NAAN TANDOORI</b> 🌾	3.50
	<i>Pan plano, elaborado de harina de trigo</i>	
141	<b>BUTTER NAAN</b> 🌾 🍳	4.00
	<i>Gran delicioso Naan con mantequilla, una textura auténtica y sabor crujiente</i>	
142	<b>CHEESE NAAN</b> 🌾 🍳	4.50
	<i>Pan relleno de queso con una textura crujiente por fuera con y suave por dentro</i>	
143	<b>GARLIC NAAN</b> 🌾	4.50
	<i>Pan de ajo con rodajas de ajo y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
144	<b>ONION NAAN</b> 🌾	4.50
	<i>Pan de cebolla con rodajas de cebolla roja y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
145	<b>TANDOORI ROTI</b> 🌾	3.50
145A	<b>BUTTER TANDOORI ROTI</b> 🍳 🌾	4.00
	<i>Pan hecho con harina de trigo integral y horneado en tandoori (elección normal o con mantequilla)</i>	
146	<b>MISSI ROTI</b>	4.00
	<i>Pan hecho con harina de grano y sazonado con algunas especias</i>	
147	<b>TAWA ROTI</b> 🌾	3.50
147A	<b>BUTTER</b> 🍳 🌾	4.00
	<i>Pan chapata hecho con harina blanca en una sartén especial (tawa) (puede pedirlo con o sin mantequilla)</i>	
148	<b>KULCHA PARATHA</b> 🌾	5.00
	<i>Pan originado en el subcontinente indio, hecho de naida (harina de trigo)</i>	
149	<b>LACHHA PARATHA</b> 🌾	5.00
	<i>Pan hecho en capas con una textura crujiente, combina con cualquier curry</i>	
150	<b>PARATHA STUFFED PARATHA</b> GOBHI, ALOO, MIX VEG, PANEER 🍳 🌾	6.00
	<i>El pan mas popular relleno de coliflor o patata o verdura o panner (queso indio) con especias</i>	
151	<b>KEEMA NAAN</b> 🌾	7.50
	<i>Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma</i>	
152	<b>BHATURA</b> 🌾	4.50
	<i>Bhature es el clásico pan inflado indio que siempre está asociado con el inseparable Chole Bhature. Garbanzo con curry</i>	
153	<b>PESAWARI NAN</b> 🌾	5.50
	<i>Pan relleno de coco, almendra, pasas, tutti frutti, mantequilla, anacardos con un auténtico sabor crujiente</i>	



# bollywood tadka

## menú degustación tasting menu

28€ POR PERSONA

### entrantes

SURTIDO APERITIVO

Vegetable samosa, onion bhaji, chicken tikka tandoori, lamb tikka tandoori

### plato principal

elegir

Chicken tikka masala, lamb roghan gosh, fish curry, malai kofta

### arroz

### Pan

elegir

Queso, mantequilla, normal, ajo, cebolla, frutos secos

### postre o café, té, té indio

Batido de mango / Mango lassi

Helado de vainilla y chocolate

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



E-X  
DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLLUSCOS



ALTRAMUCES

10% SUPLEMENTO EN TERRAZA

I.V.A. INCLUIDO

