

entrantes

- 1 **PUNJABI SAMOSA**  7,00
Empanadilla rellena de patata, guisantes y especias
- 2 **CHICKEN SAMOSA**  7,50
Empanadilla de pollo picado, guisantes y especias
- 3 **KEEMA SAMOSA (LAMB SAMOSA)**  8,50
Empanadilla de carne picada de cordero con especias
- 4 **MIX SABZI PAKORA** 9,50
Fritura de coliflor, patata, berenjena, pimiento verde y cebolla macerado con especias, rebozado con harina de garbanzo
- 5 **PANEER PAKORA**  9,50
Queso indio (casero) marinado con especias, rebozado con harina de garbanzo
- 6 **ONION BHAJI** 8,00
Fritura de cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias
- 7 **CHEESE ALOO TIKKI**   8,00
Patatas fritas doradas y empanadas con queso, sazonado con especias
- 8 **ALOO BONDA** 8,00
Patata al vapor o frita con especias, rebozada con harina de garbanzo
- 9 **HARA BHARA KABAB**  9,00
Fritura de espinacas, patatas y guisantes con especias
- 10 **BOLLYWOOD ASSORTED APPETIZERS PLATTER**  16,00
Surtido de aperitivos, plato especial de la casa
- 11 **LASOONI JHINGA**   14,95
Langostino pelado macerado con ajo y especias, cocinado a fuego lento
- 12 **PRAWNS PURI**   14,95
Langostino cocido con especias suaves y servido en pan frito de India (puri)
- 13 **FISH AMITSARI**   13,50
Trozos de pescado macerado con limón, jengibre, ajo, huevo y especias, rebozado con harina de garbanzo
- 14 **SHAMI KABAB** 11,50
Pastel de cordero picado y lentejas macerado con especias
- 15 **BOONDI RAITA**  7,00
Ensalada de yogur con bolitas crujientes de garbanzo y especias
- 16 **SALAD RAITA**  7,00
Ensalada de yogur preparado con pepino, tomate, cebolla y especias
- 17 **ONION SALAD** 6,00
Ensalada de cebolla
- 18 **GREEN SALAD** 7,00
Ensalada fresca verde
- 19 **PAPADDAM** 1,30
Torta de lentejas al horno (papad)
- 20 **MASALA PAPAD** 3,30
Tortas de lentejas fritas. Guarnición; tomate, cebolla roja, guindilla verde, cilantro y especias.
- 20A **PENUAT CHAT** 9,00
Cacahutes fritos con cebolla rojo picada, chilli verde, cilantro, tomate, salsa selecta y especias.

sopa

- 21 **DAL SOUP** 6,95
Sopa de lentejas amarillas de la India con comino, cilantro y especias
- 22 **VEG SOUP** 6,95
Sopa vegetal ligera y picante con especias selectas
- 23 **CHICKEN SOUP** 8,50
Sopa de pollo ligeramente picante con especias
- 24 **TOMATO SHORBA** 6,95
Sopa fuerte hecha de tomates, ligeramente condimentada con semillas de comino

horno indio

- 25 **CHICKEN TANDOORI** ⓘ 15,00
Muslos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno especial (tandoori)
- 26 **TANDOORI CHICKEN TIKKA** ⓘ 15,50
Trozos de pechuga de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno de carbón (tandoori)
- 27 **TANDOORI MURG MALAI TIKKA** ⓘ 15,50
Trozos de pechuga de pollo marinado en yogur, queso, nata, ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)
- 28 **MIX TANDOORI TIKKA** ⓘ 18,00
Mixto de chicken tikka patiala y murg malai tikka
- 29 **CHICKEN SEEKH KABAB** 15,50
Kabab de carne picada de pollo marinado con ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)
- 30 **LAMB SEEKH KABAB** 18,00
Kabab de carne picada de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)
- 31 **BOTI KABAB** 19,50
Trozos de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)
- 32 **TANDOORI KING PRAWNS** 🌊 24,95
Langostino gigante marinado con yogur, jengibre, ajo, limón, hierbas y especias, hecho en horno (tandoori)
- 34 **BOLLYWOOD TANDOORI MIXED GRILL** 26,95
Surtido tandoori; chicken tikka, chicken malai tikka, chicken seekh kabab, fish tikka, lamb tikka and lamb seekh kabab.
- 35 **TANDOORI PANEER TIKKA** ⓘ 14,95
Suaves y jugosos trozos de panner (queso indio casero) marinado en tandoori masala y muchas otras especias, servido a la parrilla con verduras
- 36 **TANDOORI MALAI PANEER TIKKA** ⓘ 14,95
Jugosos trozos de panner (queso indio) marinado en una combinación de especias aromáticas con nata, servido a la parrilla con verdura
- 36A **TANDDORI MIX PANNER TIKKA** ⓘ 15,95
Mixto panner tikka y mallai paneer tikka

- 37 **VEGETABLE SEEKH KABAB**14,95
Kabab de verdura variada marinado en ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)

pollo

- 40 **MANGO CHICKEN CURRY**16,50
Trozos de pollo con mango, cebolla, jengibre, comino, pasas, leche de coco, cilantro con especias.
- 41 **CHICKEN KORMA**  16,50
Pollo con curry suave acompañado con frutos secos, nata y especias
- 42 **CHICKEN KASHMIRI**  16,50
Pollo con salsa de tomate, mantequilla y un toque dulce, con frutos secos y suaves especias
- 43 **BUTTER CHCIKEN** 16,50
Trozos de pollo a la parrilla con salsa cremosa de tomate y mantequilla con especias y un toque de fenogreco
- 44 **CHICKEN TIKKA MASALA** 16,50
Trozos de pollo al horno con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias
- 45 **MURGH BALTI** 16,50
Pollo con salsa de tomate fresco, pimiento verde, ajo, jengibre, comino, cilantro y algunas especias
- 46 **MURGH SAAG** 16,50
Trozos de pollo con espinacas en una mezcla de especias
- 47 **MURGH METHI** 16,50
Trozos de pollo con fenogreco (hierbas aromáticas) y especias
- 48 **CHICKEN CURRY**16,50
Pollo con curry de pimiento, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias
- 49 **CHICKEN DHANSAK**16,50
Trozos de pollo con lentejas amarillas, pasta de jengibre, ajo, tomate, cebolla y especias
- 50 **CHICKEN DO PYAZA**16,50
Pollo con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, cebolla roja, cúrcuma y algunas especias
- 51 **CHICKEN JALFREZI**16,50
Un curry sabroso con trozos tiernos de pollo en una salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias
- 52 **CHICKEN ROGHAN JOSH** 16,50
Pollo con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante.
- 53 **MURGH KARAHI**16,50
Pollo curry con cebolla, tomate, pimiento verde y especias selectas
- 54 **MURGH HANDI**16,50
Pollo con salsa de yogur, tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo, jengibre, especias y cilantro fresco
- 55 **ACHARI MURGH**16,50
Pollo cocinado con tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo y jengibre, especias y cilantro fresco
- 56 **MADRAS CHICKEN TIKKA** 17,50
Pollo macerado con especias y yogur (en horno), se sirve con una salsa picante con algunas especias
- 57 **CHICKEN MADRAS**16,50
Pollo con curry picante, con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado

- 58 **CHICKEN VINDALOO** 17 .00
Plato típico de Goa; con una selección de fuertes especias y muy picante.
- 59 **CHICKEN PHALL** 18 .00
“Pollo con una salsa muy picante; típico en Inglaterra.”

cordero

- 61 **GOSH KORMA**   18 .95
Cordero en trozos con salsa suave, frutos secos, coco, nata y especias
- 62 **MUTTON KASHMIRI**   18 .95
Trozos de cordero con salsa de tomate, mantequilla, toque dulce, frutos secos con unas especias muy suaves
- 63 **LAMB TIKKA MASALA**  18 .95
Trozos de cordero con especias (en horno) con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias
- 64 **LAMB BALTI**  18 .95
Cordero con tomate fresco, pimiento verde, ajo, jengibre, anís, cilantro y especias selectas
- 65 **SAAG GOSHT**  18 .95
Trozos de cordero a fuego lento con espinacas frescas y especias selectas
- 66 **GOSH CURRY** 18 .95
Trozos de cordero con curry de pimiento, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias (suave o picante, como guste)
- 67 **LAMB JALFREZI** 18 .95
Un curry sabroso con trozos jugosos de cordero en salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias
- 68 **LAMB DO PYAZA** 18 .95
Cordero con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, pimiento rojo, salsa picante, cúrcuma y especias
- 69 **LAMB KARAHI** 18 .95
Típico plato de curry con cordero del norte de India cocinado con cebolla, tomate, pimiento verde y especias selectas
- 70 **LAMB ROGAN JOSH**  18 .95
Cordero con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante.
- 71 **BHUNA MASS** 18 .95
“Cordero con tomate, pimiento y especias selectas con salsa gruesa; un plato sabroso.”
- 72 **LAMB MADRAS** 18 .95
Trozos de cordero con curry picante del sur con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado
- 73 **LAMB VINDALOO** 19 .95
Plato típico de Goa con una selección de especias fuertes y muy picante
- 74 **LAMB PHALL** 20 .95
Cordero con una salsa muy picante, típico plato indio de Inglaterra

pescado y marisco

- 75 **BHUNA MACHLI**  18 .95
Súper delicioso pescado de merluza. El secreto del sabor de este plato es freír las especias hasta que sea extremadamente fragante
- 76 **FISH CURRY**  17 .95
Pescado blanco cocinado con tomate fresco, jengibre, ajo, polvo de curry, bolita de mostaza, hierbas, hojas frescas, cilantro fresco y especias
- 77 **FISH KOLHAPURI**   18 .95
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
- 78 **FISH GOAN CURRY**   19 .95
Este Goan Fish Curry es un curry de pescado tibio y picante que se enfría con leche de coco y especias
- 79 **JHINGA CURRY**  18 .95
Langostino pelado cocinado con cebolla picada, tomate, pasta de jengibre y ajo, hoja de laurel, hierbas, hoja fresca de cilantro y especias
- 80 **JHINGA TIKKA MASALA**   24 .95
Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias
- 81 **KING PRAWNS MADRAS**  24 .95
Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con curry de sur picante con mezcla exótica especial, servido con coco rallado
- 82 **JHINGA JALFERZI**  18 .95
Langostino pelado, cocinado con tomate natural, pimienta, cebolla, ligeramente picante con selectas especias

platos vegetales

- 85 **PALAK PANEER**  13 .95
Espinacas frescas con típico queso fresco de India con especias. Curry suave y exótico
- 86 **PANEER MAKHANI**  13 .95
Queso fresco casero típico de India cocinado con salsa suave de tomate, especias, mantequillas, y aromáticas
- 87 **PANEER TIKKA MASALA**  13 .95
Queso fresco de India cocinado en horno tandoori con salsa cremosa, hierbas, aromáticas, especias, tomate, cebolla roja con pimientos rojos o verdes
- 88 **SHAHI PANNER**  13 .95
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
- 88A **KADAI PANNER** 13 .95
Típico plato del norte de India, cocinado con queso fresco casero con cebolla, tomate y pimiento verde con especias.
- 88B **MATTER PANNER** 13,95
Matter panner es un popular plato de curry indio elaborado con guisantes verde y panner queso fresco casero indio en una base de cebollas, tomates, especias y hierbas.
- 89 **MALAI KOFTA**   13 .95
Albóndigas de patata rellenas de queso indio (paneer) cocinado con una salsa suave, frutos secos y especias aromáticas

90 NAVARTAN KORMA  	13 .95
<i>Variedad de verdura fresca que incluye: cebolla, tomate, jengibre, frutos secos con una salsa cremosa con nata y un toque dulce</i>	
91 METHI MUTTER MALAI 	13 .95
<i>Guisantes con hojas de alholva (fenogreco) cocinado con salsa suave con cebolla, tomate y un toque de nata</i>	
92 MIXED VEGETABLE CURRY	13 .95
<i>Verduras seleccionadas cocinadas con típico curry de India (medio picante)</i>	
92A VEG KARAHI	13 .95
<i>Verdura seleccionadas cocinadas con típico curry norte de india con cebolla, tomate, pimiento verde y especias</i>	
93 MUSHROOM CURRY	13 .95
<i>Champiñones cocinados con típico curry con especias</i>	
94 BAINGAN KA BHARTA	13 .95
<i>Berenjena al horno (triturada) cocinado con tomate, cebolla, chile verde con especias selectas</i>	
95 BHINDI BHAJI OKRA	13 .95
<i>Okra típica verdura fresca de India cocinada con tomate natural, cebolla, jengibre y especias, servido con cilantro fresco</i>	
96 DAL TADKA	13 .95
<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 DAL MAKHNI 	13 .95
<i>Lentejas negras de India cocinado con tomate, ajos, jengibre y cilantro, servido con un toque de nata y mantequillas</i>	
97A DAL PALAK 	13 .95
<i>Lentejas amarillas con espinacas, cocinado con pasta de ajo y jengibre, tomate, curcuma, cilantro fresco y especias</i>	
98 CHANA MASALA	13 .95
<i>Curry de garbanzo cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, cúrcuma y especias</i>	
98A RAJMA MASALA	13 .95
<i>Curry de alubias rojas cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, curcuma y especias</i>	
99 ALOO GOBHI	13 .95
<i>Plato tradicional del norte de India, patata y coliflor cocinado con tomate, jengibre, cilantro y especias</i>	
100 SAAG ALOO	13 .95
<i>Curry de espinacas frescas con patata y especias</i>	
101 ALOO METHI	13 .95
<i>Aloo Methi es un delicioso plato hecho con papas, hojas de alholva y una combinación de especias</i>	
102 JEERA ALOO	13 .95
<i>Patatas con comino y especias (acompañamiento)</i>	
103 ALOO MATTER	13 .95
<i>Típico plato del norte de India, curry de patata con guisante cocinado con tomate y especias</i>	
104 BOMBAY POTATOES	13 .95
<i>Curry de patata al vapor cocinado con cebolla, tomate y especias selectas. (Plato típico de Mumbai)</i>	

104B KHICHDI 15 .95

Khicdi es un plato indio clásico simple hecho con arroz,letejas amarilla.tomates,curcuma,semilla de comino,mantequilla clarificada (Ghee),cilantro fresco con especias seleccionadas.

Biryani

105 VEGETABLE BIRYANI 16 .95

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

106 EGG BIRYANI 17 .95

Arroz basmati a fuego lento frito con huevos cocidos, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas

107 CHICKEN BIRYANI 17 .95

Arroz basmati a fuego lento frito con pollo tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas

108 GOSH BIRYANI 19 .95

Arroz basmati a fuego lento, frito con trozos de cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y especias aromáticas

109 JHINGA BIRYANI 19 .95

Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas

110 BOLLYWOOD BOMBAY BIRYANI 22 .95

Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas


111 HYDERABADI BIRYANI

POLLO 20 .95


CORDERO 22 .95

Plato famoso de la India, arroz con menta fresca, cilantro fresco, pasta de ajo y jengibre, cúrcuma, cebolla y especias (pollo o cordero)


indo chino

115 HOT AND SOUR SOUP  VEG 8.00
 CHICKEN 8 .50

Sopa agripicante de pollo o verdura



116 SPRING ROLL 
 POLLO 8 .00
 VERDURA 7.00



Rollitos de verdura o pollo




117 CHICKEN LOLLIPOP 
 Piruletas de pollo acompañadas con salsa agridulce 14 .95


118 CHILLI PANNER   16.50

Trozos de queso Indio (paneer) salteado con pimiento, cebolla roja, chile y salsa asiática

119 VEGETABLE MANCHURIAN  
 Bolas de verdura fritas en salsa oriental 16,50

120 CHICKEN MANCHURIAN  
 Trozos de pollo frito macerado con salsa soja 18 .50

121 FISH MANCHURIAN   
 Trozos de pescado frito y macerado, cocinado en salsa soja 18 .50

122 FRIED RICE 
 VERDURA 11.95
 POLLO 13.95
 HUEVOS 13.95
 MIXTO 14,95€

Arroz frito salteado con verdura o pollo o mixto y con salsa de soja

123 HAKKA NOODLES 
 VERDURA 14.95
 POLLO 16.95
 MIX 17.95

Tallarines salteados con pollo o verduras o mixto y con salsa soja

124 CHICKEN 65 19.95
Trozos de pollo marinado con pasta de jengibre y ajo, chili rojo, salsa de soja, curmuca, harrina de maíz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.

124A CHILLY CHICKEN 17.50
Trozos de pollo frito marinado con selectas especias, cocinado con salsa de soja, cebollita china, cebolla roja, chilli y salsa Asiática

124 B PANNER 65 18,95
Panner queso fresco casero (Cottage chess) marinado con pasta de jengibre y ajo, chilli rojo, salsa de soja, curcuma, harina de maíz, cebollita china, salsa picante, limon, cilantro y especias.

arroz

125 BASMATI PLAIN RICE 7.95

Arroz basmati blanco

126 JEERA RICE 9.95


Arroz blanco basmati salteado con comino

127 PULAO RICE 11.95

Arroz basmati cocinado con aromática especias

128 KASHMIRI PULAO RICE  13.95

Arroz basmati cocinado con especias aromáticas, frutos secos, pasas y azafrán

129 LEMON RICE  11.95

Arroz basmati salteado con limón fresco, hoja de curry fresco, semilla de mostaza y especias servido con coco rallado y anacardo

- 130 **SPINACH GARLIC RICE** 11 .95
Arroz basmati salteado con espinacas frescas, ajo, jengibre y especias ligeras
- 131 **MUSHROOM RICE** 11 .95
Arroz basmati con champiñones a fuego lento con especias y adornado con hierbas aromáticas
- 132 **PEAS RICE** 11 .95
Arroz, los guisantes verdes se cuecen a fuego lento con especias indias, arroz basmati y adornado con hierbas aromáticas y fritos

pan

- 140 **PLAIN NAAN TANDOORI**  4 .00
Pan plano, elaborado de harina de trigo
- 141 **BUTTER NAAN**   4 .50
Gran delicioso Naan con mantequilla, una textura auténtica y sabor crujiente
- 142 **CHEESE NAAN** 5 .00
Pan relleno de queso con una textura crujiente por fuera con y suave por dentro
- 143 **GARLIC NAAN**  5 .00
Pan de ajo con rodajas de ajo y cilantro hecho en horno tandoori
- 144 **ONION NAAN**  5 .00
Pan de cebolla con rodajas de cebolla roja y cilantro hecho en horno tandoori
- 145 **TANDOORI ROTI** 4.00
- 145A **BUTTER TANDOORI ROTI**   4 .50
Pan hecho con harina de trigo integral y horneado en tandoori (elección normal o con mantequilla)
- 146 **MISSI ROTI** 5.00
Pan hecho con harina de grano y sazonado con algunas especias
- 147 **TAWA ROTI**  4.00
- 147A **BUTTER**   4 .50
Pan chapata hecho con harina blanca en una sartén especial (tawa) (puede pedirlo con o sin mantequilla)
- 148 **KULCHA PARATHA**  5 .50
Pan originado en el subcontinente indio, hecho de naida (harina de trigo)
- 149 **LACHHA PARATHA** 5 .50
Pan hecho en capas con una textura crujiente, combina con cualquier curry
- 150 **PARATHA STUFFED PARATHA** *GOBHI, ALOO, MIX VEG, PANEER*   6 .50
El pan mas popular relleno de coliflor o patata o verdura o panner (queso indio) con especias
- 151 **KEEMA NAAN**  8 .00
- 152 *Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma*
- 153 **BHATURA** 5 .00
Bhature es el clásico pan inflado indio que siempre está asociado con el inseparable Chole Bhature. Garbanzo con curry
- 153 **PESAWARI NAN**  6 .00
Pan relleno de coco, almendra, pasas, tutti frutti, mantequilla, anacardos con un auténtico sabor crujiente

bollywood tadka

menú degustación tasting menu

30€ POR PERSONA

entrantes

SURTIDO APERITIVO

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



MOLUSCOS



ALTRAMUCES