

entrantes

1	PUNJABI SAMOSA 	7.50
	<i>Empanadilla rellena de patata, guisantes y especias</i>	
2	CHICKEN SAMOSA 	8.00
	<i>Empanadilla de pollo picado, guisantes y especias</i>	
3	KEEMA SAMOSA (LAMB SAMOSA) 	9.00
	<i>Empanadilla de carne picada de cordero con especias</i>	
4	MIX SABZI PAKORA	9.50
	<i>Fritura de coliflor, patata, berenjena, pimiento verde y cebolla macerado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
5	PANEER PAKORA 	10.00
	<i>Queso indio (casero) marinado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
6	ONION BHAJI	8.50
	<i>Fritura de cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias</i>	
7	CHEESE ALOO TIKKI  	9.00
	<i>Patatas fritas doradas y empanadas con queso, sazonado con especias</i>	
8	ALOO BONDA	9.00
	<i>Patata al vapor o frita con especias, rebozada con harina de garbanzo</i>	
9	HARA BHARA KABAB 	9.50
	<i>Fritura de espinacas, patatas y guisantes con especias</i>	
10	BOLLYWOOD ASSORTED APPETIZERS PLATTER 	16.00
	<i>Surtido de aperitivos, plato especial de la casa</i>	
11	LASOONI JHINGA   	15.90
	<i>Langostino pelado macerado con ajo y especias, cocinado a fuego lento</i>	
12	PRAWNS PURI  	15.50
	<i>Langostino cocido con especias suaves y servido en pan frito de India (puri)</i>	
13	FISH AMITSARI  	14.90
	<i>Trozos de pescado macerado con limón, jengibre, ajo, huevo y especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
14	SHAMI KABAB	12.00
	<i>Pastel de cordero picado y lentejas macerado con especias</i>	
15	BOONDI RAITA 	7.00
	<i>Ensalada de yogur con bolitas crujientes de garbanzo y especias</i>	
16	SALAD RAITA 	7.00
	<i>Ensalada de yogur preparado con pepino, tomate, cebolla y especias</i>	
17	ONION SALAD	6.00
	<i>Ensalada de cebolla</i>	
18	GREEN SALAD	7.00
	<i>Ensalada fresca verde</i>	
19	PAPADDAM	1.40
	<i>Torta de lentejas al horno (papad)</i>	
20	MASALA PAPAD	3.50
	<i>Tortas de lentejas fritas. Guarnición; tomate, cebolla roja, guindilla verde, cilantro y especias.</i>	
20A	PENUJAT CHAT	9.90
	<i>Cacahutes fritos con cebolla rojo picada, chilli verde, cilantro, tomate, salsa selecta y especias.</i>	

sopa

21	DAL SOUP	7.50
	<i>Sopa de lentejas amarillas de la India con comino, cilantro y especias</i>	
22	VEG SOUP	7.50
	<i>Sopa vegetal ligera y picante con especias selectas</i>	
23	CHICKEN SOUP	8.75
	<i>Sopa de pollo ligeramente picante con especias</i>	
24	TOMATO SHORBA	7.50
	<i>Sopa fuerte hecha de tomates, ligeramente condimentada con semillas de comino</i>	

horno indio

25	CHICKEN TANDOORI 🍴	15.50
	<i>Muslos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno especial (tandoori)</i>	
26	TANDOORI CHICKEN TIKKA 🍴	16.50
	<i>Trozos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno de tandoori</i>	
27	TANDOORI MURG MALAI TIKKA 🍴	16.50
	<i>Trozos de pollo marinado en yogur, queso, nata, ajo, jengibre, limón, hierbas y especias cocinado en horno de tandoori</i>	
28	MIX TANDOORI TIKKA 🍴	19.00
	<i>Mixto de chicken tikka patiala y murg malai tikka</i>	
29	CHICKEN SEEKH KABAB	16.50
	<i>Kabab de carne picada de pollo marinado con ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
29A	CHICKEN SHASHLIK	19.00
	<i>Trozos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón, pimienta verde y rojo, tomate natural, cebolla y especias cocinado en horno de tandoori</i>	
30	LAMB SEEKH KABAB	18.50
	<i>Kabab de carne picada de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
31	BOTI KABAB	19.75
	<i>Trozos de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)</i>	
32	TANDOORI KING PRAWNS 🍴	24.95
	<i>Langostino gigante marinado con yogur, jengibre, ajo, limón, hierbas y especias, hecho en horno (tandoori)</i>	
34	BOLLYWOOD TANDOORI MIXED GRILL	26.95
	<i>Surtido tandoori; chicken tikka, chicken malai tikka, chicken seekh kabab, lamb tikka and lamb seekh kabab.</i>	
35	TANDOORI PANEER TIKKA 🍴	15.95
	<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	TANDOORI MALAI PANEER TIKKA 🍴	15.95
	<i>Jugosos trozos de panner (queso indio) marinado en una combinación de especias aromáticas con nata, servido a la parrilla con verdura</i>	
36A	TANDDORI MIX PANNER TIKKA 🍴	16.95
	<i>Mixto panner tikka y mallai paneer tikka</i>	
37	VEGETABLE SEEKH KABAB	15.50
	<i>Kabab de verdura variada marinado en ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	

🍴 PICANTE







pollo

40	MANGO CHICKEN CURRY	16.90
	<i>Trozos de pollo con mango, cebolla, jengibre, comino, pasas, leche de coco, cilantro con especias.</i>	
41	CHICKEN KORMA 🍲 🌶️	16.90
	<i>Pollo con curry suave acompañado con frutos secos, nata y especias</i>	
42	CHICKEN KASHMIRI 🍲 🌶️	16.90
	<i>Pollo con salsa de tomate, mantequilla y un toque dulce, con frutos secos y suaves especias</i>	
43	BUTTER CHICKEN 🍲	16.90
	<i>Trozos de pollo a la parrilla con salsa cremosa de tomate y mantequilla con especias y un toque de fenogreco</i>	
44	CHICKEN TIKKA MASALA 🍲	16.90
	<i>Trozos de pollo al horno con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>	
45	MURG BALTI 🍲	16.90
	<i>Pollo con salsa de tomate fresco, pimiento verde, ajo, jengibre, comino, cilantro y algunas especias</i>	
46	MURGH SAAG 🍲	16.90
	<i>Trozos de pollo con espinacas en una mezcla de especias</i>	
47	MURG METHI 🍲	16.90
	<i>Trozos de pollo con fenogreco (hierbas aromáticas) y especias</i>	
48	CHICKEN CURRY	16.90
	<i>Pollo con curry de pimiento, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias</i>	
49	CHICKEN DHANSAK	16.90
	<i>Trozos de pollo con lentejas amarillas, pasta de jengibre, ajo, tomate, cebolla y especias</i>	
50	CHICKEN DO PYAZA	16.90
	<i>Pollo con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, cebolla roja, cúrcuma y algunas especias</i>	
51	CHICKEN JALFREZI	16.90
	<i>Un curry sabroso con trozos tiernos de pollo en una salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias</i>	
52	CHICKEN ROGHAN JOSH 🍲	16.90
	<i>"Pollo con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante."</i>	
53	MURGH KARAH	16.90
	<i>Pollo curry con cebolla, tomate, pimiento verde y especias selectas</i>	
54	MURGH HANDI	16.90
	<i>Pollo con salsa de yogur, tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo, jengibre, especias y cilantro fresco</i>	
55	ACHARI MURGH	16.90
	<i>Pollo cocinado con tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo y jengibre, especias y cilantro fresco</i>	
56	MADRAS CHICKEN TIKKA 🍲	17.90
	<i>Pollo macerado con especias y yogur (en horno), se sirve con una salsa picante con algunas especias</i>	
57	CHICKEN MADRAS	16.90
	<i>Pollo con curry picante, con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>	
58	CHICKEN VINDALOO	17.50
	<i>"Plato típico de Goa; con una selección de fuertes especias y muy picante."</i>	
59	CHICKEN PHALL	18.50
	<i>"Pollo con una salsa muy picante; típico en Inglaterra."</i>	

cordero

61	GOSH KORMA  	18.95
	<i>Cordero en trozos con salsa suave, frutos secos, coco, nata y especias</i>	
62	MUTTON KASHMIRI  	18.95
	<i>Trozos de cordero con salsa de tomate, mantequilla, toque dulce, frutos secos con unas especias muy suaves</i>	
63	LAMB TIKKA MASALA 	18.95
	<i>Trozos de cordero con especias (en horno) con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>	
64	LAMB BALTI 	18.95
	<i>Cordero con tomate fresco, pimiento verde, ajo, jengibre, anís, cilantro y especias selectas</i>	
65	SAAG GOSHT 	18.95
	<i>Trozos de cordero a fuego lento con espinacas frescas y especias selectas</i>	
66	GOSH CURRY	18.95
	<i>Trozos de cordero con curry de pimiento, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias (suave o picante, como guste)</i>	
67	LAMB JALFREZI	18.95
	<i>Un curry sabroso con trozos jugosos de cordero en salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias</i>	
68	LAMB DO PYAZA	18.95
	<i>Cordero con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, pimiento rojo, salsa picante, cúrcuma y especias</i>	
69	LAMB KARAHI	18.95
	<i>Típico plato de curry con cordero del norte de India cocinado con cebolla, tomate, pimiento verde y especias selectas</i>	
70	LAMB ROGAN JOSH 	18.95
	<i>Cordero con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante.</i>	
71	BHUNA MASS	18.95
	<i>"Cordero con tomate, pimiento y especias selectas con salsa gruesa; un plato sabroso."</i>	
72	LAMB MADRAS	18.95
	<i>Trozos de cordero con curry picante del sur con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>	
73	LAMB VINDALOO	19.95
	<i>Plato típico de Goa con una selección de especias fuertes y muy picante</i>	
74	LAMB PHALL	20.95
	<i>Cordero con una salsa muy picante, típico plato indio de Inglaterra</i>	

pescado y marisco

75	BHUNA MACHLI 	19.50
	<i>Súper delicioso pescado de merluza. El secreto del sabor de este plato es freír las especias hasta que sea extremadamente fragante</i>	
76	FISH CURRY 	18.50
	<i>Pescado blanco cocinado con tomate fresco, jengibre, ajo, polvo de curry, bolita de mostaza, hierbas, hojas frescas, cilantro fresco y especias</i>	
77	FISH KOLHAPURI  	19.50
	<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	FISH GOAN CURRY  	19.95
	<i>Este Goan Fish Curry es un curry de pescado tibio y picante que se enfría con leche de coco y especias</i>	

 PICANTE

79	JHINGA CURRY 🌶️	19.50
	<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	JHINGA TIKKA MASALA 🌶️ 🌶️	24.95
	<i>Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>	
81	KING PRAWNS MADRAS 🌶️	24.95
	<i>Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con curry de sur picante con mezcla exótica especial, servido con coco rallado</i>	
82	JHINGA JALFERZI 🌶️	19.50
	<i>Langostino pelado, cocinado con tomate natural, pimienta, cebolla, ligeramente picante con selectas especias</i>	

platos vegetales

85	PALAK PANEER 🌶️	14.50
	<i>Espinacas frescas con típico queso fresco de India con especias. Curry suave y exótico</i>	
86	PANEER MAKHANI 🌶️	14.50
	<i>Queso fresco casero típico de India cocinado con salsa suave de tomate, especias, mantequillas, y aromáticas</i>	
87	PANEER TIKKA MASALA 🌶️	14.50
	<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	SHAHI PANNER 🌶️	14.50
	<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	KADAI PANNER	14.50
	<i>Típico plato del norte de India, cocinado con queso fresco casero con cebolla, tomate y pimienta verde con especias.</i>	
88B	MATTER PANNER	14.50
	<i>Matter Panner es un popular plato de curry indio elaborado con guisantes verde y panner queso fresco casero indio en una base de cebolla, tomate, especias y hierbas.</i>	
89	MALAI KOFTA 🌶️ 🌶️	14.50
	<i>Albóndigas de patata rellenas de queso indio (paneer) cocinado con una salsa suave, frutos secos y especias aromáticas</i>	
90	NAVARTAN KORMA 🌶️ 🌶️	14.50
	<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 🌶️	14.50
	<i>Guisantes con hojas de alholva (fenogreco) cocinado con salsa suave con cebolla, tomate y un toque de nata</i>	
92	MIXED VEGETABLE CURRY	14.50
	<i>Verduras seleccionadas cocinadas con típico curry de India (medio picante)</i>	
92A	VEG KARAH	14.50
	<i>Verdura seleccionadas cocinadas con típico curry norte de india con cebolla, tomate, pimienta verde y especias</i>	
93	MUSHROOM CURRY	14.50
	<i>Champiñones cocinados con típico curry con especias</i>	
94	BAINGAN KA BHARTA	14.50
	<i>Berenjena al horno (triturada) cocinado con tomate, cebolla, chile verde con especias selectas</i>	
95	BHINDI BHAJI OKRA	14.50
	<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, cúrcuma, 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, cúrcuma 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	14.50
	<i>Curry de patata al vapor cocinado con cebolla, tomate y especias selectas. (Plato típico de Mumbai)</i>	
104B	BUTTER KHICHDI	16.95
	<i>Clásico plato en India cocinado con arroz con lentejas amarillas, tomate, comino, cúrcuma, cilantro, mantequilla fresca con selectas especias.</i>	

biryani

105	VEGETABLE BIRYANI 🍴	17.95
	<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	EGG BIRYANI 🍴 🍴	18.95
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con huevos cocidos, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
107	CHICKEN BIRYANI 🍴	18.95
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con pollo tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
108	GOSH BIRYANI 🍴	19.95
	<i>Arroz basmati a fuego lento, frito con trozos de cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y especias aromáticas</i>	
109	JHINGA BIRYANI 🍴 🍴	19.95
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
110	BOLLYWOOD BOMBAY BIRYANI 🍴 🍴	22.95
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	

🔥 PICANTE

111 HYDERABADI BIRYANI 🍛	
POLLO	20.95
CORDERO	22.95
<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 HOT AND SOUR SOUP 🌿	
POLLO	9.00
VERDURA	8.00
<i>Sopa agripicante</i>	
116 SPRING ROLL 🍛	
POLLO	8.50
VERDURA	7.50
<i>Rollitos de verdura o pollo</i>	
117 CHICKEN LOLLIPOP 🍛	
CON SALSA	15.95
<i>Piruletas de pollo acompañadas con salsa agridulce</i>	
118 CHILLI PANEER 🍛 🍛	
<i>Trozos de queso Indio (paneer) salteado con pimienta, cebolla roja, chile y salsa asiática</i>	
119 VEGETABLE MANCHURIAN 🍛 🌿	
<i>Bolas de verdura fritas en salsa oriental</i>	
120 CHICKEN MANCHURIAN 🍛 🌿	
<i>Trozos de pollo frito macerado con salsa soja</i>	
121 FISH MANCHURIAN 🍛 🐟 🌿	
<i>Trozos de pescado frito y macerado, cocinado en salsa soja</i>	
122 FRIED RICE 🌿	<i>Arroz frito salteado con verdura o pollo o mixto y con salsa de soja</i>
VERDURA	12.50
POLLO	14.50
HUEVOS	14.50
MIX	15.50
123 HAKKA NOODLES 🌿	
VERDURA	15.50
POLLO	17.50
MIX.	18.50
<i>Tallarines salteados con pollo o verduras o mixto y con salsa soja</i>	
124 CHICKEN 65	19.95
<i>Trozos de pollo marinado con pasta de jengibre y ajo, chili rojo, salsa de soja, curmuca, harina de maíz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.</i>	
124ACHILLY CHICKEN	18.95
<i>Trozos de pollo frito marinado con selectas especias, cocinado con salsa de soja, cebollita china, cebolla roja, chilli y salsa asiática.</i>	
124B PANNER 65	18.95
<i>Panner queso fresco casero (cottage chess) marinado con pasta de jengibre y ajo, chilli rojo, salsa de soja, cúrcuma, harina de maíz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.</i>	








arroz

125	BASMATI PLAIN RICE	7.95
	<i>Arroz basmati blanco</i>	
126	JEERA RICE	9.95
	<i>Arroz blanco basmati salteado con comino</i>	
127	PULAO RICE	11.95
	<i>Arroz basmati cocinado con aromática especias</i>	
128	KASHMIRI PULAO RICE 🌶️	13.95
	<i>Arroz basmati cocinado con especias aromáticas, frutos secos, pasas y azafrán</i>	
129	LEMON RICE 🌶️	12.50
	<i>Arroz basmati salteado con limón fresco, hoja de curry fresco, semilla de mostaza y especias servido con coco rallado y anacardo</i>	
130	SPINACH GARLIC RICE	12.50
	<i>Arroz basmati salteado con espinacas frescas, ajo, jengibre y especias ligeras</i>	
131	MUSHROOM RICE	12.50
	<i>Arroz basmati con champiñones a fuego lento con especias y adornado con hierbas aromáticas</i>	
132	PEAS RICE	12.50
	<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	PLAIN NAAN TANDOORI 🌶️	4.50
	<i>Pan plano, elaborado de harina de trigo</i>	
141	BUTTER NAAN 🌶️ 🌶️	5.00
	<i>Gran delicioso Naan con mantequilla, una textura auténtica y sabor crujiente</i>	
142	CHEESE NAAN 🌶️ 🌶️	5.50
	<i>Pan relleno de queso con una textura crujiente por fuera con y suave por dentro</i>	
143	GARLIC NAAN 🌶️	5.50
	<i>Pan de ajo con rodajas de ajo y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
144	ONION NAAN 🌶️	5.50
	<i>Pan de cebolla con rodajas de cebolla roja y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
145	TANDOORI ROTI 🌶️	4.00
145A	BUTTER TANDOORI ROTI 🌶️ 🌶️	4.50
	<i>Pan hecho con harina de trigo integral y horneado en tandoori (elección normal o con mantequilla)</i>	
146	MISSI ROTI	5.00
	<i>Pan hecho con harina de grano y sazonado con algunas especias</i>	
147	TAWA ROTI 🌶️	4.00
147A	BUTTER 🌶️ 🌶️	4.50
	<i>Pan chapata hecho con harina blanca en una sartén especial (tawa) (puede pedirlo con o sin mantequilla)</i>	
148	KULCHA PARATHA 🌶️	6.00
	<i>Pan originado en al subcontinente indio, hecho de naida (harina de trigo)</i>	
149	LACHHA PARATHA 🌶️	6.00
	<i>Pan hecho en capas con una textura crujiente, combina con cualquier curry</i>	

🌶️ PICANTE

150	PARATHA STUFFED PARATHA <small>GOBHI, ALOO, MIX VEG, PANEER</small>  	6.95
	<i>El pan mas popular relleno de coliflor o patata o verdura o panner (queso indio) con especias</i>	
151	KEEMA NAAN 	8.50
	<i>Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma</i>	
151A	CHEESE KEEMA NAN  	9.50
	<i>Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma</i>	
152	BHATURA 	5.00
	<i>Bhature es el clásico pan inflado indio que siempre está asociado con el inseparable Chole Bhature. Garbanzo con curry</i>	
153	PESAWARI NAN 	6.25
	<i>Pan relleno de coco, almendra, pasas, tutti frutti, mantequilla, anacardos con un auténtico sabor crujiente</i>	

bolliwood tadka

menú degustación tasting menu

30€ POR PERSONA

entrantes

SURTIDO APERITIVO

vegetales samosa ,onion Bhaji ,Chicken Tikka tandoori , Lamb Seekh Kabab

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 vanilla 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 CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

PICANTE