

entrantes

1	PUNJABI SAMOSA 	8.00
	<i>Empanadilla rellena de patata, guisantes y especias</i>	
2	CHICKEN SAMOSA 	8.50
	<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	10.50
	<i>Fritura de coliflor, patata, berenjena, pimiento verde y cebolla macerado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
5	PANEER PAKORA 	11.00
	<i>Queso indio (casero) marinado con especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
5A	ALOO PAKORA	10.50
	<i>Chips de patata fina marinado con selecta especia rebozado con harina de garbanzo</i>	
6	ONION BHAJI	9.75
	<i>Fritura de cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias</i>	
7	CHEESE ALOO TIKKI  	10.00
	<i>Patatas fritas doradas y empanadas con queso, sazonado con especias</i>	
8	ALOO BONDA	9.50
	<i>Patata al vapor o frita con especias, rebozada con harina de garbanzo</i>	
9	HARA BHARA KABAB 	10.00
	<i>Fritura de espinacas, patatas y guisantes con especias</i>	
9A	BHINDI KURKURI-OKRA 	16.50
	<i>kurkuri bhindi es un plato sabroso y super crujiente elaborado con harina de garbanzos y selectas especias.</i>	
10	BOLLYWOOD ASSORTED APPETIZERS PLATTER 	16.50
	<i>Surtido de aperitivos, plato especial de la casa</i>	
11	LASOONI JHINGA  	16.50
	<i>Langostino pelado macerado con ajo y especias, cocinado a fuego lento</i>	
12	PRAWNS PURI  	16.50
	<i>Langostino cocido con especias suaves y servido en pan frito de India (puri)</i>	
13	FISH AMITSARI  	16.50
	<i>Trozos de pescado macerado con limón, jengibre, ajo, huevo y especias, rebozado con harina de garbanzo</i>	
14	SHAMI KABAB	13.00
	<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	6.25
	<i>Ensalada de cebolla</i>	
18	GREEN SALAD	7.50
	<i>Ensalada fresca verde</i>	
19	PAPADDAM	1.60
	<i>Torta de lentejas al horno (papad)</i>	
20	MASALA PAPAD	3.75
	<i>Tortas de lentejas fritas. Guarnición; tomate, cebolla roja, guindilla verde, cilantro y especias.</i>	
20A	PENUAT CHAT	10.75
	<i>Cacahutes fritos con cebolla rojo picada, chilli verde, cilantro, tomate, salsa selecta y especias.</i>	

10% SUPLEMENTO EN TERRAZA

I.V.A. INCLUIDO

 PICANTE


sopa

21	DAL SOUP	7.90
	<i>Sopa de lentejas amarillas de la India con comino, cilantro y especias</i>	
22	VEG SOUP	7.90
	<i>Sopa vegetal ligera y picante con especias selectas</i>	
23	CHICKEN SOUP	9.50
	<i>Sopa de pollo ligeramente picante con especias</i>	
24	TOMATO SHORBA	7.90
	<i>Sopa fuerte hecha de tomates, ligeramente condimentada con semillas de comino</i>	

horno indio

25	CHICKEN TANDOORI 🍴	16.50
	<i>Muslos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno especial (tandoori)</i>	
26	TANDOORI CHICKEN TIKKA 🍴	17.50
	<i>Trozos de pollo marinado en yogur, ajo, jengibre, limón y especias cocinado en horno de tandoori</i>	
27	TANDOORI MURG MALAI TIKKA 🍴	17.50
	<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 🍴	19.75
	<i>Mixto de chicken tikka patiala y murg malai tikka</i>	
29	CHICKEN SEEKH KABAB	17.50
	<i>Kabab de carne picada de pollo marinado con ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
29A	CHICKEN SHASHLIK	19.50
	<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	19.00
	<i>Kabab de carne picada de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)</i>	
31	BOTI KABAB	20.50
	<i>Trozos de cordero marinado en ajo, jengibre, limón, hierbas y especias, cocinado en horno de carbón (tandoori)</i>	
32	TANDOORI KING PRAWNS 🌊	25.50
	<i>Langostino gigante marinado con yogur, jengibre, ajo, limón, hierbas y especias, hecho en horno (tandoori)</i>	
33	FISH TIKKA TANDOORI	19.50
	<i>Emperador marinado con pasta de ajo, jengibre, limón, hierbas, selectas especias cocinado en horno.</i>	
33A	FISH SASLIK TANDOORI	21.50
	<i>Emperador marinado con ajo, jengibre, limón, pimienta verde y rojo, tomate, cebolla, especias, cocinado en horno tandoori</i>	
34	BOLLYWOOD TANDOORI MIXED GRILL	27.50
	<i>Surtido tandoori; chicken tikka, chicken malai tikka, chicken seekh kabab, lamb tikka and lamb seekh kabab.</i>	
35	TANDOORI PANEER TIKKA 🍴	16.50
	<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 🍴	16.50
	<i>Jugosos trozos de panner (queso indio) marinado en una combinación de especias aromáticas con nata, servido a la parrilla con verdura</i>	

🌶️ PICANTE

- 36A **TANDDORI MIX PANNER TIKKA**  17.50
Mixto panner tikka y mallai paneer tikka
- 37 **VEGETABLE SEEKH KABAB** 16.50
Kabab de verdura variada marinado en ajo, jengibre, hierbas y especias, cocinado en horno (tandoori)

pollo

- 40 **MANGO CHICKEN CURRY** 17.50
Trozos de pollo con mango, cebolla, jengibre, comino, pasas, leche de coco, cilantro con especias.
- 41 **CHICKEN KORMA**   17.50
Pollo con curry suave acompañado con frutos secos, nata y especias
- 42 **CHICKEN KASHMIRI**   17.50
Pollo con salsa de tomate, mantequilla y un toque dulce, con frutos secos y suaves especias
- 43 **BUTTER CHICKEN**  17.50
Trozos de pollo a la parrilla con salsa cremosa de tomate y mantequilla con especias y un toque de fenogreco
- 44 **CHICKEN TIKKA MASALA**  17.50
Trozos de pollo al horno con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias
- 45 **MURG BALTI**  17.50
Pollo con salsa de tomate fresco, pimienta verde, ajo, jengibre, comino, cilantro y algunas especias
- 46 **MURGH SAAG**  17.50
Trozos de pollo con espinacas en una mezcla de especias
- 47 **MURG METHI**  17.50
Trozos de pollo con fenogreco (hierbas aromáticas) y especias
- 48 **CHICKEN CURRY** 17.50
Pollo con curry de pimienta, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias
- 49 **CHICKEN DHANSAK** 17.50
Trozos de pollo con lentejas amarillas, pasta de jengibre, ajo, tomate, cebolla y especias
- 50 **CHICKEN DO PYAZA** 17.50
Pollo con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, cebolla roja, cúrcuma y algunas especias
- 51 **CHICKEN JALFREZI** 17.50
Un curry sabroso con trozos tiernos de pollo en una salsa de tomate ligeramente picante con pimientos, cebolla y especias
- 52 **CHICKEN ROGHAN JOSH**  17.50
"Pollo con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante."
- 53 **MURGH KARAH** 17.50
Pollo curry con cebolla, tomate, pimienta verde y especias selectas
- 54 **MURGH HANDI** 17.50
Pollo con salsa de yogur, tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo, jengibre, especias y cilantro fresco
- 55 **ACHARI MURGH** 17.50
Pollo cocinado con tomate fresco, cúrcuma, pasta de ajo y jengibre, especias y cilantro fresco
- 55A **BHUNA CHICKEN** 17.50
Pollo cocinado con tomate, pimienta, especias selectas con salsa gresa, un plato sabroso
- 56 **MADRAS CHICKEN TIKKA**  18.50
Pollo macerado con especias y yogur (en horno), se sirve con una salsa picante con algunas especias

57	CHICKEN MADRAS	17.50
	<i>Pollo con curry picante, con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>	
58	CHICKEN VINDALOO	18.00
	<i>"Plato típico de Goa; con una selección de fuertes especias y muy picante."</i>	
59	CHICKEN PHALL	19.00
	<i>"Pollo con una salsa muy picante; típico en Inglaterra."</i>	



cordero

61	GOSH KORMA  	19.50
	<i>Cordero en trozos con salsa suave, frutos secos, coco, nata y especias</i>	
62	MUTTON KASHMIRI  	19.50
	<i>Trozos de cordero con salsa de tomate, mantequilla, toque dulce, frutos secos con unas especias muy suaves</i>	
63	LAMB TIKKA MASALA 	19.50
	<i>Trozos de cordero con especias (en horno) con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias</i>	
64	LAMB BALTI 	19.50
	<i>Cordero con tomate fresco, pimienta verde, ajo, jengibre, anís, cilantro y especias selectas</i>	
65	SAAG GOSHT 	19.50
	<i>Trozos de cordero a fuego lento con espinacas frescas y especias selectas</i>	
66	GOSH CURRY	19.50
	<i>Trozos de cordero con curry de pimienta, ajo, jengibre, hierbas, chiles y especias (suave o picante, como guste)</i>	
67	LAMB JALFREZI	19.50
	<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	19.50
	<i>Cordero con cebolla, tomate, pasta de ajo, jengibre, pimienta roja, salsa picante, cúrcuma y especias</i>	
69	LAMB KARAHI	19.50
	<i>Típico plato de curry con cordero del norte de India cocinado con cebolla, tomate, pimienta verde y especias selectas</i>	
70	LAMB ROGAN JOSH 	19.50
	<i>Cordero con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogur y especias aromáticas; ligeramente picante.</i>	
71	BHUNA MASS	19.50
	<i>"Cordero con tomate, pimienta y especias selectas con salsa gruesa; un plato sabroso."</i>	
72	LAMB MADRAS	19.50
	<i>Trozos de cordero con curry picante del sur con mezcla exótica de especias, servido con coco rallado</i>	
73	LAMB VINDALOO	20.50
	<i>Plato típico de Goa con una selección de especias fuertes y muy picante</i>	
74	LAMB PHALL	21.50
	<i>Cordero con una salsa muy picante, típico plato indio de Inglaterra</i>	





pescado y marisco

- 75 **BHUNA MACHLI**  19.75
Súper delicioso pescado de merluza. El secreto del sabor de este plato es freír las especias hasta que sea extremadamente fragante
- 76 **FISH CURRY**  19.00
Pescado blanco cocinado con tomate fresco, jengibre, ajo, polvo de curry, bolita de mostaza, hierbas, hojas frescas, cilantro fresco y especias
- 77 **FISH KOLHAPURI**   19.75
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**   20.50
Este Goan Fish Curry es un curry de pescado tibio y picante que se enfría con leche de coco y especias
- 79 **JHINGA CURRY**  19.75
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**   25.50
Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con salsa cremosa, hierbas aromáticas, tomate y especias
- 81 **KING PRAWNS MADRAS**  25.50
Langostino grande hecho en horno tandoori cocinado con curry de sur picante con mezcla exótica especial, servido con coco rallado
- 82 **JHINGA JALFERZI**  20.50
Langostino pelado, cocinado con tomate natural, pimienta, cebolla, ligeramente picante con selectas especias

huevos / eggs

- 83 **ANDA BHURJI**  15.50
Huevos húmedos, ligeramente condimentados con cúrcuma y chile, fritos en cebolla, cilantro y tomates.
- 84 **ANDA CURRY**  15.50
Huevo al curry es un reconfortante plato indio de huevos al curry. Básicamente se elabora con huevos duros, cebollas, tomates, especias y hierbas enteras y molidas.

platos vegetales

- 85 **PALAK PANEER**  15.50
Espinacas frescas con típico queso fresco de India con especias. Curry suave y exótico
- 86 **PANEER MAKHANI**  15.50
Queso fresco casero típico de India cocinado con salsa suave de tomate, especias, mantequillas, y aromáticas
- 87 **PANEER TIKKA MASALA**  15.50
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**  15.50
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** 15.50
Típico plato del norte de India, cocinado con queso fresco casero con cebolla, tomate y pimienta verde con especias.

88B	MATTER PANNER	15.50
	<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 🍴 🍴	15.50
	<i>Albóndigas de patata rellenas de queso indio (paneer) cocinado con una salsa suave, frutos secos y especias aromáticas</i>	
90	NAVARTAN KORMA 🍴 🍴	15.50
	<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 🍴	15.50
	<i>Guisantes con hojas de alholva (fenogreco) cocinado con salsa suave con cebolla, tomate y un toque de nata</i>	
91A	KAJU CURRY 🍴	19.95
	<i>Curry de anacardos es una deliciosa crema de mantequilla de anacardos con una salsa rica, picante y dulce, sabrosa hecho con anacardos, tomates, crema y especias</i>	
92	MIXED VEGETABLE CURRY	15.50
	<i>Verduras seleccionadas cocinadas con típico curry de India (medio picante)</i>	
92A	VEG KARAHÍ	15.50
	<i>Verdura seleccionadas cocinadas con típico curry norte de india con cebolla, tomate, pimienta verde y especias</i>	
92B	VEG HANDI	15.50
	<i>Verduras seleccionadas cocinados con yogur, tomate, cúrcuma, pasta de ajo y jengibre, cilantro y especias</i>	
92C	VEG BALTI	15.50
	<i>Verduras seleccionadas cocinadas con tomate, pimienta verde, ajo, jengibre, comino, cilantro y especias</i>	
93	MUSHROOM CURRY	15.50
	<i>Champiñones cocinados con típico curry con especias</i>	
94	BAINGAN KA BHARTA	15.50
	<i>Berenjena al horno (triturada) cocinado con tomate, cebolla, chile verde con especias selectas</i>	
95	BHINDI BHAJI OKRA	15.50
	<i>Okra típica verdura fresca de India cocinada con tomate natural, cebolla, jengibre y especias, servido con cilantro fresco</i>	
96	DAL TADKA	14.50
	<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 🍴	14.50
	<i>Lentejas negras de India cocinado con tomate, ajos, jengibre y cilantro, servido con un toque de nata y mantequillas</i>	
97A	DAL PALAK 🍴	14.50
	<i>Lentejas amarillas con espinacas, cocinado con pasta de ajo y jengibre, tomate, cúrcuma, cilantro fresco y especias</i>	
98	CHANA MASALA	14.50
	<i>Curry de garbanzo cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, cúrcuma y especias</i>	
98A	RAJMA MASALA	14.50
	<i>Curry de alubias rojas cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajos, cúrcuma y especias</i>	
99	ALOO GOBHI	14.50
	<i>Plato tradicional del norte de India, patata y coliflor cocinado con tomate, jengibre, cilantro y especias</i>	
100	SAAG ALOO	14.50
	<i>Curry de espinacas frescas con patata y especias</i>	
101	ALOO METHI	14.50
	<i>Aloo Methi es un delicioso plato hecho con papas, hojas de alholva y una combinación de especias</i>	
102	JEERA ALOO	14.50
	<i>Patatas con comino y especias (acompañamiento)</i>	

🍴 PICANTE

103	ALOO MATTER	14.50
	<i>Típico plato del norte de India, curry de patata con guisante cocinado con tomate y especias</i>	
104	BOMBAY POTATOES	15.50
	<i>Curry de patata al vapor cocinado con cebolla, tomate y especias selectas. (Plato típico de Mumbai)</i>	
104B	BUTTER KHICHDI	17.95
	<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 🍌	18.95
	<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 🍌 🍳	19.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con huevos cocidos, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
107	CHICKEN BIRYANI 🍌	19.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con pollo tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
108	GOSH BIRYANI 🍌	20.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento, frito con trozos de cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y especias aromáticas</i>	
109	JHINGA BIRYANI 🍌 🦞	20.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
110	BOLLYWOOD BOMBAY BIRYANI 🍌 🦞	23.50
	<i>Arroz basmati a fuego lento frito con langostinos pelados, cordero tikka, tomate, jengibre, azafrán y condimentado con especias aromáticas</i>	
111	HYDERABADI BIRYANI 🍌	
	POLLO	21.50
	CORDERO	23.50
	<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	9.50
	VERDURA	8.50
	<i>Sopa agripicante</i>	
116	SPRING ROLL 🍌	
	POLLO	9.00
	VERDURA	8.50
	<i>Rollitos de verdura o pollo</i>	
117	CHICKEN LOLLIPOP 🍌	16.50
	CON SALSA	18.50
	<i>Piruletas de pollo acompañadas con salsa agri dulce</i>	
118	CHILLI PANEER 🍌 🍌	17.95
	<i>Trozos de queso Indio (paneer) salteado con pimienta, cebolla roja, chile y salsa asiática</i>	
119	VEGETABLE MANCHURIAN 🍌 🌿	17.95
	<i>Bolas de verdura fritas en salsa oriental</i>	

120	CHICKEN MANCHURIAN  	19.50
	<i>Trozos de pollo frito macerado con salsa soja</i>	
121	FISH MANCHURIAN   	19.50
	<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	13.00
	POLLO	15.00
	HUEVOS	15.00
	MIX	16.00
123	HAKKA NOODLES 	
	VERDURA	16.00
	POLLO	18.00
	MIX	19.00
	<i>Tallarines salteados con pollo o verduras o mixto y con salsa soja</i>	
124	CHICKEN 65	20.50
	<i>Trozos de pollo marinado con pasta de jengibre y ajo, chilli rojo, salsa de soja, curmuca, harina de maiz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.</i>	
124A	CHILLY CHICKEN	19.50
	<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	19.95
	<i>Panner queso fresco casero (cottage chess) marinado con pasta de jengibre y ajo, chilli rojo, salsa de soja, cúrcuma, harina de maiz, cebollita china, salsa picante, limón, cilantro y especias.</i>	

arroz

125	BASMATI PLAIN RICE	8.50
	<i>Arroz basmati blanco</i>	
126	JEERA RICE	10.50
	<i>Arroz blanco basmati salteado con comino</i>	
127	PULAO RICE	12.50
	<i>Arroz basmati cocinado con aromática especias</i>	
128	KASHMIRI PULAO RICE 	14.50
	<i>Arroz basmati cocinado con especias aromáticas, frutos secos, pasas y azafrán</i>	
129	LEMON RICE 	12.95
	<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	12.95
	<i>Arroz basmati salteado con espinacas frescas, ajo, jengibre y especias ligeras</i>	
131	MUSHROOM RICE	12.95
	<i>Arroz basmati con champiñones a fuego lento con especias y adornado con hierbas aromáticas</i>	
132	PEAS RICE	12.95
	<i>Arroz, los guisantes verdes se cuecen a fuego lento con especias indias, arroz basmati y adornado con hierbas aromáticas y fritos</i>	
133	VEG PULAV	13.95
	<i>Arroz salteado con selectas verduras variadas con especias y cilantro.</i>	

naan / pan

140	PLAIN NAAN TANDOORI 🌾	5.00
	<i>Pan plano, elaborado de harina de trigo</i>	
141	BUTTER NAAN 🌾 🥛	5.50
	<i>Gran delicioso Naan con mantequilla, una textura auténtica y sabor crujiente</i>	
142	CHEESE NAAN 🌾 🥛	6.25
	<i>Pan relleno de queso con una textura crujiente por fuera con y suave por dentro</i>	
143	GARLIC NAAN 🌾	6.00
	<i>Pan de ajo con rodajas de ajo y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
144	ONION NAAN 🌾	6.00
	<i>Pan de cebolla con rodajas de cebolla roja y cilantro hecho en horno tandoori</i>	
144A	LACHHA NAN 🌾	6.50
	<i>Naan hecho en capas con una textura crujiente</i>	
145	TANDOORI ROTI 🌾	4.25
145A	BUTTER TANDOORI ROTI 🥛 🌾	4.75
	<i>Pan hecho con harina de trigo integral y horneado en tandoori (elección normal o con mantequilla)</i>	
146	MISSI ROTI	5.75
	<i>Pan hecho con harina de grano y sazonado con algunas especias</i>	
147	TAWA ROTI 🌾	4.25
147A	BUTTER 🥛 🌾	4.75
	<i>Pan chapata hecho con harina blanca en una sartén especial (tawa) (puede pedirlo con o sin mantequilla)</i>	
148	KULCHA PARATHA 🌾	6.50
	<i>Pan originado en el subcontinente indio, hecho de naida (harina de trigo)</i>	
149	LACHHA PARATHA 🌾	6.50
	<i>Pan hecho en capas con una textura crujiente, combina con cualquier curry</i>	
150	PARATHA STUFFED PARATHA GOBHI, ALOO, MIX VEG, PANEER 🥛 🌾	7.50
	<i>El pan mas popular relleno de coliflor o patata o verdura o panner (queso indio) con especias</i>	
151	KEEMA NAAN 🌾	8.95
	<i>Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma</i>	
151A	CHEESE KEEMA NAN 🥛 🌾	9.95
	<i>Pan relleno de cordero picado y algunas especias que incluyen comino y cúrcuma</i>	
152	BHATURA 🌾	5.50
	<i>Bhature es el clásico pan inflado indio que siempre está asociado con el inseparable Chole Bhature. Garbanzo con curry</i>	
153	PESAWARI NAN 🌾	6.75
	<i>Pan relleno de coco, almendra, pasas, tutti frutti, mantequilla, anacardos con un auténtico sabor crujiente</i>	

बॉलिवुड तदका

menú degustación tasting menu

32.00€ POR PERSONA

entrantes

SURTIDO APERITIVO

CHES ALOO TIKKI, BHAJI DE CEBOLLA, TANDOORI DE POLLO, AMERTSARI DE PESCADO

plato principal

elegir

CHICKEN TIKKS MASALA, GOSH KORMA, FISH GOAN CURRY, PALAK PANNER

arroz

Pan

elegir

CHES NAN, BUTTER NAN, GARLIC NAN

postre o café, té, té indio

Mango lassi

Helado de vainilla y chocolate

Gulab jamun

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



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

PICANTE