

ENSALADAS/SALADS

- HARA SALAD** 5,00€
Tomate, cebolla, pepino y lechuga con un toque suave de especias, miel y limón.
Tomato, onion, cucumber & Lettice ´s with mild touch of spices, honey and lemon.
- CHICKEN SALAD** 6,50€
Una preparación jugosa de pollo con especias, aceite de oliva, limón, miel y lechugas.
A juicy preparation of chicken with spices, olive oil, lemon, honey and lettuce.
- JEENGA SALAD** 7,50€
Gamba al curry mezclada con lechuga, tomate cherry y piña con aderezo de mostaza y aceite de oliva.
Prawn curry mixed with lettuce, cherry tomato and pineapple with mustard dressing and olive oil.

ARROZ/RICE

- ARROZ BASMATI/ BASMATI RICE** 2,50€
ARROZ CON GUISANTES O CHAMPIÑONES/ PEAS OR MUSHROOM 3,75€
ARROZ CON COCO/ RICE WITH COCONUT 4,00€
- BIRYANI**
Plato a base de yogurt, tomate, menta, cilantro y azafrán.
Dish made with yogurt, tomato, mint, coriander and saffron.
- POLLO/CHICKEN** 11,90€
CORDERO/LAMB 12,90€

PAN/BREAD

- NAAN** 2,25€
NAAN QUESO/ CHEESE NAAN 4,00€
NAAN AJO/ GARLIC NAAN 2,75€
TANDOORI ROTI 2,25€
Pan de harina integral.
Whole wheat flour bread.
- PESAWARI NAAN** 4,00€
Pan relleno de frutos secos y coco rallado.
Bread filled with nuts and grated coconut.

ENTRANTES/STARTERS

- ONION BHAJI** 4,50€
Crujiente de cebolla rebozado con harina de garbanzo.
Gramflour dipped onion crisps
- PANNER PAKODA**  5,50€
Queso fresco rebozado en harina de lentejas amarillas con especias y frito.
Soft cheese coated with seasoned gram flour and herbs than fried
- SAMOSA**  5,00€
Empanadilla casera de patatas, guisantes y especias.
Homemade potatoes, pea and spice patties
- ALOO TIKKI**  5,25€
Torta de patata frita, bañada con salsa de tamarindo y menta.
Crispy potato cakes served dipped with tamarind and mint sauce
- FISH PAKODA**  7,00€
Filetes de merluza ligeramente especias y rebozados con harina de garbanzos.
Marinated and gram flour coated fried fish fillets
- CHICKEN PAKODA** 5,95€
Filete de pollo rebozado en harina de lentejas amarillas con especias y fritos.
Chicken fillet battered in yellow lentil flour with spices and fried
- CHICKEN TIKKA**  7,90€
Muslos de pollo marinados cocinados en horno tandoor.
Marinated chicken thighs cooked in a tandoor oven
- MURGH MALAI TIKKA**  7,90€
Trocitos de pechuga de pollo marinado con crema de queso y nata al horno tandoor.
Chicken breast pieces marinated with cream cheese and tandoor baked cream
- JHEEGA AJWAIN**   9,20€
Gambas marinadas con semillas ajwain, yogurt, jengibre y ajo.
Marinated prawns with ajwain seeds, yogurt, ginger and garlic
- BHEL POORI**   5,90€
Picante mezclada de arroz inflado, lentejas fritas, cacahuetes, vermicelli de patatas, cebolla, tomates y cilantro.
Spicy mix of puffed rice lentils, peanuts, potatoes, tomatoes and coriander



PLATOS PRINCIPALES/MAIN COURSES

- CHICKEN TIKKA MASALA**   10,50€
Pollo en cremosa salsa de tomates, jengibre y cilantro, sazonado con especias caseras "garam masala".
Chicken tikka in chunky yet smooth curry of tomatoes, ginger and coriander, finished with garam masala.
- CHICKEN CURRY**  9,75€
Tradicional pollo al curry con tomate y cilantro frescos.
Authentic home style versión of the world famous curry with tomato and fresh coriander.
- BUTTER CHICKEN**   10,50€
Una cremosa salsa de tomate, matequilla y anacardos.
A creamy tomato, butter and cashew sauce
- MANGO CHICKEN CURRY**   10,75€
Pollo cocinado con dulce de mango, crema y especias.
Chicken cooked with sweet mango, cream and spices.
- LAMB ROGANJOSH** 11,50€
Trocitos de cordero guisado con tomate, limon, cebolla y dulce chile de cacheimira.
Chunks of baby lamb stewed in smooth tomato, onion and sweet Kashmiri chilli.
-
- VINDALOO**
Cocinado en nuestra salsa especial vindaloo, con una mezcla de especias tostadas, cayena, ajo y vinagre.
Cooked in our special vindaloo curry with a blend of roasted spices, hot red chilli, garlic and vinegar.
- KEDHAI**
Curry picante con base cebolla, tomate y pimientos, terminado con cilantro y pimienta en grano.
Spicy curry of onions, tomato and bell pepper finished with whole pepper and coriander leaves.
- MALABAR** 
Curry a base de coco, mostaza y hoja de curry, terminado con mezcla de especias casera.
A coco based curry with mustard seed and curry leaves finished with homemade spice mix.
- KORMA** 
Cremoso curry de anacardos, coco, y azafrán.
Classic smooth curry made of cashewnuts, coconut and saffron.
- MADRAS CURRY**
Curry muy picante al estilo del sur de la India con aroma de canela y pimienta negra tostada.
Very spicy curry in the style of South India with the aroma of cinnamon and roasted black pepper.

POLLO/CHICKEN
9,75€

PESCADO/FISH
11,75€

CORDERO/LAMB
11,50€

LANGOSTINO/KING PRAWNS
12,50€

CHITENNAD

Sabroso curry con semillas de mostaza, hoja de curry y anís estrellado acabado con leche de coco.

Tasty curry with mustard seeds, curry leaf and star anise finished with coconut milk.

POLLO/CHICKEN
9,75€

PESCADO/FISH
11,75€

CORDERO/LAMB
11,50€

LANGOSTINO/KING PRAWNS
12,50€

VEGETARIANOS/VEGETARIAN

SUBZ KORMA

Verduras mixtas en salsa korma.
Mixed vegetables in korma sauce.

9,50€

CHANA MASALA

Garbanzos guisados con cebolla, jengibre, cilantro y mezcla de especias caseras.
Chickpeas stewed with onion, ginger, coriander and a mix of homemade spices.

8,50€

DAL MAKHANI

Lenteja negra guisada lentamente con mantequilla, ajo y jengibre.
Black lentil stewed slowly with butter, garlic and ginger.

8,95€

PALAK PANNER

Dados de queso fresco en cremosa salsa de espinacas.
Fresh cheese cubes in creamy spinach sauce.

9,90€

DAL TARKA

Lentejas amarillas, cocidas con comino, ajo y tomate.
Yellow lentils, cooked with cumin, garlic and tomato.

8,50€

DAL DHABA

Lentejas mixtas cocinadas con cayena en rama, cilantro, ajo y jengibre.
Mixed lentils cooked with chilli, garlic and ginger.

9,50€

ALOO GOBHI

Coliflor y patata con tomate y hierbas frescas.
Cauliflower and potatoes toasted with tomato and flavoured with fenugreek leaves.

8,50€

SALSAS Y ACOMPAÑANTES/ SAUCES AND SIDES

RAITA

Yogurt y comino servido con su elección: cebolla, tomate o pepino.
Yogurt and cumin served with your choice: onion, tomato, or cucumber.

2,50€

PAPPADUMS

Pappadums tostados y servidos con salsa.
Roasted pappadums served with sauce.

3,50€

LEMSUN KI CHUTNEY

Una salsa picante de ajo y pasta de cayena.
A spicy garlic sauce and cayenne paste.

2,50€

POSTRES / DESSERT

Helados

Vainilla // Chocolate

Vanilla // Chocolate 3.50€

Pistacho // **Pistach 4.50€**

Tarta // Cake

Tarta de chocolate

Chocolate cake 5.50€

Tarta de zanahoria 5.50€

Carrot cake

Srikhand

Yogurt al aroma de azafrán, cardamomo y rosa.

Saffron, cardamom and rose flavoured sweet yogurt 4.25€

GULAB JAMUN

Buñelos de leche en almibar

Deep fried milk dumplings in suger syrup. 4.00€

HALWA

Pastel de sèmola con

Semolina cake with nuts 4.00€

BROWNIE

Brownie caliente de chocolate, acompañado de helado de vainilla,

Hot chocolate brownie, accompanied y vanilla ice cream, **5.50€**