ENTRANTES/STARTERS

ONION BHAJI 4,50€
Crujiente de cebolla rebozado con harina de garbanzo.
Gramflour dipped onion crips

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