

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€