

# 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€