



Entrantes



No vegetarianos

01. **Papadom** 1,20
Obleas crujientes de lentejas.
02. **Pollo Pakora** 6,50
Trozos de pollo rebozados en harina de garbanzos y fritos.
03. **Pollo Tikka** 7,95
Pollo deshuesado marinado en especias y asado en el horno tandoor.
04. **Pollo Tandoori (con hueso)** ... 7,50
Pollo con hueso marinado en yogur y especias
05. **Keema Samosa** 6,95
Pastel crujiente relleno de carne picada especiada.
06. **Seekh Kebab** 8,95
Cordero picado con hierbas, cebollas y chiles, asado en brochetas.
07. **Pollo Puri** 6,95
Pollo especiado servido sobre pan ligeramente frito.
08. **Gambas Butterfly** 10,95
Langostinos marinados en especias y huevo, ligeramente fritos con salsa de chile dulce.
09. **Pollo Chaat** 7,95
Pollo salteado con especias chaat y verduras, servido frío.
10. **Pollo Malai Tikka** 7,95
Pollo tikka marinado en crema, yogur, limón y hierbas.
11. **Gambas Puri** 8,95
Gambas especiadas servidas sobre pan ligeramente frito.
12. **Pescado Pakora** 6,95
Filetes de pescado rebozados en harina de garbanzos especiada y fritos.

Entrantes



Vegetarianos

13. **Cebolla Bhaji** 5,95
Buñuelos de cebolla crujientes y especiados.
14. **Verduras Pakora** 6,50
Verduras mixtas con especias, rebozadas en harina de garbanzos y fritas.
15. **Verduras Samosa** 6,95
Empanada rellena de patatas especiadas y guisantes, frita.
16. **Aloo Tikki** 6,50
Tortitas de patata especiadas, rebozadas y fritas.

17. **Bombay mixto pakora** 11,95
Verduras variadas con hierbas y especias, fritas en masa de harina de garbanzos.
18. **Ensalada Fresca** 6,95
Una mezcla de verduras frescas de temporada.
19. **Ensalada de Gambas** 9,95
Ensalada fresca cubierta con gambas sazonadas.
20. **Ensalada Bombay** 10,95
Lechuga, tomate, pepino, aceitunas, maíz dulce, pollo y gambas.
21. **Pickle Tray** 1,95



Currys Tradicionales



Bhuna

Curry espeso y rico, cocinado con cebolla, hierbas y especias aromáticas.

22. **Pollo Bhuna** 15,95
23. **Cordero Bhuna** 17,95
24. **Gambas Bhuna** 18,95

Madras

Curry picante y sabroso con chiles y especias intensas.

25. **Pollo Madras** 15,95
26. **Cordero Madras** 17,95
27. **Gambas Madras** 18,95

Jalfrezi

Curry salteado con cebollas, pimientos, chiles verdes y hierbas.

28. **Pollo Jalfrezi** 15,95
29. **Cordero Jalfrezi** 17,95
30. **Gambas Jalfrezi** 18,95

Korma

Un curry rico y suave con crema, coco y almendras.

- 31. Pollo Korma 15,95
- 32. Cordero Korma 17,95
- 33. Prawn Korma 18,95

Dopiaza

Curry con cebolla extra y especias aromáticas.

- 34. Pollo Dopiaza 15,95
- 35. Cordero Dopiaza 17,95
- 36. Gambas Dopiaza 18,95

Masala

Un curry suave y cremoso a base de tomate con garam masala.

- 36. Pollo Masala 15,95
- 37. Cordero Masala 17,95
- 38. Gambas Masala 18,95

Vindaloo

Curry muy picante.

- 39. Pollo Vindaloo 15,95
- 40. Cordero Vindaloo 17,95
- 41. Gambas Vindaloo 18,95

Pasanda

Curry cremoso elaborado con almendras, pistachos y frutas variadas.

- 42. Pollo Pasanda 15,95
- 43. Cordero Pasanda 17,95
- 44. Gambas Pasanda 18,95

Methi

Curry aromático con hojas de fenogreco, cebollas, especias y crema.

- 45. Pollo Methi 15,95
- 46. Cordero Methi 18,95

Kashmiri

Un curry suave con crema, hierbas, especias y frutos secos mixtos.

- 47. Pollo Kashmiri 15,95
- 48. Cordero Kashmiri 17,95
- 49. Gambas Kashmiri 18,95

Dansak

Curry agri dulce con lentejas y pimientos.

- 50. Pollo Dansak 15,95
- 51. Cordero Dansak 17,95
- 52. Gambas Dansak 18,95

Rogan Josh

Curry con tomates, hierbas y especias aromáticas.

- 53. Pollo Rogan Josh 15,95
- 54. Cordero Rogan Josh 17,95
- 55. Gambas Rogan Josh 18,95



Especialidades de la casa

Especialidad del Chef

- 56. **Agra Especial** 16,95
Plato galardonado con pollo tikka deshuesado marinado, cocinado en una salsa cremosa de tomate con hierbas y jengibre y adornado con cebollas fritas y anacardos.
- 57. **Pollo Tikka Masala** 16,95
Trozos de pollo marinado, asados a la perfección y cocinados a fuego lento en una rica y cremosa salsa de tomate, infundada con especias aromáticas.
- 58. **Pollo tikka Korma** 16,95
Pollo tikka en una salsa suave y cremosa de coco, mezclada con especias aromáticas y un toque dulce.
- 59. **Pollo Bombay** 16,95
Pollo deshuesado cocinado en una sartén especial con tomate, jengibre, ajo y especias suaves.
- 60. **Pollo a la Mantequilla** 16,95
Pollo tikka en rodajas cocinado en una salsa cremosa a base de tomate y mantequilla, con ajo y especias suaves.
- 61. **Pollo con ajo** 16,95
Pollo cocinado con ajo, cebolla, pimientos y hierbas aromáticas.
- 62. **Pollo Tikka Dopiaza** 16,95
Pollo tikka en un rico curry con cebollas extra, pimentón en polvo y especias.
- 63. **Pollo Tikka Jalfrezi** 16,95
Pollo tikka salteado con pimientos y cebolla en la salsa especiada especial del chef.
- 64. **Pollo Tikka Dahi** 16,95
Pollo tikka en salsa picante de yogur con hierbas y especias.
- 65. **Pollo Muglai** 16,95
Curry cremoso con pollo tikka, cardamomo, pimienta, frutos secos, huevo, nueces, leche y mantequilla.

66. **Pollo al Chilli** 16,95
Pollo rebozado picante en salsa de chile dulce con pimiento y cebolla.
67. **Pollo Tikka Kashmir** 16,95
Pollo tikka en un curry suave y cremoso con hierbas, especias y frutos secos mixtos.
68. **Pollo Tikka Dansak** 16,95
Pollo tikka en salsa agridulce de lentejas con piña.
69. **Pollo Tikka con espinacas**16,95
Pollo tikka cocinado con espinacas frescas, hierbas y especias indias.
70. **Pollo al Mango** 16,95
Pollo deshuesado en salsa dulce de mango, adornado con rodajas de mango.
71. **Pollo Achari** 16,95
Pollo tikka en una salsa suave a base de yogur, ligeramente especiada y condimentada con pepinillos y hierbas aromáticas de la India.
72. **Pollo Pathia**16,95
Pollo tikka en una salsa de tomate ligeramente picante, agridulce, de textura suave y sabores equilibrados.
73. **Bombay Khas** 19,95
Una mezcla especial de pollo tikka, cordero tikka y gambas, servida en una salsa suave y cremosa a base de yogur con hierbas y especias suaves.
74. **Cordero Tikka Dahi** 18,95
Tikka de cordero en una salsa cremosa a base de yogur, ligeramente especiada, con hierbas y sutiles especias indias.
75. **Cordero Tikka Makhan** 18,95
Trozos de cordero tikka cocinados a fuego lento en una rica salsa de tomate con mantequilla, infundada con especias aromáticas y crema.

Platos de Pescado



Cocinado en un tandoor de barro tradicional y servido muy caliente con un acompañamiento de salsa de verduras.

76. **Pescado al Curry** 16,95
Pescado sin espinas cocinado en un curry de tomate y cebolla ligeramente especiado con hierbas tradicionales de la India.
77. **Pescado a la Mantequilla** 16,95
Pescado sin espinas cocinado en una salsa de tomate cremosa y mantecosa con suaves especias indias.



Especial Tandoori



Cocinado en un horno tandoor de barro tradicional y servido muy caliente con una guarnición de salsa de verduras.

78. **Gambón Tandoori** 19,95
Gambones marinados en yogur especiado y a la plancha, condimentados con cilantro fresco.
79. **Pollo Tandoori** 16,95
Pollo con hueso marinado en yogur y especias, asado a la parrilla para lograr una textura firme con un exterior ahumado, adornado con cilantro.
80. **Pollo Tikka** 16,95
Pollo deshuesado marinado en yogur y especias suaves, asado a la parrilla hasta que esté bien cocido y cubierto con cilantro.
81. **Pollo Shashlik** 17,95
Pollo tikka en brocheta con cebollas y pimientos morrones, asado a la parrilla y condimentado con cilantro.
82. **Pollo Tikka Malai** 16,95
Pollo deshuesado marinado en crema, queso y especias suaves, asado a la parrilla para lograr una textura suave y tierna, cubierto con cilantro.
83. **Cordero Tikka** 18,95
Trozos de cordero marinados en yogur especiado, asados a la parrilla y adornados con cilantro.
84. **Cordero Shashlik** 19,95
Tikka de cordero ensartado con cebollas y pimientos morrones, asado a la parrilla y condimentado con cilantro.
85. **Pollo Tikka Hariyali**16,95
Pollo deshuesado marinado en una mezcla de cilantro fresco, menta y especias suaves, luego asado a la parrilla.
86. **Parrillada mixta** 19,95
Platos variados a la parrilla: pollo tikka, cordero tikka, gambones, seekh kebab y pollo tandoori, cada uno marinado en yogur especiado y cocinado en el horno tandoor.
87. **Pescado Tikka** 19,95
Filetes de pescado sin espinas marinados en yogur y especias suaves, asados en el horno tandoor y condimentados con cilantro.

Especialidades vegetarianas



88. **Verduras Mixtas Makhan**  . . . 14,95
Verduras variadas cocidas a fuego lento en una salsa cremosa de tomate y mantequilla ligeramente especiada.
89. **Verduras Kashmir**   . . . 14,95
Vegetales mixtos cocinados con crema, frutos secos, plátano y coco en especias suaves y aromáticas.
90. **Verduras Karahi** . . . 14,95
Verduras frescas salteadas con ajo, jengibre, hierbas y especias, adornadas con cilantro.
91. **Pakora al curry**  . . . 14,95
Buñuelos de verduras servidos en una salsa de curry especiada a base de yogur.
92. **Gobi Korma**   . . . 14,95
Coliflor cocinada en una salsa suave y cremosa con almendras, yogur, coco y especias.
93. **Verduras Pasanda**   . . . 14,95
Verduras cocidas a fuego lento en una salsa cremosa con almendras, pistachos y especias suaves.
94. **Dal Tarka** . . . 14,95
Lentejas amarillas atemperadas con ajo, comino y especias.
95. **Dal Makani**  . . . 14,95
Lentejas negras cocinadas a fuego lento en una salsa cremosa y especiada con mantequilla y crema.
96. **Palak Paneer**  . . . 14,95
Espinacas cocinadas con paneer (queso fresco indio) y especias suaves.
97. **Panner Tikka Masala**  . . . 15,95
Cubos de paneer a la parrilla en una salsa cremosa a base de tomate con garam masala.
98. **Matar Paneer** . . . 14,95
Requesón y guisantes verdes cocidos a fuego lento en una salsa especiada de tomate y cebolla, con un toque final de especias indias aromáticas.

Verduras Balti

Currys tradicionales al estilo balti cocinados con cebolla, tomate, ajo, jengibre, comino, hierbas y especias. Servidos en un tazón balti.



99. **Verduras Mixtas Balti** . . . 14,95
Una variedad de verduras cocinadas en salsa estilo balti con cebollas, pimientos y especias.
100. **Saag Aloo Balti** . . . 14,95
Patatas cocinadas con espinacas en una salsa especiada estilo Balti.
101. **Patatas balti con garbanzos** . . . 14,95
Patatas y garbanzos cocinados en una rica salsa estilo balti.
102. **Patatas balti con berenjenas** . . . 14,95
Patatas y berenjenas cocidas a fuego lento en salsa balti especiada.

Platos Balti



Currys tradicionales al estilo balti cocinados con cebolla, tomate, ajo, jengibre, comino, hierbas y especias. Servidos en un tazón balti.

103. **Pollo Balti** . . . 15,95
Curry balti clásico con pollo y especias aromáticas.
104. **Pollo Tikka Balti**  . . . 16,95
Pollo tikka a la parrilla cocinado en una rica salsa Balti.
105. **Pollo Balti con espinacas** . . . 15,95
Pollo Balti combinado con espinacas frescas y especias.
106. **Cordero Balti** . . . 17,95
Trozos de cordero en un curry tradicional estilo balti.
107. **Cordero Tikka Balti**  . . . 18,95
Cordero tikka tandoori cocinado en salsa balti picante.
108. **Cordero Balti con espinacas** . . . 17,95
Balti de cordero enriquecido con espinacas frescas.
109. **Gambas Balti**  . . . 17,95
Gambas cocinadas en salsa Balti especiada.
110. **Gambas Balti con espinacas**  . . . 17,95
Balti de gambas con espinacas frescas y hierbas.



Platos Biryani

Servido con salsa de verduras.

111. **Pollo Biryani** . . . 16,95
Pollo marinado cocinado con arroz basmati, clavo, cardamomo, laurel y especias aromáticas.
112. **Gambas Biryani**  . . . 19,95
Gambas y arroz basmati preparados con clavo, cardamomo, laurel y especias tradicionales de la India.
113. **Cordero Biryani** . . . 18,95
Cordero tierno en capas con arroz basmati especiado, cocinado con clavo, cardamomo y laurel.
114. **Verduras Biryani** . . . 15,95
Verduras mixtas y arroz basmati cocinados con clavo, cardamomo, laurel y especias suaves.
115. **Biryani E-Kas**   . . . 19,95
Una mezcla de pollo, cordero, gambas, nueces y pasas, cocinada con arroz basmati, clavo, cardamomo, laurel y especias mezcladas.



Acompañamientos



Pan de la India

116. **Naan simple**  3,95
Pan plano suave horneado en horno tandoor.
117. **Naan de mantequilla**  4,60
Naan untado con mantequilla.
118. **Naan de Queso**  4,95
Naan relleno de queso.
119. **Naan con Ajo**  4,60
Naan con ajo.
120. **Peshwari Naan**   5,95
Naan relleno de coco, almendras y azúcar.
121. **Naan con queso y ajo**  5,60
Naan relleno de queso, ajo y cubierto con cilantro.
122. **Naan con ajo y chile**  5,60
Naan cubierto con chile fresco, ajo y cilantro.
123. **Keema Naan**  5,60
Naan relleno de carne picada.
124. **Naan con ajo y menta**  4,95
Naan horneado en horno tandoor con menta y ajo
125. **Tandoori Chapati**  3,95
Pan integral horneado en el tandoor.

Arroz Basmati



126. **Arroz hervido** 3,95
127. **Arroz Pilau** 4,95
Arroz aromático cocinado con especias suaves.
128. **Arroz con Champiñones** 5,45
Arroz pilaf con champiñones
129. **Arroz Pilau con Verduras** 5,45
Arroz pilaf con verduras mixtas.
130. **Arroz con Huevo**  4,50
Arroz basmati salteado con huevo.
131. **Arroz Khasmiri** 5,95
Arroz dulce con coco y frutas.
132. **Patatas Fritas** 3,95

Guarniciones

133. **Patatas con espinacas** 8,95
Patatas con espinacas, hierbas y especias.
134. **Champiñones** 8,95
Champiñones en salsa masala con cebollas y tomates.
135. **Berenjenas** 8,95
Berenjenas cocinadas en salsa masala especiada.
136. **Tarka Dall** 8,95
Lentejas amarillas aderezadas con ajo, especias y hierbas.
137. **Garbanzos Masala** 8,95
Garbanzos con tomate, ajo, jengibre y especias.
138. **Patatas Gobi** 8,95
Patatas y coliflor con especias suaves.
139. **Patatas Bombay** 8,95
Especialidad de patatas, preparadas con hierbas y especias.
140. **Raita** 8,95
Yogur con pepino, tomate y especias.

Postres

Típico de la India

141. **Helado de mango** 3,95
142. **Helado de pistacho** 3,95
143. **Gulab Jamun** 3,95
Bolitas de leche fritas en almíbar.
144. **Fereni** 3,95
Pudín de harina de arroz con leche, azúcar y agua de rosas.

Menú de Niños

145. **Nuggets de pollo con patatas fritas** ... 7,95
146. **Dedos de pescado con patatas fritas** .. 7,95
147. **Tortilla con arroz o patatas fritas** 7,50
148. **Medio curry suave con arroz o patatas fritas** 10,95

**Si necesitas un plato especial,
pregúntale al camarero.**



14 ALLERGENS

Si tiene alguna alergia, pida información al camarero sobre los platos.

