

# Platos Especiales del Chef

## No Vegetarianos

### TAWA KING PRAWNS

Langostinos cocinados con cebolla, hierbas y especias molidas

15.95€

### MALABAR FISH CURRY

Bacalao atemperado con aliños a fuego lento con cebolla tomates y un toque de leche de coco

12.95€

### MASALA FRIED FISH

Pescado entero marinado con hierbas y especias frito en sartén

13.95€

### CHICKEN MANCHURIAN

Una preparación indochina

12.95€

### CHILLY PANEER

Una preparación indochina picante

12.95€

### LAMB PEPPER FRY

Tierno cordero tratado con cebolla, tomate y especias del chef especiales. Picante medio.

13.95€

### CHETTINARD KEEMA CURRY

cocinado con tomate cebolla y machacado de masalas

13.95€



## Arroz Biryani

Arroz al vapor	2.95€
arroz pilau	3.50€
arroz con guisantes	3.95€
Arroz pilau de setas	4.95€
Arroz con huevo frito	4.95€
Arroz Jeera	4.25€

## Biryani de Verduras

Una mezcla de verduras templadas con hierbas y especias cocinado con arroz basmati	9.95€
--	-------

## Auwadh Chicken Biryani

Pollo tratado con hierbas y especias cocido a fuego lento con arroz basmati cocinado a la perfección	11.95€
--	--------

## Hyderabadi Lamb Biryani

Tierno cordero marinado con especias cocidas de manera tradicional	12.95€
--	--------

## King Prawn Biryani

Langostinos marinados con hierbas y especias cocido a fuego lento con arroz basmati cocinado a la perfección	14.95€
--	--------



## Platos Vegetarianos Especiales del Chef

<u>dal tadka</u> lentejas templadas con condimentos y hierbas	7.95€
<u>DAL MAKHANI</u> Lentejas negras cocinadas con tomate, cebolla, hierbas y mantequilla	8.95€
<u>KABULLI CHANNA MASALA</u> Garbanzos tratados con masalas cocidos en salsa de curry	8.95€
<u>ALOO GOBI</u> Floretes y papas cocinados con cebolla, tomates y hierbas	8.95€
<u>BAINGAN BHUJIYA</u> Berenjena cocinada con cebolla, tomates, hierbas y masalas	8.95€
<u>METHI MUTTER MALAI</u> Guisantes mezclados con hojas griegas de fenu cocinado con cebolla, tomate y nata	9.95€
<u>CORN CHEESE CAPSICUM</u> Maíz salteado con pimientos y requesón tratado con rica salsa de curry	9.95€
<u>MUTTER PANEER</u> Guisantes y requesón cocidos En salsa cremosa picante	9.95€
<u>KAJU CURRY</u> Un rico plato de curry y anacardos con hierbas especiales del chef	10.95€
<u>BOMBAY ALOO</u> Patatas troceadas salteadas con cebolla tomates y hierbas	8.95€



LAS SIGUIENTES CARNES, MARISCOS Y VERDURAS ESTÁN DISPONIBLES CON ESTAS SALSAS DE CURRY

## Khana - E - Kazhana

Fish	12.95€	Lamb	13.95€
King Prawn	14.95€	Vegetables	9.95€
Chicken	10.95€	Panner	10.95€



### Ruby Curry

Salsa tradicional de la india preparada con tomate cebolla y especias

### Tikka Masala

Salsa de tomate bastante especiada templada con crema de hierbas, especias y almendras

### Butter Masala / Makkanwala

Salsa cremosa suave preparada con tomates, crema de almendras y mantequilla

### Korma

Salsa cremosa y suave hecha con leche de coco, almendras y nata

### Rogan-Ki-Gosh 🌶️

Este plato es originario de Kashmir. Cocinada con tomates encebollados hierbas y especias

### Bhuna

Salsa Robusta Tribunal Panjabi hecho de cebollas, tomates y especias

### Saag

Este plato elegido cocinado con espinacas recién arrancadas con un toque de especias y crema

### Balti 🌶️

Una combinación, pimientos cebolla y espinacas mezcladas con hierbas en una salsa picante

### Jalfrezi 🌶️🌶️

Plato agridulce picante tratado con cebolla pimientos tomates hierbas y especias

### Madras 🌶️🌶️

Un plato costero del sur de la India con especias machacadas y coco

### Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Un plato picante tradicional de goan preparado con cebolla, tomate y especias especiales del chef

### Phal 🌶️🌶️🌶️🌶️

Plato de salsa extremadamente picante como para quemarte

TODOS LOS PLATOS SE PUEDEN COCINAR DE SUAVE A MÁS PICANTE



**MURGH MALAĪ TIKKA**  $\frac{1}{2}$  Rac 7.95€ 13.95€  
Pollo deshuesado sazonado con hierbas marinadas en yogur y queso cocinado a la parrilla

**MURGH TANDOORI**  $\frac{1}{2}$  Rac 7.95€ 13.95€  
Pollo primavera con hueso madurado con especias y yogur cocinado a la parrilla

**MURGH PAHADI**  $\frac{1}{2}$  Rac 7.95€ 13.95€  
Un kebab de pollo picante marinado en hierbas verdes aderezo de menta y cilantro, cocinado a la parrilla

**SHEEKH KEBAB NAWABI** 13.95€  
El nombre kebab se parece a Nawabs cordero picado con hierbas y machacado Lleva especias y son brochetas enrolladas y asadas a la perfección

**Platos Tandoori** 17.95€

Mezcla de Kebabs en Plato Chisporroteante

### RAITAS & EXTRAS

**BONDI RAITAS** 3.95€

**MIX RAITAS** 3.50€  
Cebolla picada, tomate y pepino vestido con yogur

**POTATO RAITA** 3.50€  
Dados de patata bañados en yogur

**PICKLE TRAY** 2.50€

**CURRY SAUCES** 4.95€  
Salsa Curry, Salsa Korma, Tikka Masala, Madrás y Vindaloo

Chutney de mango extra 1.50€

Mango lassi 4.75€

Lassi dulce o salado 3.95€



## Sopa

Sopa de Dal	4.50€
Sopa de tomate	4.50€
Sopa de gambas y cangrejo	7.95€
Sopa de pollo con maíz dulce	5.95€



## Ensalada

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA 7.95€  
Ensalada mixta de lechuga iceberg, pepino, tomate, zanahorias y cebollas



ENSALADA DE ATÚN Y PIÑA 9.95€  
Salteado de cebolla picada y aceitunas morrones  
Con piña y atún con una mezcla de aliños

ENSALADA DE POLLO TANDOORI 9.95€  
Surtido y verduras salteadas con pollo tikka con un aliño especial del chef

## Entrantes Vegetarianos

ROASTED PAPADUM 2.50€  
2 Und de Papadum de lentejas crujientes

VEGETABLE SAMOSA 4.95€  
2 piezas de Samosa frita rellena en forma de triángulo con mezcla de patatas y guisantes

ONION BHAJI 4.95€  
Cebollas ralladas y desmenuzadas con hierbas y especias rebozadas con harina de garbanzo

GOBI 65 6.95€  
Floretes salteados con especias, cocidos a fuego lento en harina frito

VEGETABLE PAKORAS 6.95€  
Un plato de verduras en rodajas rebozadas con harina de grammo frito

**Samosa**



**Onion Bhaji**



**Gobi65**



## Water and Soft Drink

MINERAL WATER	2.00
FIZZY WATER	1.75
SOFT DRINKS (SMALL BOTTLE)	2.00
VARIOUS JUICES BOTTLE	2.00
FRESHLY SQUEEZED JUICE	3.50

## Spirit

LOCAL VODKA	3.95
SMIRNOFF VODKA	4.95
MOSKOVKAYA VODKA	4.95
LOCAL GIN	3.95
GORDONS GIN	4.95
BEEFEATER GIN	4.95
BOMBAY SAPHIRE GIN	6.95
LOCAL RUM	3.95
BACARDI RUM	4.95
HABANA CLUB RUM	5.95
LOCAL WHISKY	3.95
SERVE WHISKY	5.95

## Beers

BEER 1/2 PINT	1.75
BEER PINT	2.50
COBRA	3.45
KINGFISHER	3.45
HEINEKEN	2.95
ALCOHOL FREE	1.95
DORADA	1.95
STRONGBOW CIDER	2.50
MAGNERS CIDER	3.95

## Aperitive

GLASS OF CAVA	3.95
MARTINI EXTRA DRY	3.75
MARTINI BLANCO	3.75
MARTINI ROSSO	4.75
CAMPARI	4.95

## Coffees

ESPRESSO	1.00€
CORTADO	1.10€
CAFE AMERICANO	1.50€

BOMBÓN	1.10€
BARRAQUITO	4.00€
CARAJILLO	3.50€
ITALIAN CAPUCHINO	2.00€
COFFEE WITH MILK	1.50€
DESCAFEINADO COFFEE	1.50€
IRISH COFFEE	6.50€
BLACK TEA	1.50€
LECHE Y LECHE	1.20€
CAFÉ CON HIELO / ICE COFFEE	1.50€

## Sangrias

3/8 3/4

SANGRIA WITH WINE	6.95	11.95
SANGRIA CHAMPAGNE	8.00	15.00

## White Wine

3/8 3/4

HOUSE WINE	9.95	
SAN VALENTIN	7.95	14.95
VIÑA SOL	7.95	14.95
FAUSTINO VII	7.95	18.95
MARQUES DE CÁCERES	8.95	17.95

## Red Wine

3/8 3/4

HOUSE WINE	9.95	
SANGRE DE TORO	7.95	12.95
FAUSTINO VII	13.95	
CORONAS	8.95	14.95
MARQUES DE CÁCERES	9.75	17.95
VINO NORTE TENERIFE	17.95	
EL COTO	17.95	
GRAN CORONAS	19.95	
FAUSTINO V RESERVA	24.00	
FAUSTINO I GRAN RESERVA	39.00	

## Rose Wine

HOUSE WINE	9.95	
TORRES DE CASTA	7.95	12.95
MATEUS ROSE	7.95	14.95

## Sparkling Wine

NOCHE Y DIA BRUT NATURE	4.90	18.00
NOCHE V DIA SEMI-MEDIUM	18.00	

## Champagne

TAITTINGER	51.00
------------	-------

## Entrantes No Vegetales

PRAWN POORI / CHICKEN POORI 7.95€

Pollo o gambas en salsa Midley Curry nivelado en capas delgadas poori

FISH KOLIWADA 7.95€

Pescado machured rebozado con especias espolvoreadas

CHICKEN 65 9.95€

Pollo tierno rebozado salteado con hierbas Cocido a fuego lento

CHICKEN TANDOORI WINGS 9.95€



## Vegetales Especiales del Chef

### Tandoori Kebabs

PANEER TIKKA <sup>1/2 Por 6.50€</sup> 11.95€

Requesón marinado con especias y yogur masala char a la parrilla

VEGETABLE CHULETA TIKKA 9.95€

Chuks de soja marinados en tandoori masala Pinchos concinados en horno tandoori.

BHARWAN MUSHROOM TIKKA 9.95€

Tiernos champiñones rellenos de queso casero suavizado con especias a la parrilla



### Tandoori Kebabs Especiales de Chef

JINGA JALPARI 13.95€

Langostinos aliñados con hierbas molidas marinado en tandoori masala char a la parrilla

LASOON FISH TIKKA 12.95€

Bacalao marinado en un marinado especial del chef a las brasas

MURG TIKKA Rac 7.95€ 12.95€

Tierno filete de pollo deshuesado rebozado con especias y marinado yogur masala. Brocheta cocinada en tandoori





## Pan Indio en Horno de Barro

Nan	2.95€
Nan de mantequilla	3.50€
Nan de Ajo	3.95€
Kulcha Nan de Cebolla	3.95€
Nan de Queso	4.25€
Nan de Queso y ajo	4.50€
Chilly Corriander Nan	3.95€
Peshwari Nan	4.95€
Keema Nan	5.95€
Tandori Roti	2.95€
Lacha Paratha	4.90€
Bullet Nan	5,25€



## Desserts

Gulab Jamoon	4.95€
Mango Cream	4.95€
Rasmalai	5.95€
Mango Kulfi	5.95€
Pista Kesari Kulfi	5.95€
Gajar - Ka- Halwa	5.95€
Madhur Milan	5.95€



## Snacks

Sandwich vegetal con patatas	6.95€
Sandwich de atún con patatas	7.95€
Sandwich de pollo con patatas	7.95€
Hamburguesa de pollo crujiente con queso y patatas	7.95€
Patatas fritas con salsas	3.95€



## Menu de Niños

Palitos de pescado y papas fritas	6.50€
Nuggets de pollo y papas fritas	6.50€
Pollo tikka masala con arroz o patatas fritas	7.95€
Pollo korma arroz o patatas fritas	7.95€
Papas fritas	3.95€
Gajos de patata	4.50€

