

FOODS & BEVERAGES MENU

Entrantes y Aperitivos

Servidos con ensalada fresca y salsas

NO VEGETARIANO

- 1-POPADOMS** 1.00 €
- 2-SEEKH KEBAB** 6.95 €
Cordero con cebolla, hierbas, cilantro fresco y chilis verdes cocinado a la brasa
- 3-SAMOSA DE CARNE** 6.95 €
Empanada frita rellena de ternera troceada y cocinada con hierbas y especias
- 4-CORDERO TIKKA** 7.95 €
Dados de cordero marinados en especias y yogur cocinado a la brasa
- 5-POLLO TIKKA** 5.95 €
Dados de pollo marinados en especias y yogur cocinado a la brasa
- 6-TIKKA MIXTO** 7.50 €
Dados de cordero y pollo marinados en especias y yogur cocinado a la brasa
- 7-POLLO PAKORA** 6.10 €
Tiras de pollo frito recubiertas de una mezcla especial de hierbas, especias y harina
- 8-Pollo Bhuna Puri** 6.95 €
Pollo troceado cocinado con salsa bhuna servido con puri
- 9-MIXTO ENTRANTES** (PRECIO POR PERS. 7.50 €
Pollo tikka, cordero tikka, pollo pakora y cebolla bhaji.

MARISCO

- 10-Puri de gambas** 7.50 €
Gambas cocinadas con salsa bhuna servido con puri
- 11-Fish Pakora** 6.95 €
Trozos de pescado frito recubierto de una mezcla especial de hierbas, especias y harina
- 12-Langostinos Tikka** 8.50 €
Langostinos marinados en especias y yogur cocinado a la brasa
- 13-Langostinos Puri** 7.95 €
Langostinos cocinados en salsa bhuna servidos con puri

VEGETARIANO

- 14-Samosa vegetal** 5.95 €
Empanada frita rellena de vegetales troceada y cocinada con hierbas y especias
- 15-Pakora vegetal** 5.95 €
Vegetales fritos recubiertos de una mezcla especial de hierbas, especias y harina
- 16-Champiñones Pakora** 5.95 €
Champiñones fritos recubiertos de una mezcla especial de hierbas, especias y harina
- 17-Channa Aloo Puri** 5.95 €
Garbanzos con patatas cocinados en salsa bhuna servido con puri
- 18-Cebolla Bhaji** 5.95 €
Cebolla troceada frita servida con una delicada mezcla de hierbas y especias





Currys Tradicionales

Pollo	10.95 €
Gambas	12.95 €
vegetales	09.95 €
Cordero	12.95 €
Langostinos	16.50 €

19-Korma

(Suave) Cocinado con nata, coco, sultanas y almendras. Plato cremoso

20-Bhuna

(Medio) Una combinación de especias y hierbas aromáticas cocinadas juntas

21-Rogan

(Medio) Una combinación de hierbas, ajo y tomate fresco. Un clásico entre los currys

22-Dupiaza

((Medio) Una combinación de hierbas, especias y cebolla.

23-Dansak

(Medio) Plato agridulce cocinado con piña y lentejas

24-Curry

(Medio) Una salsa de textura media con las variedades básicas de especias y un rico sabor

25-Madras

(Picante) Un curri picante cocinado con especias y chili

26-Vindaloo/Fhal

(Muy picante) Una variante del Madras cocinado con la ayuda extra de los chilis más picantes



Especiales Veganos

27-Vegetal Makhani 9.95 €

Una selección de vegetales cocinados con hierbas, nata, y una delicada salsa especiada, condimentado con coco, almendras y pistacho

28-Aloo Gobi Makhani 9.95 €

Patatas y coliflor cocinados con nata, especias suaves y hierbas en salsa, condimentado con coco, almendras y pistacho

29-Tarka Daal 9.95 €

Deliciosas lentejas cocinadas con hierbas tradicionales, especias, chillis, ajo, jengibre y cebolla

30--Shahi Paneer 9.95 €

Queso cremoso cocinado con hierbas, especias suaves y nata.

31-Channa Aloo 9.95 €

Grabanzos y patatas cocinados con hierbas, especias y salsa al curry

32-Bhindi Bhaji 9.95 €

Molondrón cocinado con hierbas punjabi, ajo, jengibre, especias y chillis frescos

33-Vegetal Kashmiri 9.95 €

Vegetales mixtor cocinados con especias exóticas, nata, piña y plátano y cilantro

34-Sag Aloo 9.95 €

Espinacas y patatas cocinado con una mezcla especial de hierbas, especias y chillis frescos



Especiales

- 35-Saffron Kashmir Pollo** 12.95 €
36-Saffron Kashmir Cordero 13.95 €
 Chicken or Lamb cooked with nuts, sultanas, pineapple, cream and mild spices.
- 37-Ajo con Pollo** 12.95 €
38-Ajo con Cordero 13.95 €
 Pollo o cordero Tikka cocinado con especias selectas, chillis frescos y ajo – ¡no apto para vampiros!
- 39-Jalfrezi Pollo o Vegetales** 12.95 €
40-Jalfrezi Cordero 13.95 €
41-Jalfrezi Gambas 16.95 €
 Plato popular milenario cocinado con cebolla, pimientos y una generosa cantidad de especias y cilantro. Disponible con pollo, cordero, gambas o vegetales
- 42-Saffron Korma Pollo** 12.95 €
43-Saffron Korma Cordero 13.95 €
 Trozos de pollo cocinados con azafrán y especias suaves, nata, yogur, comino y semillas de cardamomo. Lo último en sutileza
- 44-Saag del chef Pollo** 12.95 €
45-Saag del chef Cordero 13.95 €
46-Saag del chef Gambas 17.95 €
 Su elección de pollo, cordero o gambas cocinado con espinacas y una generosa mezcla de especias, chillis frescos y cilantro
- 47-Pollo Karachi** 12.95 €
 Plato muy especiado con cebolla, pimiento, ajo, jengibre, cilantro fresco y huevo hervido como guarnición
- 48-Langostinos Tikka Massala** 17.95 €
 langostinos a la brasa combinados con una cremosa salsa tandoori massala
- 49-Especial Tikka Makhani Pollo** 12.95 €
50-Especial Tikka Makhani Cordero 13.95 €
 Pollo o cordero Tikka o pescado cocinado con especias suaves selectas, yogur y cilantro fresco
- 51-Lahori Khana Pollo** 12.95 €
52-Lahori Khana Cordero 13.95 €
 Pollo o cordero cocinado con especias medio suaves, cilantro fresco, nata, yogur, tomate, laurel, cardamomo y clavo
- 53-Butter Chicken** 12.95 €
 Trozos de pollo cocinado en salsa cremosa de mantequilla, especias suaves, ajo, jengibre y nata
- 54-Saffron Achari Pollo** 12.95 €
55-Saffron Achari Cordero 13.95 €

56-Saffron Achari Gambas 17.95 €

Su elección de pollo, cordero o gambas cocinado con cilantro fresco, jengibre, ajo, tomate, pepinillos y chillis frescos

57-Tikka Massala Pollo 12.95 €

58-Tikka Massala Cordero 13.95 €

Un plato de perfecto equilibrio ligeramente picante hecho con tandoori massala, almendras y nata.

Disponible con cordero o pollo.

Tandooris

Marinados en nuestra mezcla especial de hierbas, especias y yogur cocinado a la brasa y servido en bandeja "sizzler" de hierro fundido

59-Pollo Tikka Tandoori 16.50 €

Trozos de pollo marinado y cocinado a la brasa, servido con pimiento, cebolla, ensalada y nuestra salsa vegetal picante

60-Cordero Tikka Tandoori 17.50 €

Trozos de cordero marinado y cocinado a la brasa, servido con pimiento, cebolla, ensalada y nuestra salsa vegetal picante

61-Pollo Shashlik 15.95 €

Trozos de pollo marinados, salteados con champiñones, tomate, cebolla y pimiento, ensalada y nuestra salsa vegetal picante

62-Tandoori Fish 15.95 €

Trozos de pescado marinado y cocinado a la brasa, servido con pimiento, cebolla, ensalada y nuestra salsa vegetal picante

63-Sizzler de marisco 16.50 €

Trozos de pescado y langostinos marinados, cocinado a la brasa, servido con pimiento, cebolla, ensalada y nuestra salsa vegetal picante

64-Langostinos Tandoori 18.50 €

Suculentos langostinos marinados cocinados a la brasa, servido con pimiento, cebolla y nuestra salsa vegetal picante

65-Parrillada mixta Tandoori 17.95 €

Surtido de pollo tikka, cordero tikka y pescado servido con pimiento, cebolla, ensalada y nuestra salsa vegetal picante



Balti

Platos muy especiados cocinados con chilis verdes frescos, cebolla, tomate, ajo, gengibre, comino y cilantro fresco

66-Saffron Balti

Mixto de pollo, cordero, champiñones y patatas

13.95 €

67-Pollo Balti

11.95 €

68-Cordeo Balti

12.95 €

69-Balti Mili Juli Sabzi

10.95 €

Mixto de vegetales

70-Balti Keema

12.95 €

71-Pescado Balti Machli

12.95 €

72-Langostinos Balti

16.95 €

73-Pollo Balti de chilli y ajo

11.95 €

74-Cordero Balti de chilli y ajo

12.95 €

75-Balti de pollo Tikka

12.95 €

76-Balti de cordero Tikka

13.95 €



Biryani

Plato tradicional de arroz cocinado con hierbas, especias, sultanas, nueces y servido con nuestra salsa vegetal picante

77-Pollo Biryani

11.95 €

78-Cordero Biryani

12.95 €

79-Pollo Tikka Biryani

12.95 €

80-Cordero Tikka Biryani

13.95 €

81-Champiñones Biryani

10.95 €

82-Sabzi Biryani

10.95 €

Mixto de vegetales

83-Langostinos Biryani

12.95 €



Guarniciones

84-Saag Aloo

Espinacas cocinadas con patatas, hierbas y especias

6.50 €

85-Saag Paneer

Espinacas cocinadas con queso cremoso, hierbas y especias

6.50 €

86-Aloo Begoon

patatas cocinadas con berengena, especias suaves y hierbas

6.50 €

87-Tarka Daal

Lentejas cocinadas en salsa picante y hierbas

6.50 €

88-Champiñones

Champiñones frescos cocinados en salsa suave con hierbas y especias

6.50 €

89-Berenjena

Berengena fresca cocinada con tomate y especias punjabi

6.50 €

90-Mattar Paneer

Guisantes con queso cremoso cocinado en salsa suave

6.50 €

91-Bombay Aloo

Patatas cocinadas con hierbas y especias

6.50 €

92-Aloo Gobi

Patatas cocinadas con coliflor, especias suaves y hierbas

6.50 €

93-Aloo Mattar

Patatas con guisantes, hierbas y especias

6.50 €

94-Kabli Channa

Garbanzos cocinados con hierbas, especias y jengibre fresco servidos al estilo Lahori

6.50 €

95-Curry de piña

Piña cocinada en salsa suave

6.50 €

Rotis

Pan tradicional recién hecho

96-Tandoori rotis

Masa de trigo cocinado en horno Tandoor

2.50 €

97-Chapati

Pan de trigo.

2.50 €

98-Paratha

Pan de trigo frito

3.70 €

99-Aloo Paratha

SPan relleno de patata y especias suaves

3.95 €

100-Keema Paratha

Pan relleno de carne picada y especias

4.50 €

101-Nan

Pan cocinado en horno Tandoor

3.50 €

102-Keema nan

Pan sin levadura relleno de carne picada

4.20 €

103-Peshwari nan

Pan sin levadura relleno de coco, sultanas y almendras

4.20 €

104-Nan con ajo

Pan sin levadura relleno de ajo picado

3.95 €

105-Nan de queso

Pan sin levadura relleno de queso cremoso

3.95 €

Acompañamientos

106-Arroz basmati	3.50 €
107-Arroz pilau	3.50 €
108-Arroz pilau con huevo	3.95 €
109-Arroz pilau con champiñones	3.95 €
110-Arroz pilau keema	4.20 €
111-Arroz Saffron	4.30 €
112-Arroz pilau con vegetales	3.95 €
113-Pepinillos	2.95 €
114-Raitha	3.50 €
115-Salsas curry	5.50 €
116-Ensalada	3.70 €
117-Patatas fritas	3.50 €
118-Patatas y nuggets de pollo	6.95 €
119- Fish finger & Chips	6.95 €



Con el fin de informar a nuestros clientes sobre posibles alergias e intolerancias a nuestros platos, le indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de **GLUTEN, HUEVO, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO** y también platos que indiquen **PESCADO & CAMARONES & LANGOSTINOS** como elemento principal de la composición del plato por lo que es posible manifestación alérgica.

Estos serían alérgenos de notificación obligatoria en el Reglamento. 1169/2011. Si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria. Que no este en la lista, consulte con nuestro personal.



Refrescos

Botella - Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Fanta Limon, Sprite 3.50 €

Zumos - Naranja, Manzana o piña	2.95 €
Agua 0.5L	3.50 €
Tónica / Soda	3.50 €
Mango Lassi	4.50 €
Lassi salado	3.50 €
Lassi dulce	3.50 €

Bebidas alcohólicas

Smirno Vodka, Bacardi, Gordon's Gin, Southern Comfort, Malibu, Archers Peach Schnapps, Bailey's, Tia Maria, Ballantine's, Famous Grouse, Soberano, 103, Martini, Grant's, Captain Morgan, Jagermeister

5.95 €

Jack Daniel's, Bombay Sapphire Red Label, Ballantine Premium Spirits

6.95 €

Carlos I, Remy Martin, Hennessy, Cardhu 6.95 €



Vinos

Blancos

Blanco de la casa (Seco)
Vina Sol (Semi)
Chardonnay
Marques de Caceres (Seco)

Copa
4.95€

Botella
15.00€
16.95€
17.95€
21.50€

Red Wines

Tinto de la casa
Torres Sangre de Toro
Faustino VII
Marques de Caceres

4.95€

15.00€
16.95€
17.95€
21.95€

Rosados

Rosado de la casa
Mateus
Marques de Caceres
Lanecr

4.95€

15.00€
16.95€
21.95€
18.95€

Champagne y espumosos

Freixenet – Reserva
Moet and Chandon

30.00€
90.00€

Cerveza

Botella

San Miguel
Bud
Cobra
Corona
Magners



3.50 €
4.00 €
4.00 €
4.00 €
4.95 €

Barril (San Miguel)

Pequeña
Grande



3.95 €
2.95 €

Sangria

Sangria – Copa

5.95 €

