



ENTRANTES

VEGETABLE SAMOSA 4.95€

Hojas de hojaldre rellenas de mixto verdura con especias y sofrito

LAMB SAMOSA 5.95€

Hojas de hojaldre rellenas de cordero con especias y sofrito

CHICKEN SAMOSA 5.95€

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias y sofrito

PAKORA 4.95€

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo y sofritas

ONION BHAJI 4.95€

Cebolla rebozada en harina de garbanzo

CHEESE ROLL 5.95€

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

ALOO CHOP 4.95€

Masa de patata mixto con queso fresco en especias suaves y cilantro

PRAWN COCKTAIL 5.95€

Gambas servidas con salsa cocktail, lechuga rallada y tomates en cubos

RESHMI KEBAB 6.95€

Carne picada mezclada con una mezcla especial de especias y hierbas, asada en horno tandoori y cubierta con una tortilla.

SEEKH KEBAB 6.95€

Mezcla de carne picada (cordero), ajo y especias envueltas alrededor de un pincho y asadas en horno tandoori.

KING PRAWN BUTTERFLY 6.95€

Langostinos fritos con pan rallado, ligeramente especiada

CHICKEN KEBAB 5.95€

Carne picada mezclada con una mezcla especial de especias y hierbas, asada en horno tandoori

ENSALADAS

ENSALADA SAFFRON 11.95€

Ensalada mixta de pollo asado al horno tandoori

ENSALADA VERDE 10.95€

Ensalada mixta con queso

RAITA 5.95€

Yogur con tomate, pepino, cebolla, chat masala y cilantro



SOPAS

CHICKEN SOUP 6.95€ 

Sopa de pollo con especias

DAAL SOUP 5.95€

Sopa de lentejas con especias

PLATOS DE TANDOORI

CHICKEN TANDOORI 13.95€    

Pollo macerado en una mezcla de yogur, jengibre, ajo y con nuestras especias tradicionales, asado al horno tandoori

CHICKEN TIKKA 12.95€    

Pechuga de Pollo troceado adobado con hierbas y especias, preparado al horno tandoori

CHICKEN SHASLICK 14.95€    

Pechuga de Pollo tikka con hierbas y especias
Cocinado al horno tandoori

BEEF SHASLICK 14.95€    

Ternera troceada con hierbas y especias
Cocinado al horno tandoori

LAMB SHASLICK 16.95€    

Cordero troceada con hierbas y especias
Cocinado al horno tandoori

HARIYALI CHICKEN TIKKA 12.95€    

Pechuga de Pollo Tierna adobado con menta, yogur, crema de queso, hierbas y Especias asado en horno tandoori (Suave)

LAMB TIKKA 14.95€    

Cordero troceado adobado con hierbas y especias, preparado al horno tandoori

KING PRAWN TANDOORI 17.95€     

Langostinos con hierbas y especias cocinados al horno tandoori

SAFFRON MIX TANDOORI 18.95€     

Pollo tandoori, pollo tikka, pollo kebab, cordero tikka, langostinos y cordero adobado al horno tandoori



PLATOS DE POLLO

CHICKEN TIKKA MASALA 12.95€    

Pollo Tikka en Salsa Cremosa con Suave, Especies y Hierbas Aromáticas

CHICKEN KORMA 12.95€  

Pollo preparados en una deliciosa salsa suave, dulce y cremoso
cocinado con coco y leche

CHICKEN CURRY 12.95€

Trocitos de Pollo Guisados en Salsa Rica y poco Picante

CHICKEN DANSAK 13.95€

Agridulce cocido poco picante con lentejas y especias

CHICKEN BALTI 12.95€  

Pollo cocinado con tomate fresco, pimiento verde, jengibre, ajo, comino,
cilantro y salsa especial balti

CHICKEN MADRAS 12.95€

Tiernos trozos de pollo macerados en especias medio picante, preparado
como plato original del sur de la india

CHICKEN VINDALOO 13.95€

Trozos de pollo preparados en salsa de especias variadas y muy picante

BUTTER CHICKEN 13.95€    

Pollo tikka en salsa cremosa con especias y mantequilla

CHICKEN KARAHÍ 12.95€    

Pollo tikka cocinado con pimiento verde, cebolla y especias

CHICKEN JALFREZI 12.95€    

Pollo Tikka cocinado con salsa, pimiento verde, rojo
y cebolla con especias picante

GARLIC CHILLI CHICKEN 12.95€    

Pollo tikka cocinado con ajo, cebolla, pimiento verde fresco, tomate,
cilantro y chile verde

CHICKEN METHI SAAG 12.95€    

Trocitos de pollo cocinados con espinacas y especias



PLATOS DE GAMBAS

CHATGA KING PRAWN 18.95€

Langostinos marinado en una mezcla de especias y cocinado en horno de barro.
Curry en una salsa picante mediana con cebolla, pimienta verde, tomates y cilantro

KING PRAWN CHILLI MASALA 17.95€

Langostinos con plato caliente cocinado en una deliciosa mezcla de especias
con pimienta, cebolla y tomate rematados generosamente con chile verde fresco
en rodajas, medio picante

GARLIC KING PRAWN BHUNA 17.95€

Langostinos con ajo, cebolla, tomate, jengibre, guindilla verde, cilantro fresco y
especias aromáticas - ligeramente picante

PRAWN BALTI 15.95€

Gambas en salsa de yogur, tomate, cilantro, anís y otras especias tradicionales

PRAWN METHI SAAG 15.95€

Gambas con espinacas y hierbas aromáticas

GARLIC PRAWN BHUNA 15.95€

Gambas con ajo, cebolla, tomate, jengibre, guindilla verde, cilantro fresco
y especias aromáticas, medio picante

PLATOS DE VERDURAS

SAFFRON MIX VEGETABLE 10.95€

Verduras variadas con salsa suave o picante

ALOO GOBI 10.95€

Curry de patatas y coliflor

PALAK PANEER 10.95€

Queso fresco cocinado en una salsa de espinacas y condimentado
con especias

DAL TARKA 10.95€

Lentejas Indias Amarillas, con Especias, Comino y Un Ligero Toque de
Picante

SAAG ALOO 10.95€

Curry refrescante y ligero de espinacas con patatas

CHANA MASALA 10.95€

Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, cúrcuma, cilantro, ajo y jengibre

BRINJAL BHAJI 10.95€

Berenjena con especias y salsa de curry suave

MUSHROOM BHAJI 10.95€

Champiñón con un poco de salsa, tomate fresco, cebolla y curry suave



PLATOS DE CORDERO

LAMB TIKKA MASALA 14.95€    

Cordero tikka en salsa cremosa de suaves especias y hierbas aromáticas

LAMB ROGON JOSH 14.95€

Cordero cocinado con cebolla, tomate fresco, jengibre, ajos y especias

LAMB METHI SAAG 14.95€

Trocitos de Cordero cocinados con espinacas y especias

LAMB KARAHÍ 14.95€

Aromático y exótico curry de cordero con tomate, jengibre, ajo y cilantro

LAMB MADRAS 14.95€

Tiernos trozos de cordero macerados en especias medio picante, preparado como plato original del sur de la india

LAMB VINDALOO 14.95€

Cordero preparado como plato indio del sur, conocido por su sabor muy picante

LAMB BALTI 14.95€  

Cordero cocinado con tomates fresco, pimienta verde, ajo, comino, cilantro y salsa especial balti

LAMB CURRY 13.95€

Cordero cocinado con especias y salsa Suave

LAMB JALFRIZI 14.95€

Cordero cocinado con salsa, pimienta verde, rojo y cebolla con especias, medio picante

LAMB SHATKORA 14.95€    

Cocinado con tiernas rebanadas de cordero, shatkora (tipo de lima) y cilantro para crear este plato poco picante o medio

LAMB DANSAK 14.95€

Agridulce cocido poco picante con lentejas y crema fresca.



ARROZ

PILAU RICE 4.95€ 

Arroz basmati con especias aromáticas

SPECIAL FRIED RICE 5.95€  

Arroz frito con huevos

MUSHROOM RICE 5.95€ 

Arroz Basmati con Champiñón

KASHMIRI RICE 7.95€   

Arroz basmati con especias aromáticas, frutos secos, leche y nata

GARLIC RICE 5.95€ 

Arroz Basmati con ajo y especias suave

ONION RICE 5.95€ 

Arroz Basmati con cebolla y especias suave

CHICKEN TIKKA BIRIYANI 12.95€     

Cocinado con especias y arroz basmati aromático preparado con Pollo tikka, aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

BEEF BIRIYANI 13.95€   

Cocinado con especias y arroz basmati Aromático preparado con ternera, aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

LAMB BIRIYANI 14.95€   

Cocinado con especias y arroz basmati Aromático preparado con Cordero, aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

PRAWN BIRIYANI 14.95€    

Cocinado con especias y arroz basmati Aromático preparado con Gambas, aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

VEGETABLE BIRIYANI 10.95€   

Cocinado con especias y arroz basmati Aromático preparado con verduras variadas aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

SAFFRON MIX BIRIYANI 15.95€      

Cocinado con especias y arroz basmati aromático preparado con pollo, cordero y gambas, aderezado con ensalada al lado. (Tipo de paella)

PAN

PLAIN NAAN 3.95€   

Típica Torta de Pan Indio

CHEESE NAAN 5.95€   

Pan Indio con Queso

GARLIC NAAN 4.95€   

Pan Indio con Ajo

KASHMIRI NAAN 5.95€     

Pan Indio con frutos secos

ONION NAAN 4.95€   

Pan Indio con cebolla

KEEMA NAAN 6.95€      

Pan Indio con carne picada



POSTRES/ DESSERT

1. MANGO LASSI 4.50€

Batido de mango con yogur, leche y azucar

2. LASSI DULCE 4.50€

Batido de yogur natural, leche y azucar

3. GULAB JAMUN 4.50€

Bolita de leche frita en almibar

4. MANGO KULFI 4.50€

Helado de mango con coco y almendras

5. PISTACHO KULFI 4.95€

Helado de pistacho con coco y almendras

5. HELADO VAINILLA 4.95€

Helado de vainilla con coco y almendras

6. CARROT CAKE 5.95€

Tarta de zanahoria frescas y nueces glaseado dulce

7. OREO CHEESE CAKE 6.95€

Tarta cremosa queso y base de gallega de chocolate con trocitos de oreo

8. CHOCOLATE CAKE 6.95€

Irresistible pastel de chocolate

9. TEA MASALA 2.50€

Te rojo con especias hindú y hierbas aromaticas

10. MASALA CHAI 3.00€

Mezcla de te con leche, especias hindú y hierbas aromaticas

11. CAFÉ 2.00€



VINOS

TINTO

Pesquera (Crianza) 32.95€
Muga (Rioja) 29.95€
Protos 27.95€
Marques de Riscal (Reserva) 27.95€
Prado de Rey 19.95€
Ramon Bilbao 19.95€
El Coto 18.95€
Marques de Caceres 16.95€
Viñas del Vero 15.95€
Cune 15.95€
Vino de la Casa 10.95€

BEBIDAS

Agua 2.50€
Refrescos 2.50€
Nestea 3.00€
Aquarius 3.00€
Cobra (Cerveza Hindú) 3.50€
Kingfisher (Cerveza Hindú) 3.50€

BLANCO

Martin Codax (Albariño) 18.95€
Marques de Riscal 16.95€
Protos (Verdejo) 16.95€
Martivilli 15.95€
Viñas del Vero 15.95€
Vino de la Casa 10.95€

ROSADO

Protos 16.95€
Mateus 14.95€
Peñascal 12.95€
Lambrusco 11.95€
Gran Fuedo 14.95€

Estrella Galicia (Tercio) 3.50€
Sin Alcohol Tostada (Tercio) 3.50€
Sin Alcohol (Tercio) 3.00€
Cerveza 1906 reserva especial 4.00€
Mahou (Tercio) 3.50€
Cerveza Mediana 2.50€
Cerveza Grande 3.50€
Copa de Vino 3.00€
Copa Albariño 4.00€
Tinto de Verano 4.00€