



menu



C/ de Bailèn, 150, 08037 Barcelona



Chulobailen150



APERITIVOS / APPETIZERS / APERITIUS

- Papadam.....1,00€**
Pan de lenteja con comino | Crispy lentil toast with cumin. | Pa de lletia amb comí.
- Piyaji Pakora.....6,50€**
Crujientes de cebolla rebozado en harina de garbanzo y especias.
Crispy deep fried onion mixed with flour of chick peas and spices.
Cruixents de ceba arrebossat en farina de cigró i espècies.
- Samosa.....5,00€**
Empanada rellenas de patata, guisantes y especias aromáticas del Nepal.
Empanada stuffed with potato, peas and aromatic spices from Nepal.
Empanada farcides de patata, pèsols i espècies aromàtiques del Nepal.
- Samosa Chana Chat.....7,50€**
Empanada rellenas de patata, guisantes con garbanzos salsa de tamarindo, yogur y menta.
Empanada stuffed with potato, peas with chickpeas, tamarind sauce, yogurt and mint.
Empanada farcides de patata, pèsols amb cigrons salsa de tamarindo, iogurt i menta.
- Tofu Tsel (Puedes añadir pollo / You can add chicken / Pots afegir pollastre)...7,95€**
Tofu, Mezcla de verduras frescas cocinada con especias.
Tofu, Mix of fresh of vegetables cooked with spices.
Tofu, Barreja de verdures fresques cuinades amb espècies.
- Dal soup.....6,95€**
Sopa de lentejas. | Lentil soup. | Sopa de lleties.
- Ensalada verde.....4,50€**
Ensalada mixta de lechuga, zanahoria, tomate, pepino y olivas.
Mixed salad of lettuce, carrot, tomato, cucumber and olives.
Amanida mixta d'enciam, pastanaga, tomàquet, cogombre i olives.
- Chicken Choila.....10,50€**
Pollo triturado, sazonado con especias tradicionales y aceite de mostaza.
Minced chicken, seasoned with traditional spices and mustard oil.
Pollastre triturat, assaonat amb espècies tradicionals i oli de mostassa.
- Chicken Pakora.....8,50€**
Pechuga de pollo rebozada con harina de garbanzos y frita.
Chicken breast battered with chickpea flour and fried.
Pit de pollastre arrebossat amb farina de cigrons i fregida.
- Pork Fry.....10,50€**
Cerdo frito con cebolla, ajo, comino, cilantro y especias del Himalaya.
Fried pork with onion, garlic, cumin, coriander and Himalayan spices.
Porc fregit amb ceba, all, comí, coriandre i espècies de l'Himàlaia.
- Prawn pepper masala.....11,50€**
Gambas salteadas con cebolletas, pimienta negra y ajo caramelizado.
Sautéed prawns with spring onions, black pepper and caramelised garlic.
Gambes saltades amb cebes tendres, pebre negre i all caramel·litzat.
- Chips Chilly.....8,50€**
Patatas fritas con cebolla fresca, pimientos, ajo, salsa de soja y salsa de chile dulce con sabor picante.
French fries with fresh onion, bell pepper, garlic, soy sauce & sweet chili sauce with tangy flavor.
Patates fregides amb ceba fresca, pebrots, all, salsa de soja i salsa de xili dolç amb sabor picant.
- Chicken Chilly.....10,95€**
Pechuga de pollo con cebolla fresca, pimientos, ajo, salsa de soja y salsa de chile dulce con sabor picante.
Chicken breast with fresh onion, bell pepper, garlic, soy sauce & sweet chili sauce with tangy flavor.
Pit de pollastre amb ceba fresca, pebrots, all, salsa de soja i salsa de xili dolç amb sabor picant.
- Pork Chilly.....10,95€**
Cerdo con cebolla fresca, pimientos, ajo, salsa de soja y salsa de chile dulce con sabor picante.
Pork with fresh onion, bell pepper, garlic, soy sauce & sweet chili sauce with tangy flavor.
Porc amb ceba fresca, pebrots, all, salsa de soja i salsa de xili dolç amb sabor picant.
- Paneer Chilly.....10,95€**
Queso fresco casero con cebolla fresca, pimientos, ajo, salsa de soja y salsa de chile dulce con sabor picante.
Cottage cheese with fresh onion, bell pepper, garlic, soy sauce & chili sauce with tangy flavor.
Formatge casolà fresc amb ceba fresca, pebrots, all, salsa de soja i salsa de xili dolç amb sabor picant.

Mo:Mo



Empandilla vaporizada rellena de Pollo / Cerdo / Verdura picada con especias de Nepal.

Steamed patty stuffed with chicken/ Pork/ Minced vegetables and Nepalese spices.

Empandilla vaporitzada farcida de Pollastre / Porc / Verdura picada amb espècies de Nepal.

Mo:Mo (8pcs)(Vaporizada / Steamed / Vaporitzats).....**7,95€**

Kothey Mo:Mo.(8pcs)(Al Plancha / Pan Fried / Al Planxa)**8,95€**

Jhol Mo:Mo. (8pcs).....**10,50€**

En sopa especial / In a special broth / En sopa especial

Fry Mo:Mo. (8pcs) (Frito / Deep Fried / Fregit).....**10,50€**

Piro Mo:Mo. (8pcs).....**10,50€**

Marinado en salsa especial picante / Marinated in special spicy sauce / Marinat en salsa picant especial

C. Mo:Mo (6pcs).....**11,95€**

Salteado con cebolla fresca, pimiento y una salsa dulce y picante.

Stir fried with fresh onion, bell pepper & a sticky sweet-spicy sauce.

Sofregit amb ceba fresca, pebrot i una salsa dolça i picant.

POLLO/ CHICKEN / POLLASTRE



Chicken Curry.....**10,95€**

Pollo deshuesado cocido con salsa estilo de Nepal cubierto con hojas de cilantro.

Boneless chicken cooked with Nepali style sauce topped with coriander leaves.

Pollastre desossat cuit amb salsa estil de Nepal cobert amb fulles de coriandre.

Chicken Kadhai.....**11,95€**

Pollo cocinado con dados de cebolla, pimiento verde y cilantro.

Chicken cooked with diced onion, green bell pepper and cilantro.

Pollastre cuinat amb daus de ceba, pebrot verd i coriandre.

Saag Chicken.....**11,95€**

Pollo con una suave crema de espinacas, hierbas, especias y salsa curry.

Chicken with a mild spinach cream, herbs, spices and curry sauce.

Pollastre amb una suau crema d'espinacs, herbes, espècies i salsa curri.

Chicken Vindaloo.....**11,95€**

Pollo marinado en vino, jengibre, ajo, chile y cocinado en salsa especial de especias.

Chicken marinated in wine, ginger, garlic, chilli and cooked in special spices gravy

Pollastre marinat al vi, gíngebre, all, xili i cuit en salsa especial d'espècies.

Chicken Jalfrezi.....**11,95€**

Pollo cocinado con pimiento verde, cebolla con suave salsa.

Chicken cooked with green bell pepper, onion and mild sauce.

Pollastre cuinat amb pebrot verd, ceba amb suau salsa.

Jhasa tsel Coco**10,95€**

Pollo con especias preparado en leche de coco.

Chicken with spices prepared with coconut milk.

Pollastre especiat preparat amb llet de coco.

*Puedes añadir Verduras / You can add Vegetable / Pot afegir Verdures

Chicken tikka Masala.....11,95€

Pollo marinado con especias y yogur, seguidamente cocinados en horno y nuestra salsa casera.

Chicken marinated with spices and yogurt, then cooked in the oven with our homemade sauce.

Pollastre marinat amb espècies i iogurt, seguidament cuinats en forn i la nostra salsa casolana.

Butter Chicken.....11,95€

Pollo asado cocinado con salsa tomate, mantequilla y especias.

Roasted chicken cooked with tomato sauce, butter and spices.

Pollastre rostit cuinat amb salsa tomàquet, mantega i espècies.

CORDERO/ LAMB/ XAI



Cordero Curry.....13,95€

Cordero deshuesado cocido con salsa estilo Nepali cubierto con hojas de cilantro.

Boneless lamb cooked with Nepali style sauce topped with coriander leaves.

Xai desossat cuit amb salsa estil Nepali cobert amb fulles de coriandre.

Cordero Vindaloo.....13,95€



Cordero marinado en vino, jengibre, ajo, chile y cocinado en salsa especial de especias.

Lamb marinated in wine, ginger, garlic, chilli and cooked in special spices gravy.

Xai marinat al vi, gíngebre, all, xili i cuit en salsa especial d'espècies

Cordero Masala.....14,50€

Cordero cocinado con nuestra salsa Masala casera con cebolla y tomate.

Lamb cooked in our homemade Masala sauce with onion and tomato.

Xai cuinat amb la nostra salsa Masala casolana amb ceba i tomàquet.

Cordero Roganjosh.....14,50€



Estofado de cordero con jengibre, tomate y picante.

Lamb stew with ginger, tomato and chilies.

Estofat de xai amb gíngebre, tomàquet i picant.

PESCADO / FISH / PEIX



Jhinga Machha Curry.....13,95€

Gamba cocida con salsa estilo Nepali.

Prawn cooked with Nepali style sauce.

Gamba cuita amb salsa estil Nepali.

Fish Curry.....11,95€

Pescado cocido en semilla de mostaza y salsa de tomate fresco.

Fish cooked in mustard seed and fresh tomato sauce.

Peix cuit en llavor de mostassa i salsa de tomàquet fresc.

Malabar Fish / Prawn.....14,50€

Pescado/ Gamba preparadas en leche de coco con salsa Malabar y especias.

Fish/ Prawn prepared in coconut milk with Malabar sauce and spices.

Peix/ Gamba preparades en llet de coco amb salsa Malabar i espècies.

CERDO/ PORK/ PORC

Pork Curry.....11,95€

Cerdo cocido con salsa estilo Nepali cubierto con hojas de cilantro.

Braised pork with Nepali style sauce topped with coriander leaves.

Porc cuit amb salsa estil Nepali cobert amb fulles de coriandre.

VEGETAL / VEGETABLES / VEGETAL

Dal Jhaneko.....8,95€

Lentejas amarillas con comino, cebolla, tomate y mantequilla.
Yellow lentils with cumin, onion, tomato and butter.
Llenties grogues amb comí, ceba, tomàquet i mantega.



Mass ko Dal.....8,95€

Lentejas negras cocinadas a fuego lento, tal como es la especialidad de la casa.
Slow cooked black lentils as is the specialty of the house.
Llenties negres cuinades a foc lent, tal com és l'especialitat de la casa.

Aloo Cauli.....8,95€

Patatas y coliflor con cebolla y tomates, ligeramente especiada.
Potatoes and cauliflower with onions and tomatoes, lightly spiced.
Patates i coliflor amb ceba i tomàquets, lleugerament especiada.

Aloo Jeera.....8,95€

Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate.
Potatoes with cumin grain, onion and tomato.
Patates saltades amb comí, ceba i tomàquet.

Saag Paneer.....10,50€

Queso fresco casero con una suave crema de espinacas.
Cottage cheese with a soft spinach cream.
Formatge fresc casolà amb una suau crema d'espínacs.

Paneer Tikka Masala.....11,95€

Cubos de queso fresco servidos en una salsa espesa y cremosa de tomate y cebolla, sazónada con especias especiales para un sabor ahumado, ácido y ligeramente picante.
Cottage Cheese served in a thick, creamy tomato and onion sauce, seasoned with special spices for smoky, tangy, and mildly spicy flavors.
Cubos de queso fresco servidos en una salsa espesa y cremosa de tomate y cebolla, sazónada con especias especiales para un sabor ahumado, ácido y ligeramente picante.

Mutter Paneer.....10,50€

Queso fresco casero y guisantes cocido con salsa de tomate, especias y cilantro.
Cottage cheese & green peas cooked with tomato sauce, spices & coriander.
Formatge casolà fresc i pèsols cuinats amb salsa de tomàquet, espècies i coriandre.

Vegetable Coco.....10,95€

Mezcla de verduras frescas preparadas en leche de coco con especias.
Mixture of fresh vegetables prepared in coconut milk with spices.
Mescla de verdures fresques preparades en llet de coco amb espècies.

Chana Masala.....8,95€

Garbanzos con cebolla, tomate y especias de Nepal.
Chickpeas with onion, tomato and spices from Nepal.
Cigrons amb ceba, tomàquet i espècies de Nepal.

ARROZ/ RICE/ ARRÒS

Basmati.....2,50€

Arroz fino aromatizado | Aromatic fine Rice | Arròs fi aromatizado

Jeera.....3.50€

Arroz, semillas de comino, aceite vegetal, cebollas y cilantro.
Rice, cumin seeds, vegetable oil, onions and coriander.
Arròs, llavors de comí, oli vegetal, cebes i coriandre.

Arroz de Biryani.....6,50€

Arroz, clavo, cardamomo, canela, hojas de laurel, cilantro, menta, azafrán y Garam Masala.
Rice, cloves, cardamom, cinnamon, bay leaves, coriander, mint, saffron and Garam Masala.
Arròs, clau, cardamomo, canyella, fulles de lorer, coriandre, menta, safrà i Garam Masala.

Biryani

Aromatizado arroz Basmati con cilantro, menta, cebolla, azafrán y especias enteros.
Flavoured Basmati rice with coriander, mint, onion, saffron and whole spices.
Aromatitzat arròs basmati amb coriandre, menta, ceba, safrà i espècies sencers.

Pollo/ Chicken/ Pollastre Biryani	11,50€
Cordero/ Lamb/ Xai Biryani	13,50€
Gamba/ Prawn Biryani	14,50€
Verdura/ Vegetables Biryani	10,50€



Pan/ Bread/ Pa

Roti.....2,25€

Pan integral , especialmente un pan plano y redondo cocinado a la plancha.

Whole wheat Bread, especially a flat round bread cooked on a griddle.

Pa integral, especialment un pa rodó pla cuinat a la planxa.

Pasta/ Noodles/ Pasta

Nepali Noodles.....8,50€

Pasta frita con pollo o verduras.

Fried noodles with chicken or vegetables.

Pasta fregida amb pollastre o verdures.

Tallarines (Chowmein)

Tallarines con verduras sazonadas y carne (Pollo, Cerdo, Gamba).

Noodles with seasoned vegetables and meat (Chicken, Pork, Prawn).

Tallarins amb verdures condimentades i carn (Pollastre, Porc, Gamba).

Pollo (Chicken) 8,95€

Cerdo (Pork) 8,95€

Verdura 8,50€

Prawn (Gamba) 11,95€



Thukpa9,50€

Sopa de fideos con verduras sazonadas/ pollo/ huevo.

Noodle soup with seasoned vegetables/ chicken/ egg.

Sopa de fideus amb verdures condimentades/ pollastre/ ou.

POSTRE/ DESSERT/ POSTRES

Kheer5,50€

Arroz cocido a fuego lento en leche y azúcar (Arroz con leche).

Slow-cooked rice in milk and sugar, (Rice pudding).

Arròs cuit a foc lent en llet i sucre, (Arròs amb llet).

Gajar ko Haluwa.....5,50€

Budin de zanahoria/ Budin de pastanaga/ Carrot Pudding

Brownie Chocolate.....6,25€

Bizcocho de chocolate pequeño/ Pastis de xocolata/ Chocolate cake

Helado/ Gelat/ Icecream.....4,50€

Vanilla/ Chocolate/ Coco/ Mango

Lassi (Batido de Yogurt).....3,50€

Mango, Platano, Manzana

EXTRA

Raita.....2,25€

Yogur mezclado con pepinos, cebolla fresca, comino tostado y sal.

Yogurt mixed with cucumbers , fresh onion , roasted cumin & salt.

logurt barrejat amb cogombres, ceba fresca, comí torrat i sal.

TÉ/ TEA/ TE

CHIYA (TÉ NEPALÍ)

2,50€

MANZANILLA

1,80€

TÉ ROJO

1,80€

TÉ NEGRO

1,80€

TÉ VERDE MENTA

1,80€

TÉ MENTA POLEO

1,80€

