

Entremeses y Aperitivos No Vegetarianos

Euros



1. Keema Samosa

Empanada de Carne picada

3,95



2. Pollo Tandoori

Pollo adobado en especias hecho en Tandoor. (trasero de pollo)

4,95



3. Pollo Pakora

Pechuga de pollo troceada en dados con especias y hierbas especiales rebozada en harina de legumbres.

3,95



4. Kebab de Pollo

Pollo picado mezclado con cebolla, hierbas y masala "todo frito".

3,95



5. Pollo Tandoori Tikka

Pollo troceado marinado en especias y yogurt, cocinado en el horno Tandoor. (pechuga de pollo).

5,50



6. Kebab Seekh

Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado con brocheta a la Parrilla de carbón vegetal.

5,50



7. Taj Tandoori variado

Una combinación especial de Pollo Tikka, Cordero Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato chisporroteando por el calor.

6,95



7A. Padadam

Hecho con harina de lentejas y servido con salsa especial del cocinero.

0,95

Vegetarianos



8. Kachoris

Empanada de lentejas.

3,95



8A. Pannir Pakora

Queso rebozado con harina de garbanzos y especias.

3,95



9. Alu Tikki

Patata, cebolla y guisantes con especias rebozados en harina de garbanzos.

3,95



10. Champiñones Pakora

Champiñones con hierbas y especias, rebozadas en harina de legumbres y fritas.

3,95



11. Verduras Pakora

Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres fritas.

3,95



12. Samosa Vegetal

Verduras variadas en una empanada triangular y frita.

3,95



13. Bhaji de Cebolla

Cebolla rebozada con hierbas y especias.

3,95



14. Ensalada Taj Mahal

Lechuga, tomate, cebolla, atún, piña y aceitunas.

6,50

Pescados



15. Gambas Puri

Gambas cocidas con hierbas y especias servido en un puri.

5,95



16. Pescado Pakora

Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbres y frito.

5,95



Currys Tradicionales

BHUNA

Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinada con especias y hierbas aromáticas.



17. Pollo Bhuna	8,50
18. Cordero Bhuna	9,95
19. Gambas Bhuna	9,95
20. Ternera Bhuna	8,95

MADRAS 🌶️

Un Curry picante con hierbas y muchos pimientos chile



21. Pollo Madras	8,50
22. Cordero Madras	9,95
23. Gambas Madras	9,95
24. Ternera Madras	8,95

DOPIAZA 🌶️

Un Curry popular preparado con especias no muy picantes y mucha cebolla



25. Pollo Dopiazza	8,50
26. Cordero Dopiazza	9,95
27. Gambas Dopiazza	9,95
28. Ternera Dopiazza	8,95

MASALA

Un plato no muy picante preparado con garam masala, tomates y cilantro fresco



29. Pollo Masala	8,50
30. Cordero Masala	9,95
31. Gambas Masala	9,95
32. Ternera Masala	8,95

DANSAK 🌶️

Este plato es agridulce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picantes.



33. Pollo Dansak	8,50
34. Cordero Dansak	9,95
35. Gambas Dansak	9,95
36. Ternera Dansak	8,95

VINDALOO 🌶️🌶️🌶️

Caliente, Picante, muy Picante.



37. Pollo Vindaloo	8,50
38. Cordero Vindaloo	9,95
39. Gambas Vindaloo	9,95
40. Ternera Vindaloo	8,95

ESPECIAL PASANDA

Hecho con nata fresca, almendras, pistachos y especias.



41. Pollo Pasanda	8,50
42. Cordero Pasanda	9,95
43. Gambas Pasanda	9,95
44. Ternera Pasanda	8,95

JALFREZI



Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.



45. Pollo Jalfrezi	8,50
46. Cordero Jalfrezi	9,95
47. Gambas Jalfrezi	9,95
48. Ternera Jalfrezi	8,95

KASHMIRI

Un plato afrutado con piña, plátanos, nata fresca y lichis junto con hierbas y especias dulces.



49. Pollo Kashmiri	8,50
50. Cordero Kashmiri	9,95
51. Gambas Kashmiri	9,95
52. Ternera Kashmiri	8,95

KORMA

Curry muy popular a base de nata fresca, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas y especias.



53. Pollo Korma	8,50
54. Cordero Korma	9,95
55. Gambas Korma	9,95
56. Ternera Korma	8,95

ROGAN JOSH

Un curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes.



57. Pollo Rogan Josh	8,50
58. Cordero Rogan Josh	9,95
59. Gambas Rogan Josh	9,95
60. Ternera Rogan Josh	8,95



Especialidades

Especialidades del Cheff



- 61. Agra Especial** 11,95
- Ganador del premio Cocinero del Año. Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados y marinada con yogurt y salsa masala especial con hierbas seleccionadas. Cocinada con tomates frescos, jengibre, cebollas y una mezcla de especias con nata fresca. Aderezado con anacardos y cebolla frita.



- 62. Pollo Tikka Masala** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.



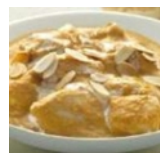
- 63. Punjabi Korma** 9,95
- Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados, marinada en la masala especial del cocinero y cocinada al carbón vegetal en un horno de barro, después asado en la olla con tomates, jengibre, ajo, nata fresca y almendras picadas. Aderezado con anacardos fritas y cebolla frita.



- 64. Pollo Taj Mahal** 9,95
- Pollo deshuesado troceado en dados y cocinado en un balti para acentuar el sabor de una salsa especial del cocinero delicadamente picante. Cocinado con tomates frescos, jengibre y ajo.



- 65. Pollo a la mantequilla** 9,95
- Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa masala y después cocinadas con mantequilla, ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas. Un plato con una textura suave.



- 66. Pollo Badani** 9,95
- Suprema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas.



- 67. Pollo Tikka Makhan** 9,95
- Pollo Tikka cocinado con un horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas y almendras.



- 68. Pollo Tikka Dopiazza** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón y extra de cebolla, hierbas y especias.



- 69. Pollo Tikka Jalfrezi** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón rojo, pimentón verde, cebolla, hierbas y especias.



- 70. Pollo Tikka Dahi** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en horno de barro y aderezado con una salsa especial a base de yogurt, hierbas y especias.



- 71. Pollo Tikka Kashmir** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en horno de barro y condimentado con una salsa especial con piña, nata fresca, plátanos, lichis, hierbas y especias



- 72. Pollo Tikka Dansak** 9,95
- Pollo Tikka cocinado en horno de barro y condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agridulce.



- 73. Pollo Tikka con Espinacas** 9,95
Pollo Tikka cocinado en horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.



- 74. Taj Mahal Khas** 11,95
Cordero, Pollo, Gambas y Champiñones cocinados juntos en una delicada salsa con hierbas y especias.



- 75. Cordero Tikka Dahi** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con una salsa especial con yogurt, hierbas y especias.



- 76. Cordero Tikka Kashmir** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con una salsa especial con piña, nata fresca, plátanos, lichis, hierbas y especias.



- 77. Cordero Tikka Dansak** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y aderezado con una salsa especial de lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agridulce.



- 78. Cordero Tikka con Espinacas** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.



- 79. Cordero Tikka Makhan** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas, anacardos y almendras.



- 80. Cordero Tikka Masala** 10,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.

Especialidades Tandoori



- 81. Pollo Tandoori** 10,95
Medio Pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.



- 82. Pollo Tikka Tandoori** 10,95
Pechuga de pollo marinada en salsa Tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor.



- 83. Kebab de Pollo Tandoori Shashlik** 10,95
Se marinan succulentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones, pimentón y tomate. Servido en plato chisporroteando por el calor.



- 84. Cordero Tandoori Tikka** 11,95
Cordero deshuesado troceado en dados y marinado en yogurt, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor.



- 85. Parrillada Tandoori Variada** 12,95
Pollo Tandoori, Cordero, Kebab Seekh. Servido con salsa vegetal.

Especialidades Pescados



- 86. Pescado al Curry** 10,95
Un filete de pescado troceado, especias y hierbas especiales seleccionadas.
Plato ligeramente picante.



- 87. Pescado Makhan** 10,95
Abadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata fresca, anacardos y almendras.

Especialidades Vegetarianas



- 88. Coliflor Makhan** 8,95
Cogollo de coliflor fresca cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante.



- 89. Champiñones c/ patatas Makhan** 8,95
Champiñones y patatas cocinados con nata fresca y una salsa especial poco picante.



- 90. Coliflor y patata Makhan** 8,95
Cogollos de coliflor fresca y patatas cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante.



- 91. Verduras variadas Makhan** 8,95
Una selección de verduras frescas de la temporada cocinadas con hierbas poco picantes, nata fresca y una salsa delicadamente picante.



- 92. Verduras Kashmiri** 8,95
Verduras frescas variadas cocinadas con especias exóticas, nata fresca, frutos secos variados y plátanos, aderezados con coco.



- 93. Verduras Karahi** 7,95
Una selección especial de verduras variadas cocinadas en un karahi con ajo, jengibre, hierbas y especias. Aderezadas con cilantro fresco.



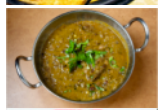
- 94. Pakura Curry** 7,95
Verduras recubiertas en masa con salsa de yogurt.



- 95. Gobi Korma** 8,95
Coliflor con salsa de almendras, yogurt, nata, coco y especias.



- 96. Pasanda Vegetal** 8,95
Verduras con nata fresca, almendras, pistachos y especias.



- 97. Shahi Panir** 8,95
Queso en salsa espesa de nata, tomates y especias.



- 98. Palk Panner** 8,95
Espinacas con queso casero.

Platos Biryani

Mezclados con Arroz



-  **99. Pollo Biryani** 10,95
Arroz con pollo aromatizado con azafrán y especias.



-  **100. Gambas Biryani** 11,95
Arroz con gambas aromatizada con azafrán y especias.



-  **101. Keema Biryani** 9,95
Arroz con carne picada aromatizada con azafrán y especias.



-  **102. Cordero Biryani** 11,95
Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias.



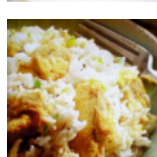
-  **103. Ternera Biryani** 9,95
Arroz con ternera aromatizado con azafrán y especias.



-  **104. Verduras Biryani** 8,95
Verduras variadas cocinadas con arroz basmati.



-  **105. Patatas con guisantes** 8,95
Patatas y guisantes con arroz basmati hierbas y especias.



-  **106. Biryani E-Kas** 11,95
Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa vegetal.

Platos Balti



Estos platos Balti están preparados con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias. Servido con un Balti con un toque de cilantro fresco.

Pollo

- 107. Pollo Balti** 9,95
108. Pollo Tikka Balti 9,95
109. Pollo Balti con patatas 9,95
110. Pollo Balti con coliflor 9,95
111. Pollo Balti con verduras 9,95
112. Pollo Balti con garbanzos 9,95
113. Pollo Balti con espinacas 9,95
114. Pollo Balti con champiñones 9,95

Cordero

- 115. Cordero Balti** 10,95
116. Cordero Tikka Balti 10,95
117. Cordero Balti con patatas 10,95
118. Cordero Balti con coliflor 10,95
119. Cordero Balti con verduras 10,95
120. Cordero Balti con garbanzos 10,95
121. Cordero Balti con espinacas 10,95
122. Cordero Balti con champiñones 10,95



Vegetarianos

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 123. Verduras Balti Rali Mili | 7,95 |
| Verduras Variadas | |
| 124. Patatas con garbanzos Balti | 7,95 |
| Patatas y garbanzos | |
| 125. Patatas con Berenjenas Balti | 7,95 |
| Patatas y berenjenas | |
| 126. Patatas con Espinacas Balti | 7,95 |
| Patatas, espinacas y especias | |
| 127. Patatas Balti Gobi | 7,95 |
| Patatas y coliflor | |

Acompañamientos

Pan Indu

- | | |
|--|------|
| 128. Nan sencillo | 2,95 |
| Pan indú de harina superfina, cocido al horno tandoor | |
| 129. Nan con Queso | 2,95 |
| Pan indú de harina superfina, con queso, cocinado al horno tandoor | |
| 130. Nan con Ajo | 2,95 |
| Pan indú con ajo | |
| 131. Keema Nan | 3,50 |
| Pan relleno de carne picada de cordero | |
| 132. Chappati | 2,00 |
| Pan indú hecho con harina integral. | |
| 133. Peshwari Nan | 3,50 |
| Pan indú relleno de coco, almendras y azúcar. | |
| 134. Tandoori Chappati | 2,00 |
| Pan indú cocido en tandoor | |
| 135. Alu Paratha | 2,95 |
| Pan indú relleno de patatas | |
| 136. Butter Paratha | 2,50 |
| Pan amasado con mantequilla | |
| 137. Poori | 2,50 |
| Pan indú integral frito. | |
| 138. Bhatoora | 2,95 |
| Pan indú frito | |
| 139. Ensalada fresca | 2,95 |



Arroz Basmati



141. Arroz Basmati hervido	2,40
142. Arroz Basmati con champiñones	3,50
143. Arroz Basmati Pilau con verduras	3,50
144. Arroz Basmati Pilau	2,95
(Arroz aromatizado con especias)	

Guarniciones



145. Patatas con espinacas	7,95
Patatas y espinacas cocinadas con hierbas y especias.	



146. Champiñones	7,95
Champiñones frescos en salsa masala con tomates, cebollas y especias	



147. Berenjena Bharta	7,95
Berenjenas cocinadas en salsa picante	



148. Tarka Dall	7,95
Lentejas cocinadas en salsa picante con hierbas y especias seleccionadas.	



149. Garbanzos Masala	7,95
Garbanzos Kabli cocinados en una salsa seca con jengibre, ajo, tomates, hierbas y especias.	



150. Patatas Gobi	7,95
Patatas y coliflor ligeramente picantes con hierbas.	



151. Patatas Bombay	7,95
Patatas especialmente preparadas cocinadas con hierbas y especias.	

Sopas

152. Sopa de Pollo	5,95
153. Sopa de Cordero	5,95
154. Sopa de Verduras	4,95
155. Sopa de Lentejas	4,95

Especial Nuevos



156. Mater Panir	9,95
157. Malai Kofta	9,95
158. Pollo / Cordero Rogan Josh	9,95
159. Pollo / Cordero Fall	9,95

MENÚ (una persona) 13,95

Papadam

Pollo Bhuna

Arroz Basmati

Nan hindú

Bebidas a elegir

Agua o caña o refrescos

MENÚ (una persona) 15,95

Verduras Pakora

Pollo Korma

Arroz Basmati

Nan queso

Bebida a elegir.

Agua o refresco o caña o copa de vino

Menú (2 personas.) 26,95

Papadam

Verduras Pakora

Pollo Korma

Tenera Bhuna

Arroz Basmati

Nan Queso

Bebida a elegir.

Agua o refrescos o caña.

Menú (2 personas.) 34,95

Papadam

Verduras Pakora

Agra Especial

Gambas Bhuna

Nan de queso

Nan de coco

Arroz Pilau

Bebida a elegir

Agua o refresco o caña o copa de vino

Menú (3 personas) 44,95

Verduras Pakora

Pollo Pakora

Pollo Korma

Tenera Masala

Pollo Biryani

Arroz Basmati

Nan hindú

Nan de queso

Bebida a elegir

Copa de vino o agua o refrescos o caña

Menú (4 personas) 59,95

Papadam 4

Verduras Pakora

Pollo Pakora

Pollo Korma

Tenera masala

Gambas Bhuna

Pollo Biryani

Arroz Basmati

Nan hindú

Nan de queso

Bebida a elegir

Botella vino o agua o refrescos o caña