

ENTRANTES STARTERS



01- TASTE OF INDIA SPECIAL SALAD

6,95€

- una refrescante combinacion de pepinos, tomates, queso garbanzos, zanahoria y cebollas con limon
- una refrescant combinació de cogombres, tomàquets, formatge, cigrons, pastanaga i cebes amb llimona
- a refreshing combination of cucumbers, tomatoes, cheese, chickpeas, carrots and onions with lemon

02- MIX SALAD

5,95€

- una refrescante combinacion de pepinos, tomates, zanahoria y cebollas con limon
- una refrescant combinació de cogombres, tomàquets, pastanaga i cebes amb llimona
- a refreshing combination of cucumbers, tomatoes, carrot and onions with lemon

03- ONION BHAJI

7,50€

- deliciosas y crujientes frituras de cebolla especiadas con harina de garbanzos
- deliciosos i cruixents fregits de ceba especiades amb farina de cigrons
- delicious and crunchy spicy onion fritters with chickpea flour

04- VEG SAMOSA

7,50€

- triangulos dorados rellenos de sabrosa mezcla guisantes y patatas y especias golden
- triangles daurats farcits de saborosa barreja pèsols i patates i espècies golden
- triangles filled with a tasty green peas and potatoes and spices

05- MIX VEGPAKORA

7,50€

- delicadas y crujientes frituras en forma de flores, elaboradas con patatas y especias aromaticas
- delicades i cruixents fritures en forma de flors, elaborades amb patates i espècies aromàtiques
- delicate and crunchy flower - shaped fritters, made with potatoes and aromatic spices

06- CHICKEN PAKORA

8,50€

- crujientes fritos en forma de flores, elaboradas con pechuga de pollo y especias aromaticas
- cruixents frits en forma de flors, elaborades amb pit de pollastre i espècies aromàtiques
- crunchy flower - shaped fried chicken breast with aromatic spices

07- PURI CHANA

7,50€

- esponjoso pan frito servido con chana (garbanzos) especiados con elegantes espirales de puri
- esponjós pa frito servido amb chana (cigrons) especiats amb elegants espirals de puri
- spongy fried bread served with spiced chana (chicpeas) with elegant puri spirals

08- PANI PURI 6uni

7,50€

- bolitas crujientes con agua de tamarindo especiada
- boletes cruixents amb aigua de tamarinde especiada
- crispy balls with spiced tamarind water

09- PAPADAM

2,95€

- sin gluten y vegano crujiente chips de la india hechas con lenteja y comino
- sense gluten i vegà cruixent xips de l'india fetes amb lentia i comí
- gluten free and vegan crispy indian chips made with lentil and cumin

ENTRANTES STARTERS

10- RAITA MIX

6,95€

- una refrescante combinacion de pepinos, tomates, zanahoria y cebollas con limon
- una refrescant combinació de cogombres, tomàquets, pastanaga i cebes amb llimona
- a refreshing combination of cucumbers, tomatoes, carrot and onions with lemon

11- BOONDI RAITA

6,95€

- una refrescante combinacion de pepinos, tomates, zanahoria y cebollas con limon
- una refrescant combinació de cogombres, tomàquets, pastanaga i cebes amb llimona
- a refreshing combination of cucumbers, tomatoes, carrot and onions with lemon

12- PANEER TIKKA

14,95€

- brocheta de queso marinado especias y preparado en tandoor
- broqueta de formatge marinat espècies i preparat en tandoor
- cheese skewer marinated in spices and prepared in tandoor

13- DAHI PURI

6,95€

- bolitas crujientes con patatas, yogurt y salsas
- boletes cruixents amb patates, iogurt i salses
- crispy balls with potatoes, yogurt and sauces

TANDOORIS

14- TANDOORI CHICKEN

12,50€

- sabroso muslo de pollo marinado en especias, asado en horno tandoor, presentado de forma elegante.
- saborós cuixa de pollastre marinat en espècies, rostit en forn tandoor, presentat de forma elegant.
- tasty chicken thigh marinated in spices, toasted in tandoor oven, presented in an elegant.

15- TANDOORI CHICKEN TIKKA

12,50€

- deliciosos trozos pechuga pollo marinados en especias autenticas, asados en el horno tandoor
- deliciosos trossos pechuga pollastre marinats a espècies autèntiques, rostits al forn tandoor
- delicious pieces of chicken breast marinated in authentic spices, reasted in the tandoor oven



TANDOORIS



16- TANDOORI MALAI TIKKA

13,50€

- trozos de pechuga de pollo marinados en una suave mezcla de especias y crema, asados en el horno tandoor
- trossos de pechuga de pollastre marinats en una suau barreja de espècies i crema, rostits al horno tandoor
- pieces of chicken breast marinated in mild blend of spices and cream, roasted in the tandoor oven

17- TANDOORI SEEKH KEBAB

14,50€

- deliciosas brochetas de carne picada sazonada con especias aromaticas, asadas al estilo tandoor
- deliciosos broquetes de carn picada sazonada amb espècies aromàtiques, rostides a l'estil tandoor
- delicious skewers of minced meat seasoned with aromatic spices, grilled tandoor style

18- FISH TIKKA

14,50€

- trozos tiernos de pescado marinado en especias vibrantes, asados a la perfeccion en el horno tandoor
- trossos tendres de peix marinat en espècies vibrants, rostits a la perfecció a el forn tandoor
- tender pieces of fish marinated in vibrant spices, roasted to perfection in the tandoor oven



19- TANDOORI GAMBA

18,95€

- gambas frescas marinadas en especias aromaticas, asadas a la perfeccion en el horno tandoor
- gambes fresques marinades a espècies aromàtiques, rostides a la perfecció al horno tandoor
- fresh shrimp marinated in aromatic spices, roasted to perfection in the tandoor oven

20- TANDOORI MIX GRILL

23,50€

- una exquisita combinacion de 2 seek kebab, 2 trozos de pescado, 2 pollo tikka y 2 muslo de pollo, 2 gambas todos ellos marinados en especias tradicionales y asados a la perfeccion en el horno tandoor
- una exquisida combinació de 2 seek kebab, 2 trossos de peix, 2 pollastre tikka i 2 cuixa de pollastre, 2 gambes tots ells marinats a espècies tradicionals i rostits a la perfecció a el forn tandoor
- an exquisite combination of 2 seekh kebab, 2 pieces of fish, 2 chicken tikka and 2 chicken thigh, 2 shrimp all marinated in traditional spices and roasted to perfection in the tandoor oven.



VEGETARIANOS

VEGETARIAN

21- DAL MAKHANI SPECIAL TASTE OF INDIA

11,90€

- un delicioso y cremoso plato de lentejas negras y alubias rojas con mantequilla y especias aromaticas
- un deliciós i cremós plat de lleties negres i mongetes vermells amb mantega i espècies aromàtiques
- a delicious and creamy dish of black lentils and kidney bean with butter and aromatic spices

22- DAL TADKA

10,50€

- plato de lentejas amarillas condimentadas con especias en mantequilla clarificada, con un toque de cilantro
- plat de lleties grogues condimentades amb espècies a mantega clarificada, amb un toc de cilant
- dish of yellow lentils seasoned with spices in clarified butter, garnished with a touch of fresh carriander

23- CHANA MASALA

11,50€

- garbanzos al curry con cebolla, jengibre y una seleccion de especias aromaticas
- cigrons al curry amb ceba, gíngebre i una selecció d'espècies aromàtiques
- curried chicken peas with onion, ginger and a selection of aromatic spices



VEGETARIANOS

VEGETARIAN

24- MUTTER PANEER

12,50€

- delicioso curry de guisantes con trozos de queso fresco, una combinacion perfecta de sabores
- deliciós curry de pèsols amb trossos de formatge fresc, una combinació perfecta de sabors
- delicious pea curry with chunks of fresh cheese, a perfect combination of flavors

25- SHAHI PANEER

13,50€

- exquisito queso fresco en una suave salsa de tomate y mantequilla, una experiencia real de sabor
- exquisit formatge fresc en una suau salsa de tomàquet i mantega, una experiència real de sabor
- exquisite fresh cheese in a mild tomato and butter sauce, a real taste experience

26- PALAK PANEER

12,50€

- sabroso queso fresco en una delicada salsa de espinacas, condimentado con especias y un toque de crem
- tasty fresh cheese in a delicate spinach sauce, seasoned with spices and a touch of cream

27- VEG KORMA

11,50€

- deliciosas verduras en una suave y cremosa salsa de nata y coco, u festin de sabores exóticos
- deliciosos verdures en una suau i cremosa salsa de nata i coco, u festin de sabors exòtics
- delicious vegetables in a smooth and creamy cream and coconut sauce, a feast of exotic flavors

28- ALOO GOBI

11,50€

- deliciosas patatas y coliflor al curry, una combinacion clasica llena de sabor
- deliciosos patates i coliflor al curry, una combinació classica plena de sabor
- delicious potato and cauliflower curry, a classic combination full of flavor

29- BHINDI MASALA

13,90€

- plato elaborado con okra fresca, especias enteras molidas, cebolla y tomates
- plat elaborat amb okra fresca, espècies enteres molides, ceba i tomàquets
- dish made with fresh okra, whole ground spices, onion and tomatoes

30- BAINGAN BHARTA

13,90€

- berenjena ahumada, guisantes y tomates frescos con una mezcla de especias aromaticas
- albergínia fumada, pèsols i tomàquets frescos amb una barreja d'espècies aromàtiques
- smoked eggplant, peas and fresh tomatoes with a blend of aromatic spices



POLLO CHICKEN



31- CHICKEN CURRY

12,90€

- pollo en salsa de curry con especias
- pollastre a salsa de curry amb espècies
- chicken in curry sauce with spices

32- BUTTER CHICKEN

14,90€

- pollo en salsa de tomate y mantequilla, una deliciosa especialidad de nuestra cocina india
- pollastre en salsa de tomàquet i mantega, una deliciosa especialitat de la nostra cuina india
- chicken in tomato and butter sauce, a delicious specialty of our indian cuisine

33- CHICKEN KORMA

14,90€

- pollo tierno en una cremosa y aromatica salsa de coco y nata
- pollastre tendre en una cremosa i aromàtica salsa de coco i nata
- tender chicken in a creamy and aromatic coconut and cream sauce

34- CHICKEN TIKKA MASALA

14,90€

- pollo marinado y asado en una deliciosa salsa de cebolla, tomate con pimientos rojos y verdes
- pollastre marinat i rostit en una deliciosa salsa de ceba, tomàquet amb pebrots vermells i verds
- marinated and roasted chicken in a delicious onion, tomato sauce with red and green peppers

35- CHICKEN JALFREZI

14,90€

- trozos de pollo en una salsa picante y sabrosa con verduras mixtas
- trossos de pollastre en una salsa picant i saborosa amb verdures mixtes
- chicken pieces in a spicy and tasty sauce with mixed vegetables

36- CHICKEN MADRAS

14,90€

- pollo en una salsa especial y picante de tomate, una experiencia culinaria llena de sabor y especias
- pollastre en una salsa especial i picant de tomàquet, una experiència culinària plena de sabor i espècies
- chicken in a special spicy tomato sauce, a culinary experience full of flavor and spices

37- CHICKEN VINDALOO

13,90€

- south india plato pollo en una salsa intensamente picante con tomate y patatas
- south india plat pollastre en una salsa intensament picant amb tomàquet i patates
- south indian dish chicken in an intensely spicy sauce with tomato and potatoes

38- CHICKEN ROGANJOSH

13,90€

- plato kashmiri pollo tierno cocinado en un sabroso curry y salsa de tomate, u plato emblematico de la in
- plat kashmiri pollastre tendre cuinat en un saborós curry i salsa de tomàquet, u plat emblemàtic de la in
- kashmiri dish tender chicken cooked in a tasty curry and tomato sauce, an iconic indian dish

INFANTIL MENÚ

01- NUGGETS DE POLLO CON PATATAS 7,95€

02- PATATAS FRITAS 4,95€

03- CHICKEN CURRY CON ARRZ BLANCO 7,95€

04- CHICKEN KORMA CON ARRZ BLANCO 7,95€



CORDERO MUTTON

39- LAMB CURRY

15,90€

- jugosos trozos de cordero en salsa de curry, una experiencia culinaria llena de sabores intensos
- sucosos trossos de xai a salsa de curry, una experiència culinària plena de sabors intensos
- juicy chunks of lamb in curry sauce, a culinary experience full of intense flavors

40- LAMB TIKKA MASALA

16,90€

- jugosos trozos de cordero en una exquisita salsa de cebolla y tomate, una fusion de sabores intensos
- sucosos trossos de xai en una exquisida salsa de ceba i tomàquet, una fusió de sabors intensos
- juicy chunks of lamb in an exquisite onion and tomato sauce, a fusion of intense flavors

41- LAMB KORMA

15,90€

- cordero tierno en una cremosa y aromatica salsa de coco y nata
- xai tendre en una cremosa i aromàtica salsa de coco i nata
- tender lamb in a creamy and aromatic coconut and cream sauce

42- LAMB JALFREZI

15,90€

- trozos de cordero en una salsa picante y sabrosa con pimientos rojos
- trossos de xai en una salsa picant i saborosa amb pebrots rojos
- chunks of lamb in a spicy and tasty sauce with red peppers

43- LAMB MADRAS

16,90€

- cordero en una salsa especial y picante de tomate, una experiencia culinaria llena de sabor y especias
- xai en una salsa especial i picant de tomàquet, una experiència culinària plena de sabor i espècies
- lamb in a special spicy tomato sauce, a culinary experience full of flavor and spices

44- LAMB VINDALOO

15,90€

- cordero en una salsa intensamente picante con tomate y patatas, una explosion de sabores audos
- xai en una salsa intensament picant amb tomàquet i patates, una explosion de sabors audos
- lamb in an intensely spicy sauce with tomato and potatoes

45- LAMB ROGANJOSH

16,90€

- cordero tierno cocinado en un sabroso curry y salsa de tomate, un plato emblematico de la india
- xai tendre cuinat en un saborós curry i salsa de tomàquet, un plat emblemàtic de l'india
- tender lamb cooked in a tasty curry and tomato sauce, an emblematic indian dish



PESCADO FISH



46- GAMBAS CURRY

16,95€

- gambas cocidas en una exquisita salsa de especias y sabores tradicionales
- gambes cuites en una exquisida salsa d'espècies i sabors tradicionals
- ✎ prawns cooked in an exquisite sauce of spices and traditional flavors

47- FISH CURRY

15,95€

- aromatic plato de pescado cocinado en una exquisita salsa de especias y sabores tradicionales
- aromàtic plat de peix cuinat en una exquisida salsa d'espècies i sabors tradicionals
- ✎ aromatic fish dish cooked in an exquisite sauce of spices and traditional flavors



48- GOAN FISH

16,95€

- delicioso pescado inspirado en la cocina de goa, marinado en especias y cocinado con sabores intensos
- deliciós peix inspirat a la cuina de goa, marinado en espècies i cuinat amb sabors intensos
- ✎ delicious fish inspired by the cuisine of goa, marinated in spices and cooked with intense flavors

49- FISH MADRAS

15,95€

- un vibrante y picante plato de pescado inspirado en la cocina de madras
- un vibrant i picant plat de peix inspirat a la cuina de madras
- ✎ a vibrant and spicy fish dish inspired by madras cuisine



NAAN

50- TANDOORI ROTI

2,50€

- delicioso pan integral indio
- deliciós pa integral indi
- ✎ delicious whole wheat indian bread

51- NAAN

3,00€

- delicia de pan india
- delícia de pa india
- ✎ indian bread delight

52- CHEESE NAAN

4,00€

- pan de queso
- pa de formatge
- ✎ cheese bread

53- GARLIC NAAN

4,00€

- pan de ajo
- pa d'ajo
- ✎ garlic bread

54- PESHWARI NAAN

5,50€

- pan con coco y frutos secos
- pa amb coco i fruits secs
- ✎ bread with coconut and nuts

55- CHEESE GARLIC NAAN

4,95€

- pan de ajo queso
- pa d'all formatge
- ✎ garlic and cheese bread



BIRYANI

ARROCES - RICES

56- PLAIN RICE

● basmati ● basmati ● basmati

3,95€

57- FRIED RICE

● arroz basmati frito con comino
● arròs basmati fregit amb comí
● basmati rice fried with cumin

5,95€

58- PULAO RICE

● arroz basmati con azanfran y guisantes
● arròs basmati amb azanfran i pèsols
● basmati rice with saffron and peas

6,95€

59- EGG FRIED RICE

● arroz basmati frito con huevo
● arròs basmati fregit amb ou
● fried basmati rice with egg

7,95€

60- GARLIC RICE

● basmati rice with fried garlic
● basmati rice with fried garlic
● arroz basmati con ajo frito

5,95€

61- CHICKEN BIRYANI

● arroz aromatico y especiado con tiernos trozos de pollo, una explosion de sabores en un solo plato
● arròs aromàtic i especiat amb tendres trossos de pollastre, una explosió de sabors en un sol plat
● aromatic and spicy rice with tender pieces of chicken, an explosion of flavors in a single dish

14,95€

62- LAMB BIRYANI

● arroz fragante y especiado con jugosos trozos de cordero, una experiencia culinaria unica llena de sabores int
● arròs fragant i especiat amb sucosos trossos de xai, una experiència culinària unica llena de sabores int
● fragrant and spicy rice with juicy pieces of lamb, a unique culinary experience full of intense flavors

16,95€

63- PRAWN BIRYANI

● arroz aromatico y especiado con succulentos langostinos, una fusion de sabores marinos
● arròs aromàtic i especiat amb succulents llagostins, una fusió de sabors marins
● aromatic and spicy rice with succulent shrimp, a fusion of marine flavors

16,95€

64- VEG BIRYANI

● un delicioso y colorido arroz especiado con una variedad de vegetales frescos, una explosion de sabores
● un deliciós i colorit arròs especiat amb una varietat de vegetals frescos, una explosion de sabors
● a delicious and colorful spicy rice with a variety of fresh vegetables, an explosion of flavors

13,95€

65- CHEF SPL BIRYANI

● exquisita fusión de pollo, cordero, langostinos y arroz especiado, con especias especiales de la casa
● exquisida fusió de pollastre, xai, llagostins i arròs especiat, amb espècies especials de la casa
● exquisite fusion of chicken, lamb, prawns and spiced rice with chief special spices

18,95€

Suplementos:

Plato De Cebolla 2,00, Raita -3,00,
Tandoori Salsa 3,00, Arroz Basmati - 3,00, Papadam X 2- 2,00



CHEF SPECIAL



66- CHICKEN BHUNA

16,95€

- carne de pollo cocidos en salsa de cebolla, pimientos, ajo, tomate, jengibre y cilantro fresco
- carn de pollastre cuits amb salsa de ceba, pebrots, all, tomàquet, gíngebre i coriandre fresc
- chicken meat cooked in onion sauce, peppers, garlic, tomato, ginger and fresh cilantro

67- CHICKEN PHALL

16,95€

- carne de pollo cocidos en salsa muy picante con tomate, jengibre y cilantro fresco
- carn de pollastre cuits amb salsa molt picant amb tomàquet, gíngebre i coriandre fresc
- chicken meat cooked in a very spicy sauce with tomato, ginger and fresh cilantro

68- CHICKEN BALTI

16,95€

- pollo cocidos en salsa de curry con tomate, cilantro, pimientos y especias
- pollastre cuits amb salsa de curri amb tomàquet, coriandre, pebrots i espècies
- chicken cooked in curry sauce with tomato, cilantro, peppers and spices

69- CHILLI CHICKEN

16,95€

- carne pollo cocidos con tomate, salsa soja, cebolla, pimientos, ajo y guindillas verdes
- carn de pollastre cuits amb tomàquet, salsa soja, ceba, pebrots, all i bitxos verds
- chicken meat cooked with tomato, soy sauce, onion, peppers, garlic and green chillies

70- CHANA GOSHT

18,95€

- carne de cordero y garbanzos cocidos en salsa de curry con ajo, jengibre y cilantro fresco
- carn de xai i cigrons cuits amb salsa de curri amb all, gíngebre i coriandre fresc
- lamb meat and chickpeas cooked in curry sauce with garlic, ginger and fresh coriander

71- LAMB DHANSAK

18,95€

- carne de cordero cocidos con lentejas y jugo de limon en salsa de curry con especias y cilantro
- carn de xai cuits amb llenties i suc de llimona amb salsa de curri amb espècies i coriandre
- lamb meat cooked with lentils and lemon juice in curry sauce with spices and cilantro

72- LAMB BHUNA

18,95€

- carne de cordero cocidos en salsa de cebolla, pimientos, ajo, tomate, jengibre y cilantro fresco
- carn de xai cuits amb salsa de ceba, pebrots, all, tomàquet, gíngebre i coriandre fresc
- lamb meat cooked in onion sauce, peppers, garlic, tomato, ginger and fresh cilantro

73- LAMB BALTI

18,95€

- carne de cordero cocidos en salsa de curry con tomate, cilantro, pimientos y especias
- carn de xai cuits amb salsa de curri amb tomàquet, coriandre, pebrots i espècies
- lamb meat cooked in curry sauce with tomato, cilantro, peppers and spices

74- BOMBAY ALOO

14,95€

- patatas cocidas en salsa de curry con especias
- patates cuites amb salsa de curri amb espècies
- potatoes cooked in curry sauce with spices

75- KADHAI PANEER

14,95€

- queso fresco cocidos en salsa de curry con ajo, jengibre y cilantro fresco
- formatge fresc cuits amb salsa de curri amb all, gíngebre i coriandre fresc
- fresh cheese cooked in curry sauce with garlic, ginger and fresh cilantro



POSTRES / DESSERTS

76- GULAB JAMUN

4,50€

- deliciosas bolas de dulce frito en almibar, servidas con helado
- deliciosos boles de dolç fregit a almibar, servides amb gelat
- delicious fried candy balls in syrup, served with ice cream

77- KHEER

4,95€

- exquisito arroz con leche, cardamomo y frutos secos en un dulce deleite
- exquisit arròs amb llet, cardamom i fruits secs en un dolç deleite
- exquisite rice pudding, cardamom and nuts in a sweet delight

78- MANGO KULFI

5,90€

- refrescante y cremoso postre de mango, hecho a mano con ingredientes naturales
- refrescant i cremós postres de màneg, fet a mà amb ingredients naturals
- refreshing and creamy mango dessert, handmade with natural ingredients

79- PISTA KULFI

5,90€

- delicioso y cremoso postre de pistacho, elaborado artesanalmente con ingredientes naturales
- deliciós i cremós postres de festuc, elaborat artesanalment amb ingredients naturals
- delicious and creamy pistachio dessert, handmade with natural ingredients

80- MANGO CREAM

5,90€

- crema de mango
- crema de mango
- mango cream

BATIDOS

81- MANGO LASSI

5,90€

- refrescante y cremosa bebida de yogur con pure de mango
- refrescant i cremosa beguda de iogurt amb pure de mango
- refreshing and creamy yogurt drink with mango puree

82- SWEET LASSI

4,90€

- suave dulce bebida de yogur con un toque de cardamomo y azucar
- suau dolç beguda de iogurt amb un toc de cardamom i sucre
- smooth and sweet yogurt drink with a touch of cardomom and sugar

83- SALT LASSI

4,90€

- una refrescante y sabrosa bebida de yogur salada, con el toque aromatico del comino
- una refrescant i saborosa beguda de iogurt salada, amb el toc aromàtic del comí
- a refreshing and tasty salted yogurt drink, enhanced with the aromatic touch of cumin

84- ROSE LASSI

4,90€

- delicada y perfumada bebida de yogur con esencia de rosa
- delicada i perfumada beguda de iogurt amb essència de rosa
- delicte and fregrant yougurt drink with rose essence

