



Menú

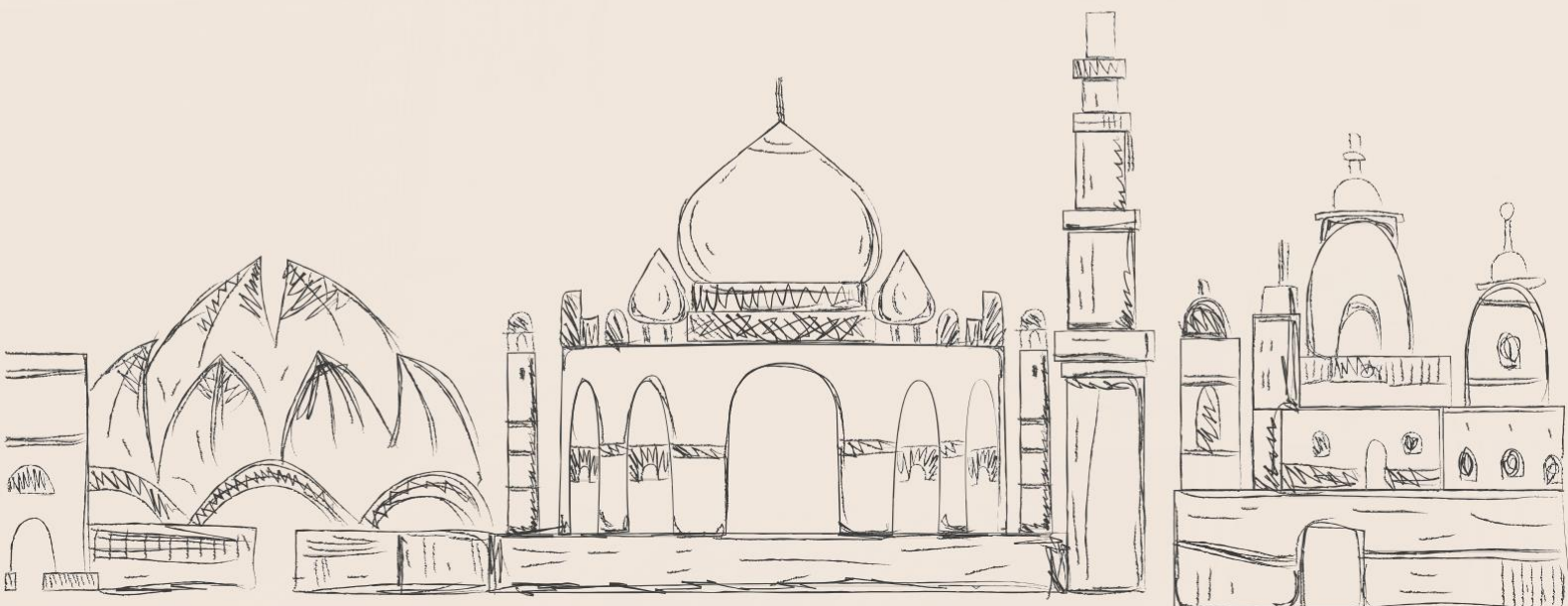
*Experimenta la maestría culinaria de la India:
sabores vibrantes en cada bocado.*



Paseo del Alparrache, 6
Navalcarnero Madrid, España, CP 28600.



+34 624955319





Nuestra Historia

Nuestra Historia: el viaje de Roy's comenzó en 1953, India, donde las especias aromáticas de la cocina de su madre cautivaron su corazón por primera vez. Desde ese primer momento, Roy's soñó con ser chef y llevó su variedad de platos culinarios a Inglaterra en 1969. Con el paso del tiempo, Roy's creció desde sus modestas raíces y finalmente cruzó fronteras a España en 2024.

Hoy en día, Roy's se erige con orgullo en España, un faro de autenticidad y sabor, que sirve la esencia misma de la gastronomía india. Desde sus humildes comienzos, Roy's ha ampliado su menú para abarcar una tentadora variedad de platos de todos los rincones de La India, cada uno de ellos un testimonio del rico tapiz de sabores que se encuentran en el subcontinente.

Únase a nosotros en Roy's para disfrutar de comida que honra la tradición, la cultura y el placer de la buena comida.

Alergias e intolerancias alimentarias

Para informar a nuestros clientes sobre posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, indicamos que todos nuestros platos pueden contener trazas de GLUTEN, HUEVO, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO Y SOJA, así como platos que indican PESCADO, CAMARONES Y LANGOSTINOS como elemento principal de la composición del plato, lo que podría provocar manifestaciones alérgicas.

Estos son alérgenos de notificación obligatoria según el Reglamento 1169/2011. Si tienes algún otro tipo de alergia alimentaria que no esté en la lista, consulta con nuestro personal.

Información sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias:



GLUTEN



HUEVO



MARISCOS



NUECES



LÁCTEOS
PRODUCTOS



SOJA



MISERIA



ALTRAMUCES



MOLUSTS



APIO



SÉSAMO
SEMILLAS



AZUFRE
DÍÓXIDO



MOSTAZA



PESCADO

Aperitivos

Papadum

1,00 €

Oblea fina y crujiente hecha de harina de lentejas.

Papadum picante

1,20 €

Oblea fina y crujiente hecha de harina de lentejas aromatizado con pimienta y otras especias.

Bandeja de pepinillos

3,50 €

Salsa de mango, cebollas y yogurt de menta.

Salsa de Tamarindo, mango o menta o Pepinillo de lima

1,20 €

Salsa de ajo picante picante

1,20 €

Emulsión cremosa y picante de mayonesa con un toque de ajo.

Salsa de chile

1,20 €

Salsa picante especiada con chiles verdes frescos.

Mezcla Raita

3,20 €

Yogur natural con verduras crudas.

Ensalada Mixta

4,50 €

Plato compuesto por verduras de temporada.

Sopa de lentejas

5,50 €

Sopa nutritiva y equilibrada rica en proteínas, fibra, hierro y ácido fólico.

Sopa de tomate

5,50 €

Refuerzo inmunológico elaborado con tomates, especias con equilibrio adecuado de acidez y dulzura.

Sopa de pollo

5,50 €

Fácil digestión y repleta de vitaminas y minerales.

Sopa de verduras

5,00 €

Mezcla de verduras, tomates y especias indias.

Entrantes

VEGETARIANO

Cebolla Bhaji

5,50 €

Bolas de cebolla con mezcla especiada y fragante rebozado de harina de garbanzos.

Samosa de verduras

5,95 €

Masa triangular rellena de patatas y guisantes.

Pakora de verduras

5,95 €

Verduras en rodajas envueltas en masa y fritas.

Hara Bhara Kebab

6,95 €

Rollito de espinacas con verduras.

Paneer Pakora

6,95 €

Queso fresco casero recubierto de harina y garbanzos.

Bhelpuri

5,50 €

Arroz inflado con tomate, cebolla, cilantro y especias.

Champiñones al ajillo

6,95 €

Champiñones salteados con salsa de ajo y especias.

Ajo Soja

6,95 €

Soja salteada con salsa de ajo y especias.

Entrantes

NO VEGETARIANO

Samosa de carne

6,95 €

Masa triangular rellena de guisantes y carne.

Pakora de pescado

7,00 €

Pescado rebozado con harina de garbanzos.

Cordero Tikka

7,95 €

Trozos de cordero deshuesados y marinados en yogurt picante cocinado en tandoor.

Pollo tandoori**6,95 €**

Muslos de pollo marinados en yogurt picante cocidos en tandoor.

Seekh Kebab**7,00 €**

Pollo y cordero picados marinados con especias, jengibre, cilantro cocinado en brochetas en tandoor.

Pollo Tikka**6,95 €**

Trozos de pollo deshuesados marinados en yogurt picante, cocidos en tandoor.

Pakora de gambas**7,50 €**

Gambones rebozados y marinados, dorados fritos.

Puri de gambas**7,95 €**

Gambas con jengibre y ajo servido sobre pan frito.

Langostinos al ajillo**9,95 €**

Langostinos marinados y cocidos en salsa de ajo.

Pollo Lollipop**7,25 €**

Alitas de pollo fritas cubiertas con especias de harina.

Pollo con ajo**6,25 €**

Pollo cocinado con jengibre, ajo y cilantro.

Pollo Pakora**6,25 €**

Trozos de pollo marinados rebozados, dorados fritos.

Entrantes mezcla especial Roy**14,95 €**

Samosa de verduras / Pakora de verduras / Paneer pakora / Seekh Kebab / Pollo tandoori.



Sizzlers

Pollo queso Tikka

15,95 €

Trozos de pollo tikka al tandoor cubiertos de queso.

Pollo Tikka Sizzler

14,95 €

Pollo marinado en yogurt picante cocinado en tandoor, servido con limón y cebolla picante.

Cordero Tikka Sizzler

16,95 €

Trozos de cordero marinados en yogurt picante cocinado en tandoor, con limón y cebolla picante.

Pollo Tandoori Sizzler

14,95 €

Muslos de pollo marinados en yogurt picante cocinados en tandoor, con limón y cebolla picante.

Langostinos Sizzler

17,95 €

Langostinos marinados en especias, cocinados en tandoor servidos con limón y cebolla picante.

Tandoori Mix Grill

19,95 €

Mezcla de pollo tikka, cordero tikka, seekh kebab, muslo de pollo y langostinos.

Paneer Tikka Sizzler

14,95 €

Queso indio marinado en salsa picante de yogurt.



*Disfrute de su Sizzler
agregando salsa curry,
solo por 5,50 €*

Curries



Una serie de platos con origen en la cocina del subcontinente indio. La característica común es el uso de combinaciones de especias, verduras, hierbas como jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, semillas de comino, cilantro, etc. El uso de estos ingredientes varía según los platos.

Todos los Curries se pueden hacer con lo siguiente.

- | | | | |
|-----------------|---------|-------------------|---------|
| • Pollo | 12,95 € | • Langostinos | 15,95 € |
| • Pollo Tikka | 13,95 € | • Verduras mixtas | 11,95 € |
| • Pescado | 14,95 € | • Carne de soja | 12,95 € |
| • Cordero | 14,95 € | • Paneer | 14,95 € |
| • Cordero Tikka | 15,95 € | | |

Curries

Tikka Masala

Masala curry es uno de los platos más populares entre su sabor suave pero denso con crema y almendras.

Badami Pasanda

Un rico plato cremoso cocinado en yogurt especiado, aromatizado con almendras tostadas.

Báltica

La salsa Balti se basa en pimientos verdes y cebollas, con cúrcuma y garam masala entre otras especias.

Do-Piazza

La salsa de curry dopiazza se basa en la familia de las cebollas (cebolla morada, cebollino).

Bhuna

Elaborado con cebolla picada, pimientos rojos y verdes asados, semillas de cilantro, jengibre, ajo, cilantro y hojas de fenogreco.

Curry

El curry clásico es una salsa suave decorada con cilantro, a base de tomates y cebollas moradas.

Dhansak

Combina elementos de la cocina persa y gujarati. Dhansak es elaborado con lentejas, jengibre, ajo, coco y cilantro fresco.

Jalfrezi

Incluye pimientos morrones, jengibre, ajo, cilantro y especias para producir una salsa espesa de mucho sabor.

Elige tu báscula de especias

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Leve / Suave 🌿 | 3. Madrás / Picante 🌶️ |
| 2. Medio / Picante 🌶️ | 4. Vindaloo / Muy Picante 🌶️🌶️ |
| 5. Phall / La más Picante!! 🌶️🌶️🌶️ | |

Curries

Jaipuri

Curry semidenso con champiñones frescos, coco, jengibre y cilantro.

Kadahi

Preparado en una sartén especial de hierro fundido con tomate, cebolla, comino, cilantro, jengibre y ajo. El curry se vuelve marrón.

Korma

Curry suave compuesto por nata y coco rallado.

Rogan Josh

Un plato aromático de Cachemira cocinado con tomates, jengibre, ajo, cilantro y un toque de nata.

Saag

El curry saag es un curry espeso de espinacas tradicional de Punjabi cocinado con especias.

Madras

Curry picante a base de tomate con una salsa suave, de color rojo que proviene de los tomates y el chile en polvo.

El favorito de la India: el 'Curry'

El curry indio es uno de los favoritos no sólo en La India sino en todo el mundo.



Los sabores tentadores y las especias aromáticas utilizadas en estos platos les han valido el reconocimiento internacional. a sea que prefiera el sabor cremoso del pollo con mantequilla o el picante del vindaloo, el curry indio ofrece una experiencia culinaria única que es a la vez satisfactoria e inolvidable.

Especiales de la casa

VEGETARIANO

Bombay Aloo (patatas) 9,25 €

Patatas cocidas con tomate, ajo, cebolla y varias especias como cúrcuma y garam masala.

Berenjena Bhaji 10,25 €

Berenjenas cocidas en tandoor, luego peladas y cocidas en una base de curry semipicante.

Aloo Gobhi 10,50 €

Curry de patatas y coliflor servido en salsa semiseca.

Tadka Daal (lentejas) 10,50 €

Guisantes amarillos cocidos con cebolla picada, comino, jengibre, ajo y cilantro.

Daal Makhni (lentejas) 10,95 €

Plato clásico del norte de La India de lentejas cocinadas En salsa de tomate cremosa, mantecosa y muy aromática.

Bhindi Bhaji 11,50 €

Okra cocinada con cebolla picada y especias.

Bhaji de champiñones 10,95 €

Champiñones cocidos con cebolla picada, ajo, jengibre, Comino, semillas de tomates y especias.

Saag Aloo 10,95 €

Curry de espinacas con patatas y especias.

Chana Masala 10,50 €

Garbanzos cocidos con cebolla picada, tomate y Aromatizados con especias, chaat y garam masala.

Malai Kofta 13,95 €

Queso indio en bolitas, frito y luego cocinado a fuego lento en fragante salsa de crema de tomate y anacardos.

Especiales de la casa

VEGETARIANO

Shahi Paneer

14,95 €

Queso indio cocinado con tomates, nata y especias.

Mantequilla Paneer

14,95 €

Curry cremoso elaborado con mantequilla, paneer, especias, cebollas y tomates.

Paneer espinacas

14,95 €

Queso fresco con espinacas y exquisitas especias.

Especiales de la casa

NO VEGETARIANO

Pollo de mantequilla

15,95 €

Famoso en la región de Punjab, rico y suave a base de salsa. Sobre deliciosas especias, tomates y mantequilla.

Pollo al mago

15,25 €

Pollo deshuesado cocinado con pulpa de mango al estilo tradicional salsa de curry.

Chilli chicken

15,95 €

Plato crujiente, dulce, picante y ligeramente ácido, elaborado con pollo, pimientos morrones, ajo, salsa de chile y salsa de soja.

Sur de La India Garlic Chilli Masala Chicken (picante)

15,95 €

Pollo con chiles, ajo, tomate pelado y especias picantes del sur.

Katmandu Masala (Pollo/Cordero) picante

15,95 €

Pollo/cordero con chiles triturados, mezcla picante.

Especial Tigre (dulzor medio) (Pollo/Cordero)

15,95 €

Pollo/cordero con salsa agridulce de mango exótico.

Especial del chef

Bangla Voujon (med)

19,95 €

Kebab seekh, langostinos, pollo y cordero cocinado con especias exóticas únicamente. El favorito del chef.

Pollo Shalimar (med)

19,95 €

Pollo clásico de los mongoles cocinado únicamente con especias secretas.

Bangalore Khazana

17,95 €

Pollo o cordero cocinado con garbanzos, huevo cocido, jengibre, ajo y especias aromáticas.

Cordero Tabah (med)

18,95 €

Cordero cocinado con jengibre, chile y menta fresca.

Hinduquishi Achaar (med.pica)

15,95 €

Pollo o cordero cocinado con jengibre machacado, ajo, guindillas y lima kaffir.

Sorisha Kinmg Praws (langostinos)

19,95 €

Plato medio a picante, cocinado con langostinos con semillas de mostaza. Sólo restaurante.

Salmón Kalia

16,95 €

Un plato muy recomendable elaborado con receta propia del chef.

¿ Por qué el Especial del Chef es tan especial ?



El especial del chef es una obra maestra culinaria, meticulosamente elaborada para mostrar la habilidad y la pasión del chef. Cada ingrediente se elige cuidadosamente por su frescura, lo que da como resultado una deliciosa sinfonía de sabores que sorprende y deleita a los comensales. Es lo más destacado del menú y refleja el compromiso del chef con la excelencia en cada bocado.

Biryani



Biryani es una mezcla especial de carne o verduras y arroz, cocinada tradicionalmente a fuego abierto en una olla. Una combinación de diferentes técnicas, componentes y especias le dan a este plato un sabor sabroso único.

Todos los biryanis se pueden preparar con lo siguiente:

- | | | | |
|-----------------|---------|---------------------------|----------------|
| • Pollo | 15,50 € | • Verduras mixtas | 14,95 € |
| • Pollo Tikka | 15,95 € | • Carne de soja | 15,95 € |
| • Cordero | 16,50 € | • Paneer | 15,95 € |
| • Cordero Tikka | 16,95 € | • Especial de Roy | 19,95 € |
| • Langostinos | 18,95 € | (pollo, cordero y gambas) | |

Elige tu báscula de especias

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Leve / Suave 🌶️ | 3. Madrás / Picante 🌶️ |
| 2. Medio / Picante 🌶️ | 4. Vindaloo / Muy Picante 🌶️🌶️ |
| 5. Phall / La más Picante!! 🌶️🌶️🌶️ | |

Arroz

Arroz hervido simple**4,50 €***Arroz basmati blanco tradicional.***Arroz Pilau****5,95 €***Arroz basmati cocinado con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas.***Arroz de coco****6,95 €***Arroz basmati cocido con coco rallado y azúcar, servido en su color especial.***Arroz con verduras****6,50 €***Verduras salteadas en arroz basmati.***Arroz con ajo****6,25 €***Arroz basmati cocinado con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas.***Arroz Pilau de champiñones****6,25 €***Champiñones salteados en arroz basmati pilau.***Arroz con huevo****6,50 €***Arroz con huevo frito.***Arroz Keema****7,95 €***Arroz basmati con carne*

**Usamos basmati que es una variedad de largo y aromático grano fino de arroz que es tradicionalmente del subcontinente indio.*

**Arroz: Esencia de Elegancia india:**

En la quietud del atardecer, la fragancia del arroz basmati persiste como un secreto susurrado, un recordatorio de la exquisita simplicidad que define el arte culinario de Roy.

Naans y rotis (pan indio)

Pan simple <i>Pan untado con mantequilla por encima.</i>	4,00 €
Pan con ajo <i>Pan cubierto con ajo y cilantro.</i>	4,95 €
Pan Keema <i>Pan relleno de carne picada picante.</i>	5,50 €
Pan Peshawari <i>Pan relleno de coco endulzado, pasas, almendras.</i>	5,50 €
Pan de queso <i>Pan relleno de queso.</i>	5,50 €
Pan Kulcha <i>Pan cubierto con cebollas y pimientos.</i>	5,00 €
Pan con chile y ajo <i>Pan cubierto con ajo y chile.</i>	5,50 €
Pan con queso y ajo <i>Pan relleno de queso y cubierto con ajo.</i>	5,50 €
Pan con mantequilla <i>Capas de pan rellenas de mantequilla.</i>	4,50 €
Pan con chile y queso <i>Pan relleno de queso y cubierto con chile verde.</i>	5,50 €
Pan Tandoori Roti <i>Pan indio fino cocinado en tandoor.</i>	3,95 €
Pan Chapati <i>Pan indio fino.</i>	3,95 €
Pan de patata (Aloo Prantha) <i>Pan relleno de puré de patatas picante y untado con mantequilla encima.</i>	5,50 €

Menú infantil

Patatas fritas

3,50 €

Patatas fritas en tiras finas y crujientes.

Tortilla francesa y patatas fritas

6,00 €

Patatas fritas con tortilla francesa.

Huevo frito y patatas fritas

6,00 €

Huevo frito y patatas fritas.

Nuggets de pollo y patatas fritas

6,50 €

Pollo empanado frito con patatas fritas.

Palitos de pescado y patatas fritas

6,50 €

Pan relleno de queso y cubierto con ajo.

Pollo Korma sin especias con patatas fritas o arroz

7,95 €

Pollo con salsa Korma suave.

Pollo al curry con patatas fritas o arroz

7,95 €

Pollo con salsa suave de curry.

Pollo Tikka con patatas fritas o arroz

7,50 €

Pollo Tikka con patatas fritas o arroz.

Pollo Tikka Masala con patatas fritas o arroz

7,95 €

Pollo al curry cremoso y suave con patatas fritas o arroz.

Menú especial para niños de ROY



Presentamos nuestro Menú Infantil, una deliciosa variedad de platos elaborados para despertar la alegría y la curiosidad en los comensales jóvenes. Con presentaciones caprichosas y sabores deliciosos, cada oferta transforma la hora de la comida en una exploración divertida del sabor y la textura. Nuestro menú infantil mejora las experiencias gastronómicas de los más pequeños, haciendo de cada bocado una aventura encantadora.

Gracias Por Cenar!

*Y Por Acompañarnos, Añadiendo Calidez Y Alegría A Nuestra Cena.
Esperamos Ansiosamente Más Recuerdos Preciados Juntos.*



Paseó de Alparrache,
6 Navalcarnero Madrid, Spain, 28600.



+34624955319

