



# Entrantes (Starters)

Todos nuestros entrantes son servidos con condimentos indios especiales del Chef  
All our starters are served with chef's special Indian chutneys

- 1- Papadam** ..... 1,95 €  
Torta de lentejas frita  
Deep Fried Poppadum
- 2- Bhaji de Cebolla (Onion Bhaji)** ..... 4,50 €  
Cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias  
Freshly chopped onions mixed in gram flour batter with herbs and spices and deep fried
- 3- Samosa vegetal (Vegetable Samosa)** ..... 4,50 €  
Empanadilla de verduras  
Crisp pastry stuffed with vegetables
- 4- Samosa de carne (Meat Samosa)** ..... 5,50 €  
Empanadilla de carne  
Crisp pastry stuffed with meat
- 5- Pakora vegetal (Vegetable Pakora)** ..... 4,50 €  
Rebozado de verduras  
Crisp pastry stuffed with vegetables
- 6- Especial Satyaraj** ..... 18,50 €  
**(Satyaraj's special platter)**  
Surtido de Pakoras del Chef  
Different kinds of Chef's special pakoras
- 7- Paneer (Queso) Pakora (Cheese Pakora)** ..... 5,50 €  
Queso rebozado con harina de garbanzos fritos con especias  
Cottage cheese mixed in gram flour batter with herbs and spices and deep fried
- 8- Pakora de pollo (Chicken Pakora)** ..... 5,50 €  
Suculentas pechugas de pollo rebozadas con harina de garbanzo fritas con hierbas y especias  
Succulent pieces of chicken in gram flour batter with herbs and spices and deep fried





## Entrantes (Starters)

Todos nuestros entrantes son servidos con condimentos indios especiales del Chef  
All our starters are served with chef's special Indian chutneys

- 9- Puri de Gambas (Prawn Puri)** ..... 7,95 €  
Gambas levemente condimentadas con pan indio frito  
Lightly spiced prawns served on crisp indian fried bread
- 10- Puri de Pollo (Chicken Puri)** ..... 5,95 €  
Pollo levemente condimentado con pan indio frito  
Lightly spiced chicken served on crisp indian fried bread
- 11- Chat de Pollo (Chicken Chat)** ..... 5,50 €  
Pollo cortado en pequeños trozos condimentado con especias dulces y agrias  
Succulent pieces of chicken spiced with hot and sour taste
- 12- Chat de Garbanzo (Channa Chat)** ..... 5,50 €  
Garbanzo condimentado con especias dulces y agrias  
Chickpeas spiced with hot and sour taste
- 13- Alas de Pollo (Hot Wing)** ..... 6,50 €  
Especialidad del Chef  
Our Chef's special





## Sopas (Soup)

Todas nuestras sopas incluyen hierbas y especias indias tradicionales  
All our soup include traditional Indian herbs and spices

- 14- Sopa vegetal (Vegetable Soup) ..... 4,50 €
- 15- Sopa de Pollo (Chicken Soup) ..... 4,50 €
- 16- Sopa de Gambas (Prawn Soup) ..... 6,50 €
- 17- Sopa de Lentejas (Lentil Soup) ..... 4,50 €

## Ensaladas

- 18- Ensalada fruta (Fruit salad) ..... 7,00 €  
Pollo tikka con tomate, zanahoria, macedonia de fruta hervido con salsa de yogur.  
Chicken tikka pieces along with tomatoes, carrots, fruit cocktail, yogurt sauce.
- 19- César (Cesar Salad) ..... 9,95 €  
Lechuga fresca, aliñada con aderezo casero, con bacon, picatostes y queso parmesano.  
Fresh lettuce tossed with homemade dressing, bacon croutons, parmesan cheese.
- 20- Ensalada de mango y aguacate ..... 10,95 €  
(Mango and avocado salad)

## Salsa de yogur (Raitas)

- 21- Raita Mixta (Mixed Raita) ..... 4,50 €  
Yogur casero con pepino, cebolla, tomate, jengibre fresco y cilantro  
Chilled home made yogurt mixed with cucumber, onions, tomato, ginger and fresh coriander
- 22- Raita de Comino (Cummin (Jeera) Raita) ..... 4,50 €  
Yogur casero con comino y especias  
Chilled home made yogurt mixed with Cummin powder





# Tandoori (Barbacoa)

Especialidades al horno (Tandoor) Estrella de la India

Clay Oven

- 23- **Pollo al horno (Chicken Tandoori)** ..... 12,95 €  
Muslos de Pollo con yogur y especias aromáticas  
*Tender chicken marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor*
- 24- **Pollo Tikka (Chicken Tikka)** ..... 12,90 €  
Pechuga de Pollo con yogur y especias aromáticas  
*Succulent pieces of chicken marinated in yogurt aromatic spices and cooked in tandoor*
- 25- **Seekh Kebab** ..... 12,90 €  
Cordero picado mezclado con cebollas,  
hierbas y especias especiales ensartado al horno  
*Minced lamb mixed with onions, special herbs and spices,  
skewered and barbecued in tandoor*
- 26- **Surtido a la parrilla (Tandoori) (Mixed Grill)** ..... 20,95 €  
Combinación de diferentes tipos de carne marinada en hierbas  
y especias tradicionales  
*A combination of different types of meats marinated  
in traditional herbs and spices and cooked in a tandoor*
- 27- **Pahari Tikka** ..... 12,95 €  
Pollo marinado con chile verde, menta, limón, especias indias, cocinado en tandoor  
*Pieces of marinated in green chilli, mint, lemon, indian spices and cooked in tandoor*
- 28- **Langostino al horno (Tandoori)** ..... 18,00 €  
**(King-Prawn Tandoori)**  
Langostinos adobados en yogur, especias aromáticas y cocinadas en Tandoor  
*King prawns marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor*
- 29- **Pollo Shaslik (Chicken Shaslik)** ..... 12,95 €  
Pollo con pimiento verde, tomate y yogur con especias aromáticas  
*Chicken with green and red pepper, tomato  
and yogurt aromatic spices and cooked in tandoor*
- 30- **Tikka de Pescado (Fish Tikka)** ..... 13,95 €  
Pescado marinado con chile verde, menta, limón, especias indias, cocinado en tandoor  
*Fish Pieces of marinated in green chilli, mint, lemon, indian spices and cooked in tandoor*
- 31- **Pollo relleno con Queso (Cheese chicken)** ..... 14,95 €
- 32- **Malai Tikka (Malai Tikka)** ..... 12,95 €  
Pieces of chicken cooked in a creamy marinade with yogurt, cheese, ginger, and garlic  
*Trozos de pollo cocinados en una cremosa marinada con yogur, queso jengibre, y ajo*





## Verduras (Vegetable)

- 33- TARKA DAL** ..... 8,50 €  
Plato nutritivo de lentejas cocinado con cebolla, tomate y ajo  
*Nutritious lentil dish cooked with onions, tomato and garlic*
- 34- BOMBAY ALOO** ..... 8,90 €  
Patatas cocinadas con cebolla, pimiento verde con salsa media  
*Delicate pieces of potatoes cooked with onions, green pepper in medium gravy*
- 35- CHANNA MASALA** ..... 8,50 €  
Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, hierbas y especias  
*Chick peas cooked with spices and herbs*
- 36- SAG ALOO** ..... 9,50 €  
Patatas cocinadas con espinacas frescas  
*Spinach cooked with potatoes in special Indian spices*
- 37- KARAHI PANEER (Fresh home made cheese)** ..... 9,50 €  
Requesón cocinado en cacerola especial de hierro fundido con hierbas y especias  
*Cottage cheese cooked in a special cast iron pan with herbs and mild spices*
- 38- PALAK PANEER** ..... 9,50 €  
Requesón cocinado con espinacas y especias  
*Fresh home made cheese cooked with spinach and spices*
- 39- MIXED VEGETABLES** ..... 8,95 €  
Verduras mezcladas fritas y cocinadas con salsa hindú  
*Mixed vegetables fried and cooked in a mild indian curry sauce*
- 40- NAVRATTAN KORMA** ..... 9,50 €  
Nueve tipos de verduras cocinadas en cremosa muglay y salsa agridulce  
*Nine different vegetables cooked in rich sweet and sour sauce*
- 41- ALOO GOBHI MASALA** ..... 9,50 €  
Famoso plato de India. Coliflor fresca y patatas cocinadas en especias  
*Indian famous dish. Fresh cauliflower and delicate potatoes cooked in special herbs and spices*
- 42- MUSHROOM BHAJI** ..... 9,50 €  
Champiñones cocinados con cebolla, tomates y especias  
*Mushroom cooked with onions, tomatoes and medium spices*
- 43- MATTAR PANEER (GUISANTES CON QUESO)** ..... 8,90 €  
CEBOLLA, TOMATE, AJO, JENGIBRE, GUISANTES QUESO MANTEQUILLA NATA  
DECORADO CON CILANTRO Y JENGIBRE





## Verduras (Vegetable)

- 44- **BENGAN KA BARTHA** ..... 9,00 €  
Berenjenas fritas mezcladas con yogur y cocinadas en salsa espesa media  
Fried aubergines mixed with yogurt and cooked in thick medium gravy
- 45- **PANEER BUTTER MASALA** ..... 10,50 €  
El plato indio del norte y más exclusivo.  
Suculento queso fresco servido en salsa punjabi cremosa  
The most exclusive North India dish succulent home made cheese served  
in a creamy sauce laced with butter
- 46- **ACHARI BENGAN** ..... 9,00 €  
Berenjenas con especias y poco picante
- 47- **OKRA MASALA** ..... 11,50 €  
Con okra, ajo, cebolla y tomate picado y salsa de cebolla y tomate,  
decorado con cilantro y jengibre
- 48- **JEERA ALOO (PATATAS CON COMINO)** ..... 7,00 €  
Fritas con comino
- 49- **DAL MAKHNI (LENTEJAS MANTEQUILLA)** ..... 9,50 €  
Lentejas negras, judias, lentejas indias, mantequilla,  
Tomate , cebolla, ajo, jengibre decorado con nata y mantequilla



## Menú Niños

- 50- **Nuggets de Pollo con patatas fritas** ..... 7,00 €  
Chicken Nuggets with fingers chips
- 51- **Tortilla india con patatas fritas** ..... 5,50 €  
Omelette with fingers chips
- 52- **Pollo a la plancha con patatas fritas** ..... 5,50 €  
Grilled chicken with fingers chips
- 53- **Thali para niños (Thali for children)** ..... 9,00 €  
(Arroz, salsa suave, patatas fritas, pollo)  
(Rice, curry sauce, fingers chips, chicken)
- 54- **Patatas fritas (Frites)** ..... 3,00 €



## Platos Principales (Main courses)

### 55- PUNJABI CURRY

Cebolla fresca con salsa de curry

*A traditional spiced curry*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 56- CHILLI

Pimientos, tomates, cebolla, coriandro, ajo, jengibre, dulce y picante

*A traditional spiced curry*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 57- KARAHI

Preparado en wok de hierro y condimentado con tomates, cebollas, pimientos en mezcla especial de hierbas

*Prepared in a special wok & flavoured with chopped tomatoes, onions and capsicum in a special blend of mild herbs*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 58- VINDALOO

Un plato muy picante preparado con pasta de chili, jengibre, ajo, cilantro y patatas cocinado en salsa

*A very hot dish prepared with special hot chili, ginger, garlic, coriander and paste and potatoes cooked in authentic indian gravy*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 59- KORMA

Un plato templado de crema, coco y almendras, creando una salsa con textura aterciopelada y rica

*A mild dish of cream, coconut & almonds, creating a rich velvety textured sauce*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 60- PALAK (SAAG)

Espinacas y tomates frescos mezclados con hierbas aromáticas y cocinado en salsa picante

*Fresh spinach and tomatoes mixed with aromatic herbs and spices and cooked in a medium spicy sauce*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 61- BHUNA

Salsa condimentada, cebolla con ajo, tomates, pimenta y cilantro

*Thick medium spices onion sauce with garlic, tomatoes, pepper and coriander*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 62- BALTI

Cocinado con garbanzos, cebolla, tomate, pimientos verdes y especias

*Cooked with chickpeas, onion, tomato, green pepper and spices*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €





## Platos Principales (Main courses)

### 63- TIKKA MASALA

Un plato clásico que probablemente no necesita introducción...

Tikka cocinada en salsa templada con una mezcla delicada de hierbas aromáticas

*A classic dish that probably needs no introduction...*

*Ticed tikka pieces cooken in a mild sauce with a delicate blend of aromatic herbs and spices*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
11,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 64- JALFREZI

Un plato relativamente picante con una salsa, pimientos, cebollas y cilantro fresco

*A relatively hot dish with a thick sauce of pepper, onions, green chillies and fresh coriander*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
12,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 65- DO PIAZA

Trozos de cebolla, cilantro fresco, jengibre, pasta de ajo cocinado en salsa de curry picante

*A medium strength dish with red and green pepper fresh coriander and plenty of onions*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
12,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 66- ROGANJOSH

Plato famoso de Kshmir, cocinado con yogur casero y salsa curry

*Famous this that originates from Kshmir, cooked with home made yogurt and medium curry sauce*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
12,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

### 67- PASANDA

Un plato templado de crema, leche, coco y anacardos, creando una salsa con textura aterciopelada y rica

*A mild dish of cream, milk, coconut & cashew, creating a rich velvety textured sauce*

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
12,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €



### 68- THALI VEGETAL

Surtido de platos vegetales

*Mix vegetables dishes*

15,00 €



### 69- THALI (2 personas)

Surtido de todos los platos

*Mix non vegetables dishes*

37,00 €



### 70- THALI (1 persona)

19,00 €



# Platos Principales (Main courses)

## 71- MANGO

Cocinado en puré de mango con cebollas y especias  
Cooked in mango puree with onions and spices

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
12,90 €	13,95 €	14,00 €	17,55 €	12,50 €

## 72- BIRYANI

Cocinado con arroz basmati y servido aparte con salsa de curry  
Cooked with basmati rice and served with a separate curry sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Verdura (vegetable)
13,95 €	14,95 €	15,00 €	18,15 €	12,95 €

## 73- DANSAK

Cocinado con lentejas y piña en salsa dulce y agria  
Cooked with lentils and pineapple and a sweet and sour sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
13,95 €	14,95 €	15,00 €	18,15 €	12,95 €

## 74- BUTTER CHICKEN

Marinated with butter, yogurt, spices, and coriander cooked with indian spices  
Marinado con mantequilla, yogur, y cilantro cocinado con especias indias  
13,95 €

## 75- SABJI (VERDURAS)

Verduras variadas con salsa de tomate, queso, curry, nata, mantequilla, cilantro fresco y jengibre  
Mix vegetables cooked with onion, tomato, gravi sauce, decorated by fresh coriander leaf, ginger.

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €

## 76- CHAMPIÑONES MUSHROOM

Cocinado con cebollas, tomate en salsa, champiñones, jengibre fresco, ajo, tomate, queso y mantequilla  
Cooked with onion, tomato sauce, mushroom, fresh ginger, garlic, tomato, cheese, cream, butter

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €

## 77- NILGIRI

Con espinacas, leche de coco, almendras, crema y salsa de cebolla y tomate aromatizado con menta

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €

## 78- OKRA

Con okra, ajo, cebolla y tomate picado y salsa de cebolla y tomate, decorado con cilantro y jengibre

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €

## 79- MADRAS

Cebolla, tomate, leche de coco, coco rayado, menos picante que vindaloo  
decorado con aceite saborizado y coco rayado

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €





## Arroz (Rice)

80- Arroz blanco (Plan Rice)	3,00 €
81- Arroz con ajo (Garlic Rice)	4,00 €
82- Arroz con limón (Lemon Rice)	4,00 €
83- Arroz pulao (Pulao Rice)	4,00 €
84- Arroz con champiñones (Mushroom Rice)	5,00 €
85- Arroz frito con verduras (Veg Rice)	5,00 €
86- Arroz especial (Special Rice)	7,00 €
(Champiñones, verduras, pollo)	
(Mushroom, vegetables, chicken)	



## Naan (Pan indio)

87- Pan indio ( Naan)	2,50 €
88- Pan con queso (Cheese Naan)	4,50 €
89- Pan con ajo (Garlic Naan)	4,00 €
90- Pan con carne (Keema Naan)	4,50 €
91- Pan con coco (Peshwari Naan)	4,50 €
92- Pan con patata (Aloo Paratha)	4,00 €
93- Pan cocinado horno de arcilla	2,50 €
(Tandoori plain roti)	
94- Pan a la plancha (Chapati)	3,00 €



## Postres (Dessert)

95- Gulab Jamun (Bolitas de leche en polvo en almibar)	5,00 €
96- Kulfi de mango o pistacho (Helado casero indio)	5,00 €
97- Mango Lassi	4,00 €
98- Lassi dulce	4,00 €
99- Kheer (Arroz Con Leche)	4,50 €
100- Mango Cream (Mango Con Nata)	4,50 €





# Bebidas (Drinks)

## Refrescos/Bebidas Drinks

Coca-cola (Normal/Zero/Light)	3,00 €
Coca-cola (Normal/Zero/Light)	
Fanta Naranja	3,00 €
Fanta Orange	
Fanta Limón	3,00 €
Fanta Lemon	
Aquarius Naranja	3,00 €
Aquarius Orange	
Aquarius Limón	3,00 €
Aquarius Lemon	
Seven Up	3,00 €
Seven Up	
Agua grande	3,50 €
Big Water	
Agua con gas	3,00 €
Water with gas	
Tónicas	3,00 €
Tónicas	

## Zumos Juices

Zumo de Naranja	3,00 €
Orange Juice	
Zumo de Melocotón	3,00 €
Peach Juice	
Zumo de Piña	3,00 €
Pineapple Juice	

## Cerveza Beer

Mahou	3,50 €
Freedom sin alcohol	3,50 €
Freedom without alcohol	
Cobra	4,00 €
Cobra Grande (típica India)	7,50 €
Cobra Big (Typical India)	



## Caña/Tubo/Jarra Draft Beer

Caña	3,00 €
<b>Small Glass</b>	
Tubo	3,50 €
<b>Medium Glass</b>	
Jarra	4,50 €
<b>Large Glass</b>	

## Vino Tinto Red Wine

Vino de la casa (copa)	3,50 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €
Ribera (botella)	18,00 €
Rioja (botella)	18,00 €
Ribera (copa)	4,00 €
Rioja (copa)	4,00 €

## Vino Blanco White Wine

Vino de la casa (copa)	3,50 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €
Rueda (botella)	18,00 €
Rueda (copa)	4,00 €

## Vino Rosado Rose Wine

Vino de la casa (copa)	3,50 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €

## Whisky

Martini	4,50 €
Soberano	4,50 €
Larios	8,50 €
JB	8,50 €
Ballantine's	8,50 €
Red Label	8,50 €
Cacique	8,50 €
Vodka	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €

