

Lácteos
DairyGluten
GlutenPescado
Fish

INDIAN FLAVOUR

ENTRANTES & STARTERS

MIXED MEAT STARTERS (Para 2 pax)

Mezcla de pollo Tikka y Tandoori, Sheek kebab, pollo pakora y samosa de carne.

Mixture of chicken tikka & seekh kebab from tandoori oven, chicken pakora & meat samosa.

15,95 €



MIXED VEGETABLES STARTERS (Para 2 pax)

Frituras de cebolla bhajee, samosas vegetales y pakoras de verduras.

Onion bhaji, samosas & vegetables pakora.

11,95 €

ONION BHAJI

Cebolla picada y marinada en harina de garbanzo con hierbas y especias.

Fried patties of chopped onion marinated with chickpea flour herbs & spices.

5,95 €

SAMOSA (Vegetal o carne)

Pastelitos fritos con verdura o cordero y pollo cocinado con especias.

Fried pastry, stuffed with spiced & cooked minced lamb, or vegetables.

Vegetal 5,75 €

Carne 5,95 €



PRAWN PAKORA

Tempura de gambas marinadas en harina de garbanzos y especias.

Fried prawns marinated in chickpea flour and spices.

7,25 €



PAKORA (Vegetal o Pollo)

Fritura marinada en harina de garbanzo y especias.

Fried marinated in chickpea flour and spices.

TIPO

PRECIO

Vegetal / Veg

5,55 €

Pollo / Chicken

6,95 €

PANEER PAKORA (Requesón)

F queso fresco indio marinado en harina de garbanzo, especias y frito.

Indian cottage cheese marinated in chickpea flour and spices then fried.

6,95 €



PRAWNS PURI

Gamba cocinada con especias y servido con pan frito.

Prawns cooked with spices & served with fried bread.

7,95 €



GARLIC PRAWNS

Gambas cocinadas con ajo picado y especias.

Prawns cooked with minced garlic and spices served sizzling.

8,95 €



CHICKEN CHAT

Pollo Tikka, Cebolla, Pimiento rojo y verde, marinados con especias.

Chicken Tikka, onions, green and red peppers marinated with spices.

6,95 €

SOUPS (Lentejas, pollo o vegetales / Lentils, chicken or vegetables)

Leche de coco y jugo de lima con un toque de especias.

Coconut milk and lime juice with a touch of spice

5,95 €



Indian Flavour

PLATOS DE PARRILLA TANDOORI / GRILL IN TANDOOR

(Cocinados en típico horno indio)



Lácteos
Dairy



Pescado
Fish



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard

TANDOORI MIXED GRILL

19,95 €



Plato mixto de Pollo y Cordero Tikka, Pollo Tandoori, Sheek kebab y Langostino.

Assorted Chicken & Lamb Tikka, Tandoori chicken, sheek kebab & king prawns.

CHICKEN TIKKA

10,95 €



Pechuga de Pollo marinado en especias y yogurt.
Chicken breast marinated in spices and yogurt.

LAMB SHASHLIK

13,95 €



Cordero marinado en especias, yogurt, pimienta roja, verde y tomate.

Lamb in small pieces marinated in spices, yogurt, red, green and tomato pepper.

CHICKEN MALAI TIKKA

11,95 €



Pechuga de pollo marinado en nata, yogurt, anacardo y pocas especias.

Chicken breast marinated in cream, yogurt, cashew nuts & lightly spiced.

PANEER TIKKA

10,95 €



Queso cottage Indio.

Indian cottage cheese.

CHICKEN CHEESE TIKKA

11,95 €



Pollo marinado con queso en especias y yogurt con verduras.

Chicken marinated with cheese in spices, yogurt with vegetable.

HARIYALI FISH TIKKA

15,95 €



Pescado fresco marinado con hierbabuena, cilantro, tomate, salsa y aceite de mostaza. Especias aromáticas.

Freshly fish, marinated with peppermint, coriander, tomatoes, mustard sauce, oil and Aromatic Spices.

SHASHLIK CHICKEN

12,95 €



Pechuga de pollo, pimienta verde y roja, cebolla, todo ello marinado con tomate especiado y yogurt.

Chicken breast with green and red peppers, onions, marinated in tomatoes and spices.

HONEY GARLIC KING PRAWNS 20,95 €

Langostino limpio, marinado con Ajo y Miel.



King prawns (off the shell) marinated with garlic & honey.

CHICKEN TANDOORI

8,50 €

Pollo marinado en especias y yogurt.



Bone-in Chicken marinated in spices and yogurt.

SHEEK KEBAB

10,95 €

Cordero picado marinado en especias, cebolla picada y cilantro.

Minced Lamb marinated in spices, onion & coriander.

HARIYALI CHICKEN TIKKA 11,95 €

Pechuga de pollo con Hierbabuena, Cilantro, Tomate, Salsa y aceite de mostaza. Especias aromáticas.

Chicken breast, with peppermint, coriander & vegetable, aromatic spices.



KING PRAWNS TANDOORI 20,95 €

Langostinos marinados en especias y yogurt.

King prawns marinated in spices and yogurt.



ROYAL INDIAN DISHES

Lácteos
DairyPescado
FishFrutos Secos
Nuts

BUTTER CHICKEN

Pollo cocinado con mantequilla, tomate y especias.

Chicken cooked with butter, tomato and spices.

12,95 €



MANGO CHICKEN

Pollo cocinado con mango, nata, tomate y especias.

Chicken cooked with mango, cream, tomatoes and spices.

12,95 €



VEG MALAI KOFTMA

Bolas de verduras con frutos secos, queso indio, elaboradas en salsa de tomate y especias

Balls of mashed vegetables and Cottage cheese, cooked in tomato, cream and spices.

10,95 €



GARLIC CHILLI CHICKEN BALI

Pollo marinado con ajo, jengibre, tomate, pimienta verde y rojo, yogur y especias.

Marinated chicken with garlic, ginger, tomatoes, green and red peppers, yogurt and spices.

11,95 €



SHAHI BIRYANI (2 PAX)

Pollo Tikka, pollo Tandoori, cordero Tikka, Sheek Kebab o langostino cocinado con arroz, frutos secos, azafrán y salsa separada.

Chicken Tikka, lamb Tikka, Tandoori Chicken, Seekh Kebab or Shrimp cooked with rice, dry fruits, saffron and separate sauce.

31,95€



CHICKEN MALAYA

Pollo cocinado suave creamy en salsa de piña.

Chicken cooked with mild creamy sauce topped with pineapple

12,95€



MANCHURIAN CHICKEN

Pollo frito picante con cebolla y pimienta roja, chapchap especial de tomate y soja.

Chicken cooked with mango chutney, tomatoes and spices.

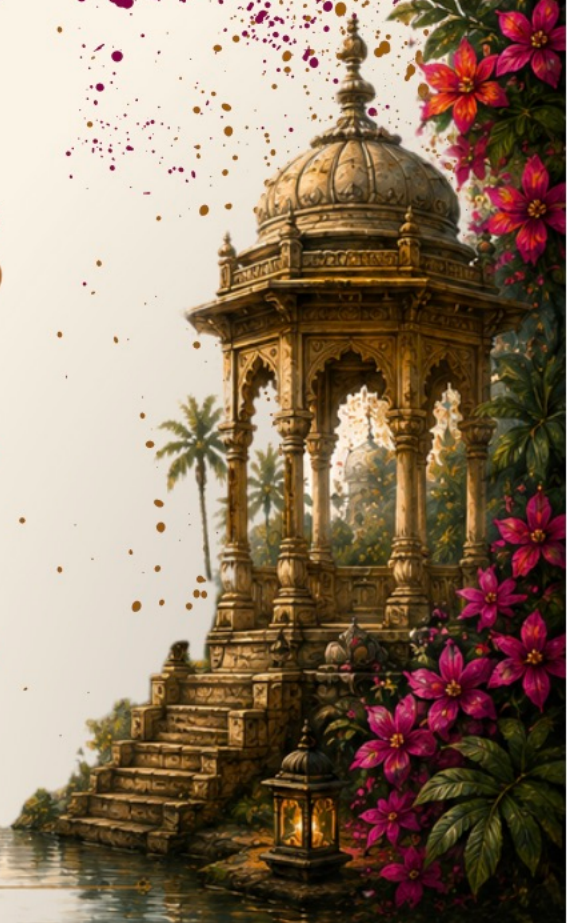
12,95€

HANDI CHICKEN

Especias indias aromáticas, cebolla, tomates y pimientos. Picante medio.

Aromatic Indian spices onion, tomatoes and peppers. Medium hot.

11,95€



Lácteos
DairyPescado
FishFrutos Secos
Nuts

PLATO ESPECIAL DE LA CASA

RAILWAY LAMB CURRY

15,95 €

Trozos de cordero tierno y dehuesado cocinado con tomate, patatas baby y hojas de curry.

Pieces of tender boneless lamb cooked with tomatoes, baby potatoes and curry leaves.

PESHAWARI CHICKEN

13,95 €

Pollo cocinado con salsa suave, plátano y leche.

Chicken cooked with creamy sauce, banana and milk.

NAGA JALFURI



Para los amantes del picante, cocinado con chile scotch bonnet y preparado con especias tradicionales adicionales.

13,95 €

For chilli lovers, cooked with scotch bonnet peppers and prepared with traditional extra spices.

CHICKEN PASANDA

11,95 €

Pollo cocinado con salsa cremosa de anacardos y pasas.

Chicken cooked with a creamy cashew sauce and raisins.

CHICKEN DOPYAZA

11,95 €

Pollo cocinado cebolla, pimienta roja y verde, especias y nuestra salsa agri dulce .

chicken cooked with onions, green and red peppers, spices and sweet and our sour sauce.



Lácteos
DairyPescado
FishFrutos Secos
Nuts

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

TIKKA MASALA



Elaboración con crema, yogur, tomate, cebolla y especias

Cooked with spices, cream, yogurt, tomatoes and onion.

Tipo

Precio



11,50 €



12,95 €



10,95 €



11,95 €



19,95 €



11,50 €



12,95 €



10,95 €



11,95 €



19,95 €

KORMA



Elaborado con frutos secos, nata, leche de coco y especias.

Cooked with cashew nuts, cream, coconut milk and spices.



10,95 €



12,95 €



11,95 €



19,95 €

CURRY

Con tomate, cebolla y especias.

With tomatoes, onions and spices.



12,50 €



13,95 €



12,95 €



19,95 €

SAG

Con espinacas, cebolla, tomate y especias.

Cooked with spinach, onions, tomatoes and spices



12,50 €



14,95 €



19,95 €

METHI

Con hojas de fenogreco, cebolla, tomate y especias.

Cooked with fenugreek leaves, onions, tomatoes and spices.



12,50 €



13,95 €



12,95 €



19,95 €

HARIYALI

Cocinado con hierbabuena, espinacas, cebolla, tomate y especias

Cooked with peppermint, spinach, onion, tomatoes and spices.



Gluten
GlutenSoja
SoybeansFrutos Secos
Nuts

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

DHANSAK

Lentejas con tomate, cebolla, especias y salsa agri dulce.

Lentils with tomatoes, onions, spices and seweet and sour souce.

Tipo

Precio



11,95 €



12,95 €



9, 95 €



11,95 €



19,95 €

GARLIC CHILLI

Cocinado con pimienta picante chilli, pimienta rojo, cebollas y especias.

Cooked with plenty of green crushed chillis, garlic, green and red pepper, onion and spices.



10,95 €



12,95 €



9, 95 €



11,95 €



19,95 €

MADRAS

Con chili verde picante machacado, zumo de lima, leche de coco y especias.

Cooked with plenty of green crushed chilli, lime juice, coconut milk and spices.



10,95 €



12,95 €



9, 95 €



11,95 €



19,95 €

VINDALOO

Con chili verde muy picante, vinagre blanco, tomate y especias.

Cooked with plenty of green crushed chilli, lime juice, coconut milk and spices.



10,95 €



12,95 €



9, 95 €



11,95 €



19,95 €

BIRYANI

Cocinado con hierbabuena, espinacas, cebolla, tomate y especias

Cooked with peppermint, spinach, onion, tomatoes and spices.



14,95 €



16,95 €



12,75 €



15,50 €



21,95 €





PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

BHUNA

Cocinado con pimienta roja y verde, cebolla y especias.

Cooked with green and red peppers, onions and spices.

Tipo

Precio



10,95 €



12,95 €



9,95 €



11,95 €



19,95 €

JALFREZI

Con cebolla, pimienta roja y verde, tomate, especias y salsa agri dulce.

Cooked with onions, green and red peppers, tomatoes, spices and sweet and sour sauce.



10,95 €



12,95 €



9,95 €



11,95 €



19,95 €

ROGAN JOSH

Con yogur, tomate, cebolla y especias

Cooked with yogurt, tomatoes, onions and spices.



10,95 €



12,95 €



9,95 €



11,95 €

BALTI

Cocido con salsa especial de balti, tamarindo, jengibre y cilantro.

Cooked in our special balti sauce, tamarind, garlic and coriander.



10,95 €



12,95 €



9,95 €



11,95 €



19,95 €

KARAI

Cocinado en una salsa espesa con especias parcialmente molidas, cebollas, y pimienta roja y verde.

Cooked in a thick sauce with half crushed spices, onions, red and green peppers.



11,95 €



13,95 €



10,95 €



12,95 €



19,99 €





Lácteos
Dairy

INDIAN FLAVOUR

PLATOS VEGETALES

VEGETABLE DISHES

MIX VEGETABLE CURRY

Mix de vegetales elaborados y cocinados con especias y hierbas.

8, 55 €

Mix vegetables cooked with spices & herbs.

BOMBAY ALOO

Patatas preparadas con pimienta roja y verde, cebolla, cilantro y especias.

8, 55 €

Potatoes cooked with green & red peppers, onion and spices.

DAL TADKA

Lentejas indias elaboradas con comino, cebolla y especias.

8, 55 €

Lentils cooked with whole cumin, onion & spices.

CHANA MASALA

Garbanzos cocinados con tomate, cilantro y especias.

8, 55 €

Chickpeas cooked with fresh coriander, tomatoes & spices.

PALAK PANEER



Espinacas con Requesón Indio, Tomate, Cebolla y Especias.

8, 55 €

Spinach & Indian cottage Cheese cooked with tomatoes, onion & spices.

ALOO GOBHI

Coliflor y Patata preparadas con Pimiento rojo y verde, Cebolla, Tomate y Especias.

8, 55 €

Cauliflower and potatoes cooked with green & red peppers, onion, tomatoes & spices.

BHINDI BHAIJI

Verdura indias elaborada (Okra) con pimienta roja y verde, Cebolla, Tomate y Especias.

8, 55 €

Okra cooked with green & red peppers, onions, tomatoes & spices.

BAIGAN BHAIJI

Berenjena elaborada con tomate, cebolla, espinacas y especias.

8, 55 €

Arbergine cooked with tomatoes and spices.

SAG ALOO

Espinacas y Patatas preparadas con Tomate, Espinacas y Especias.

8, 55 €

Spinach and Potatoes cooked with tomatoes & spices.

MUSHROOM ALOO

Patatas y Champiñones cocinados con Cebolla y Especias.

8, 55 €

Potatoes and Mushrooms cooked with onions and spices.

Lácteos
DairyGluten
Gluten;Huevos
EggsFrutos Secos
Nuts

INDIAN FLAVOUR

ESPECIALIDADES DE PAN / SPECIALITY BREAD

(Todos nuestros panes están elaborados de forma artesanal
y cocinados en nuestro horno Tandoori.)

PLAIN NAAN

Pan normal.

Bread puffed & baked.



3,25 €

KEEMA NAAN

Pan con carne picada y especias.

Bread with minced meat & spices.



4,95 €

GARLIC NAAN

Pan con ajo picado y cilantro.

Bread flavoured with garlic.



4,25 €

ONION KULCHA NAAN

**Pan con cebolla, ajo picado, pimiento verde,
pimiento rojo y cilantro.**

Bread with onions, green & red peppers & coriander.



4,25 €

PESHAWARI NAAN

Pan con coco, frutos secos y miel.

*Bread stuffed with coconut, dry fruits & honey
baked in tandoori.*



4,95 €

BUTTER NAAN

Pan con mantequilla.

Bread with butter.



4,95 €

CHEESE NAAN

Pan con queso.

Naan with cheese.



4,75 €

CHEESE AND GARLIC NAAN

Pan con ajo picado y queso.

Bread with garlic & cheese.



5,25 €

TANDOORI ROTI

Pan fino integral.

Brown thin wheat flour bread.



3,25 €

ALOO PRATHA

**Pan con verduras y patata, hecho en sartén
con ghee indio.**

*Bread stuffed with boiled potato made in
the frying pan with Indian ghee.*



5,25 €

CHAPATI

Pan fino integral hecho en la sartén.

Thin wheat flour bread baked in the frying pan.



2,00 €

CHILLI NAAN

Pan con cebolla, cilantro y guindilla.

Flavoured with fresh hot chilli & coriander.

4,95 €





Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy



Huevos
Eggs



Frutos Secos
Nuts



Pescado
Fish



Soja
Soybeans

INDIAN FLAVOUR

ARROZ / RICE

BOILED RICE

Arroz Blanco Basmati.

Basmati Boiled rice.

3,75 €

PULAO RICE

Arroz aromatizado con azafrán y hierbas,
cocinado con mantequilla.

Saffron and herb flavoured rice, cooked with butter.

4,50 €

COCONUT RICE

Arroz de Coco.

Rice with Coconut.

5,50 €

LEMON RICE

Arroz frito con Limón.

Rice fried with Lemon.

4,95 €

PRAWN FRIED RICE

Arroz frito con Gambas, Cebolla,
Guisantes y Especies.

*Fried Rice with Prawns, onions,
green peas & spices.*

6,95 €

ESPECIAL FRIED RICE

Arroz frito con verduras y huevo.

Fried rice with eggs and vegetable.

6,50 €

KASHMIRI PULAO RICE

Arroz aromatizado con frutos secos
y mantequilla.

Flavoured rice with dry fruit & butter.

6,50 €

MINT RICE

Arroz frito con hierbabuena.

Fried rice with mint.

4,95 €

GARLIC RICE

Arroz frito con ajo.

Fried rice with garlic.

4,95 €

MUSHROOM RICE

Arroz con champiñones.

Rice with mushrooms.

5,50 €

KEEMA RICE

Arroz frito con carne picada de cordero.

Minced lamb meat with rice.

5,95 €

JEERA RICE

Arroz frito con comino en grano y cebolla.

Cooked with whole cumin & onion.

4,95 €

CHIPS

Patatas fritas.

4,25 €

EGG RICE

Arroz con huevo.

Rice with egg.

5,50 €



CARTA EXCLUSIVA

TRES CREACIONES ÚNICAS NACIDAS DE LA
INNOVACIÓN, LA PASIÓN Y LOS SABORES
MÁS SORPRENDENTES DE LA INDIA.



1 TIGER TACOS

10,99€  

Pan paratha relleno de gambas cocinadas con especias y leche de coco, acompañado de yogur griego con salsa tamarindo.

Paratha bread filled with prawns cooked with aromatic spices and coconut milk, served with Greek yogurt and tamarind sauce.



2 BUDDHA BOWL

12,50 €  

Nuestro Buddha Bowl combina una ensalada verde fresca, pollo tierno, tempura crujiente de cebolla elaborada con harina de garbanzo, yogur griego cremoso y arroz keema aromático, creando un plato delicioso y lleno de contrastes.

¡FRESCO, COLORIDO Y LLENO DE SABOR!

Our Buddha Bowl combines crisp green salad, tender chicken, crispy chickpea flour onion tempura, creamy Greek yogurt and fragrant keema rice for a deliciously satisfying meal.

FRESH, COLOURFUL AND FULL OF FLAVOUR!



3 LAMB SHANK

22,50 €

Nuestro cordero estofado a fuego lento es un verdadero clásico. Cocinado durante horas con nuestra mezcla especial de especias aromáticas hasta que queda tierno y jugoso. Se sirve con ensalada fresca, arroz esponjoso o pan naan caliente.

Our slow-cooked Lamb Shank is a true favourite! Braised for hours with our special blend of aromatic spices until melt-in-your-mouth tender. Served with fresh salad, fluffy rice, or warm naan bread.

ALÉRGENOS / ALLERGENS



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN



PESCADO
FISH



FRUTOS SECOS
NUTS



SOJA
SOY

POR FAVOR INFORME A NUESTRO PERSONAL
SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA.

PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT
ANY ALLERGY OR INTOLERANCE.



POSTRES / DESSERTS

GULAB JAMUN	4,95 €
MANGO KULFI	4,95 €
PISTACHO KULFI	4,95 €
HELADOS / ICE CREAM: 2 BOLAS / 2 SCOOP	3,50 €
VAINILLA/CHOCOLATE/FRESA	
Vanilla/chocolate/strawberry	
MANGO LASSI	4,50 €
JEERA LASSI	4,50 €

COMBO ELEFANTE

- HELADO DE PISTACHO Y MANGO, BIZCOCHO DE LECHE FRITA Y HELADO DE VAINILLA.
- **COMBO ELEFANT**
- PISTACHIO AND MANGO ICE CREAM, FRIED MILK SPONGE CAKE, VANILLA ICE CREAM.

12.50€



TARTA / CAKE

TARTA ISTANBUL	7,50 €
TARTA DE QUESO / CHEESECAKE	6,50 €
TARTA 3 CHOCOLATES / 3 CHOCOLATE CAKE	6,50 €

CAFÉS / COFFEE

CAFE CON LECHE / COFFEE WITH MILK	2,50 €
AMERICANO	1,95 €
ESPRESSO	1,80 €
CAFE SOLO	1,80 €
CORTADO	1,95 €
CAPUCCINO	2,50 €
CAFE LATTE	2,75 €
CARAJILLO	3,25 €
IRISH COFFEE	5,95 €

