

**ENTRANTS – ENTRANTES – STARTERS**

<b>1. PAPAD.....</b>	<b>1,00€</b>
Coca molt prima i cruixent de farina de lleties i comi Coca muy fina y crujiente de harina de lentejas y comino Thin and crispy lentil based craker	
<b>2. MASALA PAPAD.....</b>	<b>1,90€</b>
Coca de farina de lleties i com i amb ceba i especies Coco de harina de lentejas y comino con cebolla y especias Thin and crispy lentil based cracker with onions and spices	
<b>3. DAHI PLAIN.....</b>	<b>2,90€</b>
Iogurt natural Yogurt natural Plain curds	
<b>4. BOONDI RAITA.....</b>	<b>3,90€</b>
Iogurt amb boletes fregides de farina de cigrons Torta de harina muy fina de lentejas con especias tradicionales Small pearls of fried gram flour with yoghurt	
<b>5. MIX VEGETABLE RAITA.....</b>	<b>4,90€</b>
Iogurt amb tomaquet, cogombre i comí Yogur con tomate, pepino y comino Yoghurt with tomatoes, cucumber and cumin	
<b>6. PANEER PAKORA.....</b>	<b>5,50€</b>
Croquets de formatge fresc, arrebossades Croquetas caseras de queso fresco, rebozadas Fresh Cheese battered and fried	
<b>7. ASSORTED VEGETABLE PAKORA.....</b>	<b>4,90€</b>
Croquetes de verdures variades i arrebossades Croquetas de verdura rebozadas Mix vegetable battered and fried	
<b>8. SAMOSA.....</b>	<b>4,90€</b>
Empanada farcida de patates, pèsols i condimentada amb especies Empanada rellena de patatas, guisantes y condimentada con especias Vegetable empanada stuffed with spicy potatoes and peas	
<b>9. ONION BHAJIA.....</b>	<b>4,90€</b>
Cebes arrebossades amb especies Cebolla rebozada con especias Onions battered and fried	
<b>10. CHICKEN PAKORA.....</b>	<b>5,90€</b>
Pollastre arrebossat amb especies tradicionals Pollo rebozado con especias tradicionales Tender pieces of chicken battered and fried	
<b>11. JHINGA PAKORA.....</b>	<b>9,90€</b>
Llagostins arrebossats Langostinos rebozados Prawns battered and fried	
<b>12. MACCHI PAKORA.....</b>	<b>8,90€</b>
Peix arrebossats Pescado rebozado Fish Battered and fried	
<b>13. GARDEN GREEN SALAD.....</b>	<b>7,90€</b>
Amanida verda variada Ensalada verde variada Green salad	

## SOPES - SOPAS- SOUP

- 18. DAL SOUP.....** 6,90€  
Sopa de lleties grogues amb especíes hindús.  
Sopa de lentejas amarillas con especias hindús.
- 19. TOMATO SOUP.....** 6,90€  
Sopa de tomáquet, nata i especíes hindús.  
Sopa de tomate, nata i especias hindús.
- 20. CHICKEN SOUP.....** 6,90€  
Sopa de pollastre amb especíes hindús  
Sopa de pollo con especias hindús.  
Chicken soup

## TANDOORI – TANDOORI - TANDOORI

- 21. CHICKEN TIKKA.....** 10,90€  
Pollastre desossat, rostit en tandoor amb especíes tradicionals  
Pollo deshuesado y asado con especias tradicionales  
Tender pieces of chicken roasted in tandoor, traditionally spiced
- 22. TANDOORI CHICKEN.....** 9,90€  
Cuixes de pollastre al forn amb especíes tradicionals  
Muslos de pollo al horno con especias tradicionales  
Marinated chicken legs roasted in tandoor, traditionally spiced
- 23. LAMB TIKKA.....** 16,90€  
Xai desossat marinat amb iogurt i especíes.  
Cordero deshuesado marinado con yogurt i especias  
Pieces of boneless lamb marinated with yogurt and spices
- 24. SHEEKH KEBAB.....** 10,90€  
Rotllos de carn picada de xai rostit en tandoor  
Rollos de carne picada de cordero asados en tandoor  
Minced meat rolls roasted in tandoor
- 25. RESHMI KEBAB.....** 9,90€  
Pit de pollastre picat, macerat amb especíes, rostit en tandoor  
Pechuga de pollo picado con especias asado en tandoor  
Minced chicken breast, marinated and roasted in Tandoor
- 26. JHINGA TANDOORI.....** 15,90€  
Llagostina macerats amb especíes rostit en tandoor  
Langostinos macerados con especias asados en tandoor  
Prawns marinated with spices roasted in tandoor
- 27. MO.MO CHICKEN O VEG.....** 9,90€  
Pasta farcida de carn picada de pollastre amb especíes de Himalaya i cuinat al vapor  
Pasta rellena de carne picada de pollo con especias del Himalaya y cocido al vapor  
Pasta stuffed with minced chicken with spices from the Himalayas and steamed
- 28. MIX GRILL PLATTER.....** 17,90€  
Peix, carn pollastre i Llangost macerats amb especíes, rostits en tandoor  
Pescado, carne, pollo y langostino macerados con especias, asados en tandoor  
Marinated fish, lamb, chicken and prawn roasted in tandoor
- 29. HARIYALI CHICKEN TIKKA.....** 11,90€  
Pollastre desossat, rostit en tandoor amb especíes tradicionals salsa de menta amb iogurt  
Pollo deshuesado y asado con especias tradicionales + salsa de menta con yogurt  
Tender pieces of chicken roasted in andoor, traditionally spices with minted youghurt sauce
- 30. PANEER TIKKA.....** 11,90€  
Formatge hindú, ceba, pebrot marinat amb iogurt i especíes hindús.  
Queso hindú, cebolla, pimienta marinado en yogurt y especias hindús.  
Indian cheese, onion, Green peppers marinated in yogurt and Indian spices

**POLLASTRE – POLLO – CHICKEN**

<b>31. CHICKEN CURRY</b> .....	<b>9,90€</b>
Pollastre al curry – Pollo al curry – Chicken curry	
<b>32. CHICKEN KORMA</b> .....	<b>10,90€</b>
Pollastre amb salsa de ceba,fruts. secs, nata l especies Pollo con salsa de cebolla, frutos secos, nata y especias Tender pieces of chicken cooked with onions dry fruits & spices	
<b>33. CHICKEN SAAG</b> .....	<b>9,90€</b>
Pollastre desossat amb espinacs l especies tradicionales Pollo deshuesado con espinacas y especias tradicionales Tender pieces of chicken breast with spinach, exquisitely spiced	
<b>34. CHICKEN KARAHÍ</b> .....	<b>9,90€</b>
Pollastre desossat amb pebrots verds, ceba l especies tradicionales Pollo cocinado con pimientos verdes, cebolla, y especias tradicionales Boneless chicken pieces cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced	
<b>35. CHICKEN JALFREZI</b> .....	<b>9,90€</b>
Pollastre desossat amb ceba, Tomaquet, pebrots i especies Pollo deshuesado con cebolla, tomate, pimientos y especias Spicy pieces of chicken breast with onions, tomatoes & peppers	
<b>36. CHICKEN MADRAS</b> .....	<b>9,90€</b>
Peces de pit de pollastre a l´ estil Madras (Picant) Piezas de pechuga de polloal estilo Madras (Picante) Tender pieces of chicken Madras style (hot)	
<b>37. CHICKEN VINDALOO</b> .....	<b>9,90€</b>
Peces de pit de pollastre desossat amb Tomaquet l ceba (Picant) Pollo deshuesado con tomate y cebolla (picante) Tender pieces of chicken breast with tomatoes and onions (hot)	
<b>38. BUTTER CHICKEN</b> .....	<b>11,90€</b>
Pollastre amb salsa de tomaquet, mantega,fruts secs l especies tradicionales Pollo con salsa de tomate, mantequilla, frutos secos y especias tradicionales Chicken breast in tomato-butter sauce, traditionally spiced	
<b>39. CHICKEN TIKKA MASALA (TANDOOR SPECIALITY)</b> .....	<b>11,90€</b>
Pollastre desossat rostit al tandoor en una salsa de ceba, tomaquet, nata l especies tradicionales Pollo deshuesado asado en tandoor en una salsa de tomate, cebolla, nata y especias tradicionales Boneless tandoori chicken cooked with onions, tomatoes and cream, traditionally spiced	
<b>40. MANGO CHICKEN</b> .....	<b>11,90€</b>
Pollastre trossejat amb mango en una salsa de safra l anacards Pollo troceado con mango en salsa de azafrán y anacardos Pieces of chicken breast with mango in saffron – cashew nut sauce	
<b>41. CHILLY CHICKEN</b> .....	<b>10,90€</b>
Pollastre trossejat amb ceba, pebrots, salsa de soja l Xile Pollo troceado con cebolla, pimientos, salsa de soja y chile Chicken breast with onions and peppers en a soya – chili sauce	
<b>42. CHICKEN BALTI</b> .....	<b>10,90€</b>
Pit.de pollastre amb salsa de tomaquet l anacards, curry l especies. Pechuga de pollo en salsa de tomate y anacardos, curry y especias. Chicken cooked in tomato sauce curry and spices.	
<b>43. CHICKEN DANSEK</b> .....	<b>11,90€</b>
Pit de pollastre cuinat amb llenties amb salsa curry, pinya l especies. Pechuga de pollo cocinado con lentejas en salsa curry, piña y especias. Chicken breast cooked in lentils and curry sauce with pineapple and spices	

## XAI – CORDERO – LAMB

<b>46. LAMB CURRY</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai al curry tradicional Cordero al curry tradicional Traditional Lamb curry	
<b>47. ROGAN GOSHT</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai en una salsa a l' estil nord de la India Cordero en una salsa al estilo del norte de la India Tender pieces of lamb north Indian Style	
<b>48. BHUNA GOSHT</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai desossat cuinat amb ceba, tomaquet i especies tradicionals Cordero deshuesado, cocinado con cebolla y tomate con especias tradicionales Tender pices of lamb cooked with tomatoes, onions and traditional spices	
<b>49. SAAG GOSHT</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai amb espinacs i especies tradicionals Cordero con espinacas y especias tradicionales Lamb with spinach, traditionally spiced	
<b>50. LAMB VINDALOO</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai a l' estil Goa (molt picant) Cordero estilo Goa (muy picante) Lamb Goa style (very hot)	
<b>51. LAMB KARAHÍ</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai desossat amb pebrots, ceba i especies tradicionals Cordero deshuesado cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales Boneless pieces of lamb cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced	
<b>52. LAMB NILGIRI</b> .....	<b>12,90€</b>
Xai amb espinacs, menta i especies tradicionals Cordero con espinacas, menta y especias tradicionales Boneless lamb with spinach, mint & traditional Spices	
<b>53. LAMB DAHI</b> .....	<b>11,90€</b>
Xai desossat en salsa de curry amb iogurt i ametlles Cordero deshuesado con salsa suave de curry, yogur y almendras Lamb in curry sauce with yogurt and almonds	
<b>54. LAMB BOTI MASALA</b> .....	<b>13,40€</b>
Xai trossejat en una salsa especial d especies tradicionals Cordero troceado en una salsa especial de especias tradicionales Tender pieces of lamb in a special sauce with traditional spices	
<b>55. MANGO LAMB</b> .....	<b>13,00€</b>
Xai trossejat amb mango en una salsa de safrà i anacards Cordero troceado con mango en una salsa de azafrán y anacardos Boneless lamb with mango in saffron – cashew nut sauce	
<b>56. LAMB BALTI</b> .....	<b>12,90€</b>
Xai amb salsa de tomaquet i anacards, curry i especies. Cordero troceado en salsa de tomate y anacardos, curry y especias. Boneless lamb cooked in tomato sauce and curry and spices.	
<b>57. LAMB MADRAS</b> .....	<b>12,90€</b>
Peces de xai a l' estil Madras (Picant) Deshuesados trozos de cordero al estilo Madras (Picante) Tender pieces of lamb in Madras style (hot)	

## PEIX – PESCADO – FISH

<b>61. FISH MASALA</b> .....	<b>12,90€</b>
Peix en una salsa especial d especies tradicionals Pescado en una salsa especial de especias tradicionales Fish in a special sauce with traditional spices	

<b>62. FISH CHILI</b> .....	<b>13,90€</b>
Peix trossejat amb ceba, pebrots, salsa de soja i xile	
Pescado troceado con cebolla, pimientos, salsa de soja y chile	
Fish with onions and peppers en a soya-chili sauce	
<b>63. JHINGA CURRY</b> .....	<b>15,90€</b>
Llagostins al curry tradicional	
Langostinos al curry tradicional	
Traditional prawn curry	
<b>64. JHINGA MASALA</b> .....	<b>15,90€</b>
Llagostins en una salsa especial d especies tradicionals	
Langostinos en una salsa especial de especias tradicionales	
Prawns in a special sauce with traditional spices	
<b>65. JHINGA MANGO DELIGHT</b> .....	<b>15,90€</b>
Llagostinos amb mango en una salsa de safra i anacards	
Langostinos con mango en salsa de azafrán y anacardos	
Prawns with mango in saffron – cashew nut sauce	
<b>66. FISH MANGO</b> .....	<b>13,90€</b>
Peix amb mango en una salsa de safra i anacards	
Pescado con mango en salsa de azafrán y anacardos	
Fish with mango in saffron – cashew nut sauce	

### VERDURES – VERDURAS – VEGETABLES

<b>71. PALAK PANEER</b> .....	<b>9,90€</b>
Formatge fresc amb espinacs i especies exquisides	
Queso fresco con espinacas y especias exquisitas	
Fresh cheese with spinach, exquisitely spiced	
<b>72. SHAHI PANEER</b> .....	<b>10,90€</b>
Formatge fresc en salsa de tomaquet, nata, fruits secs i especies	
Queso fresco casero con salsa tomate, nata, frutos secos y especias	
Fresh cheese with dry fruit in a spicy tomato-cream sauce	
<b>73. CHANA MASALA</b> .....	<b>8,90€</b>
Cigrons en una salsa de tomaquet fresc, ceba i gíngebre	
Garbanzos en salsa especiada de tomate fresco, cebolla y jengibre	
Chickpeas in a tomato-ginger sauce	
<b>74. KARAHÍ PANEER</b> .....	<b>10,90€</b>
Formatge fresc amb pebrots, ceba, col i especies tradicionals	
Queso fresco cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales	
Fresh cheese, Green peppers, onions	
<b>75. DAL MAKHNI</b> .....	<b>9,40€</b>
Llenties negres cuinades amb especies especials de l' Himalaia	
Lentejas negras cocinadas con especias spices from the Himalayas	
Black lentils cooked with special spices from the Himalayas	
<b>76. DAL TARKA</b> .....	<b>8,90€</b>
Dos tipus de cigrons cuinats a l' estil india	
Dos tipos de lentejas en estilo hindú	
Mixed lentils Indian style	
<b>77. MIX VEGETABLE</b> .....	<b>8,90€</b>
Verdures variades amb tomaquet, all i gíngebre	
Verduras variadas con tomate, ajo y jengibre	
Mix vegetables with tomatoes, garlic and ginger	
<b>78. BAINGAN BHARTHA</b> .....	<b>8,90€</b>
Trossejat d alberginies i pesols amb especies tradicionals	
Picadillo de berenjenas y guisantes con especias tradicionales	
Minced aborigine and Green peas cooked with traditional spices	

**79. CHILI PANEER.....** 10,90€  
Formatge fresc amb ceba, pebrots, salsa de soja i xille  
Queso fresco con cebolla, pimientos, salsa de soja y chiles  
Fresh cheese with onions and peppers in soya – chili sauce

**80. BHINDI MASALA.....** 11,90€  
Okra cuinada amb garam masala, ceba i tomaquet  
Okra cocinada con garam masala, cebolla y tomate  
Lady fingers cooked with garam masala, onions and tomatoes

**81. AALOO GOBI.....** 8,90€  
Coliflor i patates cuinades amb all, gingebre i especies  
Coliflor y patatas cocinadas con ajo, jengibre y especias  
Cauliflower and potatoes cooked with garlic, ginger and spices

**82. MUTTER PANEER.....** 9,90€  
Pesols frescos amb formatge hindú cuinat en salsa curry, herbes i especies.  
Guisantes frescos con queso hindú cocinado en salsa curry, hierbas y especias  
Fresh Green peas with Hindu cheese, cooked in curry sauce, herbs and spices.

### PA INDI – PAN HINDU – BREAD

**91. BUTTER NAAN.....** 1,90€  
Torta de farina blanca al tandoor amb mantega  
Torta de harina blanca con mantequilla  
Wheat flour bread with butter

**92. TANDOORI ROTI.....** 1,90€  
Torta de farina de blat integral al tandoor  
Torta de harina de trigo integral al tandoor  
Wheat flour bread baked in tandoor

**93. MINT PARATHA.....** 2,90€  
Coca de farina de integral amb menta  
Coca de harina integral con menta  
Wheat flour bread with mint

**94. PANEER KULCHCA.....** 3,50€  
Coca de farina farcida amb formatge fresc  
Coca de harina rellena con queso fresco  
Wheat flour bread stuffed with cheese

**95. ONION KULCHA.....** 2,90€  
Coca de farina, farcida amb ceba  
Coca de harina rellena de cebolla  
Wheat flour bread stuffed with onions

**96. PESHAWARI NAAN.....** 3,50€  
Coca de farina blanca farcida amb fruits secs  
Coca de harina blanca rellena de frutos secos  
Wheat flour bread stuffed with dry fruit

**97. GARLIC NAAN.....** 2,90€  
Pa amb all. – Pan con ajo. – Bread with garlic.

**98. KEEMA NAAN.....** 3,90€  
Pa amb carn picada. (Pan con carne picada.)  
Bread with Minced meat.

### ARRÒS – ARROZ - RICE

**101. CHAWAL BASMATI.....** 2,90€  
Arròs blanc Basmati  
Arroz Blanco Basmati  
Basmati rice

<b>102. GHOSHT BIRYANI.....</b>	<b>13,50€</b>
Arrós Basmati amb fruits secs, xai i herbes aromàtiques	
Arroz con cordero, almendras, pasas y hierbas aromáticas	
Basmati rice with lamb, dry fruit and aromatic herbs	
<b>103. MURG BIRYANI.....</b>	<b>11,50€</b>
Arrós Basmati amb pollastre, fruits secs i herbes aromàtiques	
Arroz con pollo, frutos secos y hierbas aromáticas	
Basmati rice with chicken, dry fruit and aromatic herbs	
<b>104. JHINGA BIRYANI.....</b>	<b>13,90€</b>
Arrós Basmati amb gambas, fruits secs i herbes aromàtiques	
Arroz con gambas, frutos secos y hierbas aromáticas	
Basmati rice with prawn dry fruit and aromatic herbs	
<b>105. VEGETABLE BIRYANI.....</b>	<b>9,90€</b>
Verdures i arrós basmati cuinat amb espècies.	
Verduras y arroz basmati cocinado con especias.	
Mixed vegetables and Basmati rice cooked with spices.	
<b>106. MUTTER PALAU O JEERA RICE.....</b>	<b>4,90€</b>
Arroz basmati cocinado con guisantes y especias	

#### POSTRE – POSTRE – DESSERTS

<b>111. MALAI KULFI.....</b>	<b>4,90€</b>
Gelats cassola amb fruits secs i nata	
Helado casero con frutos secos y nata	
Home made icecream with dry fruit and cream	
<b>112. GULAB JAMUN.....</b>	<b>4,00€</b>
Boletes de llet fregida en almibar	
Boletas de leche frita en almibar	
Fried milk balls in sweet syrup	
<b>113. RASGULLA.....</b>	<b>4,90€</b>
Formatge fresc fregit en almibar	
Queso fresco frito en almibar	
Fresh cheese fried in sweet syrup	
<b>114. MANGO CREAM WITH VANILLA ICECREAM.....</b>	<b>4,90€</b>
Crema de mango amb gelat de vainilla	
Crema de mango con helado de vainilla	
Mango cream with vanilla icecream	
<b>115. GAAJAR HALWA.....</b>	<b>4,90€</b>
Pastanagues cuinats amb llet aromatitzada	
Zanahorias cocinadas con leche aromatizada	
Carrots well cooked in flavoured sweet milk	

#### VINS – VINOS – WINES TINTO

VT1.Vino Hindú Sula.....	15,90€
VT2.Sangre de Toro.....	15,90€
VT3.Sangre de torro Mini.....	9,90€
VT4.Torre Coronas.....	19,90€
VT5.Ramon Bilbao.....	19,90€
VT6.Cune.....	17,90€
VT7.Cune Mini.....	9,90€
VT8.Faustino VII.....	15,90€

VT9. El Coto.....	19,90€
VT10. Marques de Cáceres.....	19,90€
VT11. Marques de Cáceres Mini.....	9,90€
VT12. Rioja.....	15,90€
VT13. Vino de la casa.....	9,90€

### **BLANCO**

VB1. Viñasol.....	17,90€
VB2. Viñasol Mini.....	9,90€
VB3. Viña Esmeralda.....	19,90€
VB4. Viña Esmeralda Mini.....	11,90€
VB5. Blanc Pescador.....	15,90€
VB6. Vino de la casa.....	9,90€
CB7. Cava Brut.....	19,90€

### **ROSADO**

VR1. Matius Rose.....	13,90€
VR2. Lambrusco.....	11,90€
VR3. Vino de la casa.....	9,90€

### **SANGRIA**

VS1. Sangria copa.....	4,90€
VS2. Sangria 0,5 Litros.....	9,90€
VS3. Sangria 1 Litros.....	13,90€

### **CERVEZAS**

VC1. Cervez Hindú.....	3,00€
VC2. Caña/Clara.....	2,20€
VC4. Estrella.....	2,40€
VC5. Heineken.....	2,40€
VC6. Voll Damm.....	2,90€
VC7. Corona.....	3,00€

### **REFRESCS – REFRESCOS – DRINKS**

DK1. Coca Cola (Normal, Light, Zero).....	2,10€
DK2. Fanta (Naranja, Limon).....	2,10€
DK3. Sprite/ 7up.....	2,10€
DK4. Nestea/ Aquarius .....	2,10€
DK5. Agua 0.5 litro .....	2,10€
DK7. Schweppes Tonica.....	2,10€

### **ZUMOS**

ZM1. Zumo Naranja, Melocoton, Piña .....	2,50€
ZM4. Zumo Mango.....	2,50€
ZM5. Zumo Natural Naranja.....	3,20€

### **LASSI HINDU**

L51. Lassi Dulce.....	2,70€
L52. Mango Lassi.....	3,20€
L53. Lassi Especies.....	2,70€