

ENTRANTS – ENTRANTES – STARTERS

- | | |
|---|--------------|
| 1. PAPAD..... | 1,00€ |
| Coca molt prima i cruixent de farina de llenties i comí.
Coca muy fina y crujiente de harina de lentejas y comino.
Thin and crispy lentil based craker. | |
| 2. MASALA PAPAD..... | 1,90€ |
| Coca de farina de llenties i comí 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. | |
| 3. DAHI PLAIN..... | 2,90€ |
| logurt natural.
Yogurt natural.
Plain curds. | |
| 4. BOONDI RAITA..... | 3,90€ |
| logurt amb boletes fregides de farina de cigrons.
Yogurt con bolitas fritas con harina de garbanzos.
Small pearls of fried gram flour with yoghurt. | |
| 5. MIX VEGETABLE RAITA..... | 4,90€ |
| logurt amb tomaquet, cogombre i comí.
Yogur con tomate, pepino y comino.
Yoghurt with tomatoes, cucumber and cumin. | |
| 6. PANEER PAKORA..... | 5,90€ |
| Formatge fresc arrebossat
Queso fresco rebozado.
Fresh Cheese battered and fried. | |
| 7. ASSORTED VEGETABLE PAKORA..... | 5,50€ |
| Verdures variades arrebossades amb farina de llenties i especies.
Verduras rebozadas con harina de lentejas y especias.
Mix vegetable battered and fried. | |
| 8. SAMOSA..... | 5,90€ |
| 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. | |
| 9. ONION BHAJIA..... | 4,90€ |
| Cebes arrebossades amb farina de llenties i especies.
Cebolla rebozada con harina de lentejas y especias.
Onions battered and fried. | |
| 10. CHICKEN PAKORA..... | 6,50€ |
| Pollastre arrebossat amb farina de llenties i especies tradicionals.
Pollo rebozado con harina de lentejas y especias tradicionales.
Tender pieces of chicken battered and fried. | |
| 11. JHINGA PAKORA..... | 9,90€ |
| Llagostins arrebossats amb farina de llenties i especies tradicionals.
Langostinos rebozados con harina de lentejas y especias tradicionales.
Prawns battered and fried. | |
| 12. MACCHI PAKORA..... | 8,90€ |
| Peix arrebossats amb farina de llenties i especies tradicionals.
Pescado rebozado con harina de lentejas y especias tradicionales.
Fish Battered and fried | |
| 13. GARDEN GREEN SALAD..... | 7,90€ |
| Amanida verda variada
Ensalada verde variada / Green salad | |

SOPES - SOPAS- SOUP

18. DAL SOUP	6,90€
Sopa de lleties grogues amb especies hindús. Sopa de lentejas amarillas con especias hindús.	
19. TOMATO SOUP	6,90€
Sopa de tomáquet, nata i especies hindús. Sopa de tomate, nata i especias hindús.	
20. CHICKEN SOUP	6,90€
Sopa de pollaste amb especies hindús Sopa de pollo con especias hindús. Chicken soup	
<u>TANDOORI – TANDOORI - TANDOORI</u>	
21. CHICKEN TIKKA	11,90€
Pollastre desossat, rostit en tandoor amb especies 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 especies tradicionals Muslos de pollo al horno con especias tradicionales Marinated chicken legs roasted in tandoor, traditionally spiced	
23. LAMB TIKKA	17,90€
Xai desossat marinat amb iogurt i especies. Cordero deshuesado marinado con yogur i especias Pieces of boneless lamb marinated with yogurt and spices	
24. SHEEKH KEBAB	11,90€
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	10,90€
Pit de pollastre picat, macerat amb especies, rostit en tandoor Pechuga de pollo picado con especias asado en tandoor Minced chicken breast, marinated and roasted in Tandoor	
26. JHINGA TANDOORI	16,90€
Llagostina macerats amb especies rostit en tandoor Langostinos macerados con especias asados en tandoor Prawns marinated with spices roasted in tandoor	
27. MO.MO CHICKEN O VEG	11,90€
Pasta farcida de carn picada de pollastre amb especies 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	19,90€
Peix, carn pollastre i Llangost macerats amb especies, 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 especies 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 especies hindús. Queso hindú, ceboola, pimiento marinado en yogur y especias hindús. Indian cheese, onion, Green peppers marinated in yogurt and Indian spices	

POLLASTRE – POLLO – CHICKEN

31. CHICKEN CURRY	9,90€
Pollastre al curry – Pollo al curry – Chicken curry	
32. CHICKEN KORMA	11,90€
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	
33. CHICKEN SAAG	10,90€
Pollastre desossat amb espinacs l especies tradicionales Pollo deshuesado con espinacas y especias tradicionales Tender pieces of chicken breast with spinach, exquisitely spiced	
34. CHICKEN KARAHÍ	10,90€
Pollastre desossat amb pebrots verds, ceba l especies tradicionals Pollo cocinado con pimientos verdes, cebolla, y especias tradicionales Boneless chicken pieces cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced	
35. CHICKEN JALFREZI	10,90€
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	
36. CHICKEN MADRAS	10,90€
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)	
37. CHICKEN VINDALOO	10,90€
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)	
38. BUTTER CHICKEN	12,90€
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	
39. CHICKEN TIKKA MASALA (TANDOOR SPECIALITY)	12,90€
Pollastre desossat rostit al tandoor en una salsa de ceba, tomaquet, nata l especies tradicionals 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	
40. MANGO CHICKEN	12,90€
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	
41. CHILLY CHICKEN	11,90€
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	
42. CHICKEN BALTI	11,90€
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.	
43. CHICKEN DANSEK	12,90€
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

46. LAMB CURRY	13,90€
Xai al curry tradicional Cordero al curry tradicional Traditional Lamb curry	
47. ROGAN GOSHT	14,90€
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	
48. BHUNA GOSHT	14,90€
Xai desossat cuinat amb ceba, tomaquet I especíes tradicionals Cordero deshuesado, cocinado con cebolla y tomate con especias tradicionales Tender pices of lamb cooked with tomatoes, onions and traditional spices	
49. SAAG GOSHT	14,90€
Xai amb espinacs I especíes tradicionals Cordero con espinacas y especias tradicionales Lamb with spinach, traditionally spiced	
50. LAMB VINDALOO	14,90€
Xai a l´ estil Goa (molt picant) Cordero estilo Goa (muy picante) Lamb Goa style (very hot)	
51. LAMB KARAHÍ	14,90€
Xai desossat amb pebrots, ceba I especíes tradicionals Cordero deshuesado cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales Boneless pieces of lamb cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced	
52. LAMB NILGIRI	14,90€
Xai amb espinacs, menta I especíes tradicionals Cordero con espinacas, menta y especias tradicionales Boneless lamb with spinach, mint & traditional Spices	
53. LAMB DAHI	14,90€
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	
54. LAMB BOTI MASALA	14,90€
Xai trossejat en una salsa especial d especíes tradicionals Cordero troceado en una salsa especial de especias tradicionales Tender pieces of lamb in a special sauce with traditional spices	
55. MANGO LAMB	14,90€
Xai trossejat amb mango en una salsa de safra i anacards Cordero troceado con mango en una salsa de azafrán y anacardos Boneless lamb with mango in saffron – cashew nut sauce	
56. LAMB BALTI	14,90€
Xai amb salsa de tomaquet I anacards, curry I especíes. Cordero troceado en salsa de tomate y anacardos, curry y especias. Boneless lamb cooked in tomato sauce and curry and spices.	
57. LAMB MADRAS	14,90€
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

61. FISH MASALA.....	13,90€
Peix en una salsa especial d'espècies tradicionals Pescado en una salsa especial de especias tradicionales Fish in a special sauce with traditional spices	
62. FISH CHILI.....	13,90€
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	
63. JHINGA CURRY.....	15,90€
Llagostins al curry tradicional Langostinos al curry tradicional Traditional prawn curry	
64. JHINGA MASALA.....	15,90€
Llagostins en una salsa especial d'espècies tradicionals Langostinos en una salsa especial de especias tradicionales Prawns in a special sauce with traditional spices	
65. JHINGA MANGO DELIGHT.....	15,90€
Llagostinos amb mango en una salsa de safrà i anacards Langostinos con mango en salsa de azafrán y anacardos Prawns with mango in saffron – cashew nut sauce	
66. FISH MANGO.....	14,90€
Peix amb mango en una salsa de safrà i anacards Pescado con mango en salsa de azafrán y anacardos Fish with mango in saffron – cashew nut sauce	

VERDURES – VERDURAS – VEGETABLES

71. PALAK PANEER.....	10,90€
Formatge fresc amb espinacs i espècies exquisides Queso fresco con espinacas y especias exquisitas Fresh cheese with spinach, exquisitely spiced	
72. SHAHI PANEER.....	11,90€
Formatge fresc en salsa de tomaquet, nata, fruits secs i espècies Queso fresco casero con salsa tomate, nata, frutos secos y especias Fresh cheese with dry fruit in a spicy tomato-cream sauce	
73. CHANA MASALA.....	9,90€
Cigrons en una salsa de tomaquet fresc, ceba i gingebre Garbanzos en salsa especiada de tomate fresco, cebolla y jengibre Chickpeas in a tomato-ginger sauce	
74. KARAHÍ PANEER.....	11,90€
Formatge fresc amb pebrots, ceba, col i espècies tradicionals Queso fresco cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales Fresh cheese, Green peppers, onions	
75. DAL MAKHNI.....	10,40€
Llenties negres cuinades amb espècies especials de l'Himalaia Lentejas negras cocinadas con especias spices from the Himalayas Black lentils cooked with special spices from the Himalayas	
76. DAL TARKA.....	9,90€
Dos tipus de cigrons cuinats a l'estil india Dos tipos de lentejas en estilo hindú Mixed lentils Indian style	
77. MIX VEGETABLE.....	9,90€
Verdures variades amb tomaquet, all i gingebre Verduras variadas con tomate, ajo y jengibre / Mix vegetables with tomatoes, garlic and ginger	

78. BAINGAN BHARTHA.....	10,90€
Trossejat d alberginies l pesols amb especies tradicionals	
Picadillo de berenjenas y guisantes con especias tradicionales	
Minced aborigine and Green peas cooked with traditional spices	
79. CHILI PANEER.....	11,90€
Formatge fresc amb ceba, pebrots, salsa de soja l 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 l tomaquet	
Okra cocinada con garam masala, cebolla y tomate	
Lady fingers cooked with garam masala, onions and tomatoes	
81. AALOO GOBI.....	9,90€
Coliflor l patates cuinades amb all, gingebre l especies	
Coliflor y patatas cocinadas con ajo, jengibre y especias	
Cauliflower and potatoes cooked with garlic, ginger and spices	
82. MUTTER PANEER.....	10,90€
Pesols frescos amb formatge hindú cuinat en salsa curry, hebes l 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.....	2,20€
Torta de farina blanca al tandoor amb mantega	
Torta de harina blanca con mantequilla	
Wheat flour bread with butter	
92. TANDOORI ROTI.....	2,20€
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.....	3,90€
Coca de farina farcida amb formatge fresc	
Coca de harina rellena con queso fresco	
Wheat flour bread stuffed with cheese	
95. ONION KULCHA.....	3,20€
Coca de farina, farcida amb ceba	
Coca de harina rellena de cebolla	
Wheat flour bread stuffed with onions	
96. PESHAWARI NAAN.....	3,90€
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.....	3,20€
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.....	3,20€
Arrós blanc Basmati. Arroz Blanco Basmati. Basmati rice.	
102. GHOSHT BIRYANI.....	14,90€
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	
103. MURG BIRYANI.....	11,90€
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	
104. JHINGA BIRYANI.....	14,90€
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	
105. VEGETABLE BIRYANI.....	9,90€
Verdures i arrós basmati cuinat amb espècies. Verduras y arroz basmati cocinado con especias. Mixed vegetables and Basmati rice cooked with spices.	
106. MUTTER PALAU O JEERA RICE.....	4,90€
Arroz basmati cocinado con guisantes y especias	

POSTRE – POSTRE – DESSERTS

111. MALAI KULFI.....	5,90€
Gelat cassola amb fruits secs i nata Helado casero con frutos secos y nata Home made icecream with dry fruit and cream	
112. GULAB JAMUN.....	4,90€
Boletes de llet fregida en almibar Boletas de leche frita en almibar Fried milk balls in sweet syrup	
113. RASGULLA.....	5,90€
Formatge fresc fregit en almibar Queso fresco frito en almibar Fresh cheese fried in sweet syrup	
114. MANGO CREAM WITH VANILLA ICECREAM.....	5,90€
Crema de mango amb gelat de vainilla Crema de mango con helado de vainilla Mango cream with vanilla icecream	
115. GAAJAR HALWA.....	5,90€
Pastanagues cuinats amb llet aromatitzada Zanahorias cocinadas con leche aromatizada Carrots well cooked in flavoured sweet milk	

VINS – VINOS – WINES

TINTO - RED

Vino Hindú Sula.....	19,90€
Sangre de Toro.....	19,90€
Sangre de Toro Mini.....	11,90€
Torre Coronas.....	21,90€
Rioja Reserva.....	29,90€
Cune Rioja.....	21,90€
Cune Mini Rioja.....	11,90€
Faustino VII.....	19,90€
Faustino VII Mini.....	11,90€
Marqués de Cáceres.....	21,90€
Marqués de Cáceres Mini....	11,90€
Ramon Bilbao.....	21,90€
Vino de la casa.....	11,90€
El Coto Rioja.....	21,90€

BLANCO - WHITE

Viñasol.....	19,90€
Viñasol Mini.....	11,90€
Viña Esmeralda.....	19,90€
Viña Esmeralda Mini...	11,90€
Gilda verdejo.....	15,90€
Blanc pescador.....	17,90€
Vino de la casa.....	11,90€
Cava Brut	22,90€

ROSADO - ROSE

Matus Rose.....	15,90€
Lambrusco.....	13,90€
Vino de la casa.....	11,90€

SANGRIA

Sangria copa.....	4,90€
Sangria 0,5 Litros...	10,90€
Sangria 1 Litros.....	14,90€

CERVEZA - BEER

Cerveza Hindú.....	3,50€
Caña.....	2,20€
Clara.....	2,20€
Estrella.....	2,40€
Heineken.....	2,40€
Voll Damm.....	2,90€
Corona.....	3,50€

REFRESCS – REFRESCOS – SOFT DRINKS

Coca Cola	2,50€
Coca Cola Zero.....	2,50€
Fanta Naranja.....	2,50€
Fanta Limon.....	2,50€
Sprite	2,50€
7up.....	2,50€
Nestea	2,50€
Aquarius	2,50€
Agua 0.5 litro	2,20€
Schweppes Tónica.....	2,20€

ZUMOS - JUICE

Zumo Naranja	2,50€
Zumo Melocoton	2,50€
Zumo Piña.....	2,50€
Zumo Mango.....	2,50€
Zumo Natural Naranja.....	3,50€

LASSI HINDU

Lassi Dulce.....	3,00€
Mango Lassi.....	3,50€
Lassi Especies.....	3,00€