

ENTRANTS – ENTRANTES – STARTERS

- | | |
|---|--------------|
| 1. PAPAD | 1,50€ |
| Coca molt prima i cruixent de farina de llenties i comi | |
| Coca muy fina y crujiente de harina de lentejas y comino | |
| Thin and crispy lentil based cracker | |
| 2. MASALA PAPAD | 2,50€ |
| Coca de farina de llenties 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 | |
| 3. DAHI PLAIN | 3,50€ |
| logurt natural | |
| Yogur natural | |
| Plain curd | |
| 4. BOONDI RAITA | 4,40€ |
| logurt amb boletes fregides de farina de cigrons | |
| Yogur con torta de harina muy fina de lentejas con especias tradicionales | |
| Small pearls of fried gram flour with yogurt | |
| 5. MIX VEGETABLE RAITA | 4,90€ |
| logurt amb pastanagues, cogombre i com' | |
| Yogur con zanahoria, pepino y comino | |
| Yogurt with carrot, cucumber and cumin | |
| 6. PANEER PAKORA | 6,90€ |
| Formatge fresc arrebossat | |
| Queso fresco rebozado | |
| Fresh cheese battered and fried | |
| 7. MIXED VEGETABLE PAKORA (VG) | 5,90€ |
| Verdures variades arrebossades amb farina de llenties i especias | |
| Verduras rebozadas con harina de lentejas y especias | |
| Mixed vegetable battered and fried | |
| 8. SAMOSA (VG , Contiene gluten) | 6,40€ |
| 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 (VG) | 5,90€ |
| Cebes arrebossades amb espècies | |
| Cebolla rebozada con especias | |
| Onions battered and fried | |
| 10. CHICKEN PAKORA | 6,90€ |
| Pollastre arrebossat amb espècies tradicionals | |
| Pollo rebozado con especias tradicionales | |
| Tender pieces of chicken battered and fried | |
| 11. JHINGA PAKORA | 9,90€ |
| Llagostins arrebossats | |
| Langostinos rebozados | |
| Prawns battered and fried | |
| 12. MACCHI PAKORA | 8,90€ |
| Peix arrebossats | |
| Pescado rebozado | |
| Fish Battered and fried | |
| 13. GARDEN GREEN SALAD (VG) | 7,90€ |
| Amanida verde variada | |
| Ensalada verde variada / Green salad | |

SOPES - SOPAS- SOUP

- 18. DAL SOUP (VG)**..... 6,99€
Sopa de lleties grogues amb espècies hindús.
Sopa de lentejas amarillas con especias hindús.
- 19. TOMATO SOUP (VGO)**..... 6,99€
Sopa de tomàquet, nata i espècies hindús.
Sopa de tomate, nata y especias hindús.
- 20. CHICKEN SOUP**..... 6,99€
Sopa de pollastre amb espècies hindús
Sopa de pollo con especias hindús.

TANDOORI – TANDOORI - TANDOORI

- 21. CHICKEN TIKKA**..... 11,90€
Pollastre desossat, rostit en tandoor amb espècies tradicionals
Pollo deshuesado y asado con especias tradicionales
Tender pieces of chicken roasted in tandoor, traditionally spiced
- 22. TANDOORI CHICKEN**..... 10,90€
Cuixes de pollastre al forn amb espècies 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 espècies.
Cordero deshuesado marinado con yogur y especias
Pieces of boneless lamb marinated with yogurt and spices
- 24. SHEEKH KEBAB**..... 14,90€
Rotllos de carn picada de xai rostit en tandoor
Rollo de carne picada de cordero asados en tandoor
Minced meat rolls roasted in tandoor
- 25. RESHMI KEBAB**..... 12,90€
Pit de pollastre picat, macerat amb espècies, 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 espècies rostit en tandoor
Langostinos macerados con especias asados en tandoor
Prawns marinated with spices roasted in tandoor
- 27. MO.MO CHICKEN O VEGETABLES (Contiene gluten)**..... 11,99€
Pasta farcida de carn picada de pollastre amb espècies 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 espècies, 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**..... 12,90€
Pollastre desossat, rostit en tandoor amb espècies tradicionals i salsa de menta amb iogurt
Pollo deshuesado y asado con especias tradicionales y salsa de menta con yogur
Tender pieces of chicken roasted in tandoor, traditionally spiced with minted yogurt sauce
- 30. PANEER TIKKA**..... 12,90€
Formatge hindú, ceba, pebrot marinat amb iogurt i espècies hindús.
Queso hindú, cebolla, pimiento marinado en yogur y especias hindús.
Indian cheese, onion, Green peppers marinated in yogurt and Indian spices

POLLASTRE – POLLO – CHICKEN

31. CHICKEN CURRY	11,90€
Pollastre al curry – Pollo al curry – Chicken curry	
32. CHICKEN KORMA	12,90€
Pollastre amb salsa de ceba,fruts. secs, nata i especies Pollo con salsa de cebolla, frutos secos, nata y especias Tender pieces of chicken cooked with onions dry fruits & spices	
33. CHICKEN SAAG	11,90€
Pollastre desossat amb espinacs i especies tradicionals Pollo deshuesado con espinacas y especias tradicionales Tender pieces of chicken breast with spinach, exquisitely spiced	
34. CHICKEN KARAHÍ	12,90€
Pollastre desossat amb pebrots verds, ceba i 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	12,90€
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	11,90€
Peces de pit de pollastre a l´ estil Madras (Picant) Piezas de pechuga de pollo al estilo Madras (Picante) Tender pieces of chicken Madras style (hot)	
37. CHICKEN VINDALOO	11,90€
Peces de pit de pollastre desossat amb Tomaquet i ceba (Picant) Pollo deshuesado con tomate y cebolla (picante) Tender pieces of chicken breast with tomatoes and onions (hot)	
38. BUTTER CHICKEN	13,40€
Pollastre amb salsa de tomaquet, mantega,fruts secs i especies tradicionals 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)	13,40€
Pollastre desossat rostit al tandoor en una salsa de ceba, tomaquet, nata i 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	13,40€
Pollastre trossejat amb mango en una salsa de safra i 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	12,90€
Pollastre trossejat amb ceba, pebrots, salsa de soja i Xile Pollo troceado con cebolla, pimientos, salsa de soja y chile Chicken breast with onions and peppers in a soya – chili sauce	
42. CHICKEN BALTI	12,90€
Pit.de pollastre amb salsa de tomaquet i anacards, curry i 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 i 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.....	15,90€
Xai al curry tradicional Cordero al curry tradicional Traditional Lamb curry	
47. ROGAN GOSHT.....	15,90€
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 in a north Indian Style	
48. BHUNA GOSHT.....	15,90€
Xai desossat cuinat amb ceba, tomaquet i especies tradicionals Cordero deshuesado, cocinado con cebolla y tomate con especias tradicionales Tender pieces of lamb cooked with tomatoes, onions and traditional spices	
49. SAAG GOSHT.....	15,90€
Xai amb espinacs i especies tradicionals Cordero con espinacas y especias tradicionales Lamb with spinach, traditionally spiced	
50. LAMB VINDALOO.....	15,90€
Xai a l´ estil Goa (molt picant) Cordero al estilo Goa (muy picante) Lamb in a Goa style (very hot)	
51. LAMB KARAHÍ.....	15,90€
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	
52. LAMB NILGIRI.....	15,90€
Xai amb espinacs, menta i especies tradicionals Cordero con espinacas, menta y especias tradicionales Boneless lamb with spinach, mint & traditional Spices	
53. LAMB DAHI.....	15,90€
Xai desossat amb salsa de curry amb iogurt i ametlles Cordero deshuesado con salsa de curry, yogur y almendras Lamb in curry sauce with yogurt and almonds	
54. LAMB BOTI MASALA.....	15,90€
Xai trossejat amb 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	
55. MANGO LAMB.....	15,90€
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.....	15,90€
Xai amb salsa de tomaquet i anacards, curry i especies. Cordero troceado en salsa de tomate , anacardos, curry y especias. Boneless lamb cooked in tomato sauce with curry and spices.	
57. LAMB MADRAS.....	15,90€
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	14,90€
Peix amb 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	14,90€
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 in 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 amb 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€
Llagostins 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	
66. FISH MANGO	14,90€
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

71. PALAK PANEER	11,90€
Formatge fresc amb espinacs i espècies exquisides Queso fresco con espinacas y especias exquisitas Fresh cheese with spinach, exquisitely spiced	
72. SHAHI PANEER	12,90€
Formatge fresc en salsa de tomaquet, nata, fruits secs i espècies Queso fresco casero con salsa de tomate, nata, frutos secos y especias Fresh cheese with dry fruits in a sweet tomato-cream sauce	
73. CHANA MASALA (VG)	11,90€
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	12,90€
Formatge fresc amb pebrots, ceba, col i espècies tradicionals Queso fresco cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales Fresh cheese cooked with Green peppers, onions and Indian spices.	
75. DAL MAKHNI (VGO)	11,90€
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 (VG)	11,90€
Llenties mixts cuinats a l' estil india Lentejas mixtos en estilo hindú Mixed lentils Indian style	
77. MIX VEGETABLE (VG)	11,90€
Verdures variades amb tomaquet, all i gingebre Verduras variadas con tomate, ajo y jengibre Mix vegetables with tomatoes, garlic and ginger	

78. BAINGAN BHARTHA (VG)	12,90€
Trossejat d'albergínies i pesols amb espècies tradicionals	
Picadillo de berenjenas y guisantes con especias tradicionales	
Minced aborigine and Green peas cooked with traditional spices	
79. CHILI PANEER	12,90€
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 a soya – chili sauce	
80. BHINDI MASALA (VG)	12,90€
Okra cuinada amb garam masala, ceba i tomaquet	
Okra cocinada con garam masala, cebolla y tomate	
Ladyfingers cooked with garam masala, onions and tomatoes	
81. AALOO GOBI (VG)	11,90€
Coliflor i patates cuinades amb all, gíngebre i especies	
Coliflor y patatas cocinadas con ajo, jengibre y especias	
Cauliflower and potatoes cooked with garlic, ginger and spices	
82. MUTTER PANEER	12,90€
Pesols frescos amb formatge hindú cuinat en salsa curry, herbes i especies.	
Guisantes frescos con queso hindú cocinado en salsa curry, hierbas y especias	
Green peas with cottage cheese cooked in curry sauce, herbs and spices.	

PA INDI – PAN HINDU – BREAD (contiene gluten)

91. BUTTER NAAN	2,40€
Torta de farina blanca al tandoor amb mantega	
Torta de harina blanca con mantequilla	
Wheat flour bread with butter	
92. TANDOORI ROTI	2,40€
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	3,40€
Coca de farina de integral amb menta	
Coca de harina integral con menta	
Wheat flour bread with mint	
94. PANEER KULCHCA (CHEESE NAAN)	4,40€
Coca de farina farcida amb formatge fresc	
Coca de harina rellena con queso fresco	
Wheat flour bread stuffed with cheese	
95. ONION KULCHA	3,40€
Coca de farina, farcida amb ceba	
Coca de harina rellena de cebolla	
Wheat flour bread stuffed with onions	
96. PESHAWARI NAAN	4,40€
Coca de farina blanca farcida amb fruits secs	
Coca de harina blanca rellena de frutos secos	
Wheat flour bread stuffed with dry fruits	
97. GARLIC NAAN	3,40€
Pa amb all. – Pan con ajo. – Bread with garlic.	
98. KEEMA NAAN	4,90€
Pa amb carn picada. (Pan con carne picada.)	
Bread with Minced meat.	

ARRÒS – ARROZ - RICE

101. CHAWAL BASMATI (VG)	3,50€
Arrós blanc Basmati Arroz Blanco Basmati Basmati rice	
102. GHOSHT BIRYANI	15,90€
Arrós Basmati amb fruits secs, xai i herbes aromàtiques Arroz con cordero, almendras, pasas y hierbas aromáticas Basmati rice with lamb, dry fruits and aromatic herbs	
103. MURG BIRYANI	12,90€
Arrós Basmati amb pollastre, fruits secs i herbes aromàtiques Arroz con pollo, frutos secos y hierbas aromáticas Basmati rice with chicken, dry fruits and aromatic herbs	
104. JHINGA BIRYANI	15,90€
Arrós Basmati amb gambas, fruits secs i herbes aromàtiques Arroz con gambas, frutos secos y hierbas aromáticas Basmati rice with prawns , dry fruits and aromatic herbs	
105. VEGETABLE BIRYANI (VG)	11,90€
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 (VGO)	6,90€
Arroz basmati cocinado con guisantes y especias / Arroz basmati con comino y especias	

POSTRE – POSTRE – DESSERTS

111. MALAI KULFI	6,90€
Gelat cassola amb fruits secs i nata Helado casero con frutos secos y nata Homemade icecream with dry fruits and cream	
112. GULAB JAMUN	5,40€
Boletes de llet fregida en almibar Boletas de leche frita en almibar Fried milk balls in sweet syrup	
113. RASGULLA	5,90€
Formatge fresc en almibar Queso fresco en almibar Fresh cheese 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	

Please let us know if you have any food allergies.
Por Favor avísenos si tiene algunas alergias.

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.....	21,90€
Cune Mini.....	11,90€
Faustino VII.....	19,90€
Faustino VII Mini.....	11,90€
Marques de Cáceres....	21,90€
Marques Mini.....	11,90€
Ramon Bilbao.....	21,90€
El Coto Rioja.....	21,90€
Vino de la Casa	11,90€
Rioja	17,90€

BLANCO-WHITE

Viñasol.....	19,90€
Viñasol Mini.....	11,90€
Viña Esmeralda.....	21,90€
Viña Esmeralda Mini...	13,90€
Gilda Verdejo.....	15,90€
Blanc Pescador.....	17,90€
Vino de la casa.....	11,90€
Cava Brut.....	22,90€
Copa de Vino	2,95€

ROSADO-ROSE

Matius Rose.....	15,90€
Lambrusco.....	13,90€
Vino de la Casa..	11,90€

SANGRIA

Sangria copa.....	4,90€
Sangria 0.5L.....	10,90€
Sangria 1L.....	14,90€

CERVEZAS-BEER

Cerveza Hindu (Cobra / Kingfisher)..	3,50€
Copa / Clara.....	2,40€
Jarra de cerveza.....	5,00€
Estrella/ Heineken.....	2,60€
Sin alcohol.....	2,60€
Voll Damm.....	2,90€
Corona.....	3.50€

REFRESCOS-COLD DRINKS

Coca Cola (Original , Zero).....	2,80€
Fanta (Naranja , Limon).....	2,80€
Sprite / 7up.....	2,80€
Nestea / Aquarius.....	2,80€
Agua 0.5 Litro.....	2,40€
Schweppes Tonica.....	2,80€

LASSI-BATIDOS

Mango Lassi.....	3,75€
Lassi Dulce.....	3,30€
Lassi Especias.....	3,30€

ZUMOS

Zumo (Naranja/Melocotón/Piña).....	2,90€
Zumo Mango.....	3,50€
Zumo Natural Naranja.....	3,90€

BEBIDAS CALIENTES

Masala Tea.....	2,40€
Cafe Solo.....	1,50€
Cortado.....	1,60€
Cafe con Leche /Americano.....	1,90€
Carajillo Coñac.....	2,50€
Carajillo Whisky.....	3,00€
Infusiones.....	1,90€

CUBATAS

Ballantine´s/J&B/Red Label.....	7,20€
Cardhu/Chivas/Black Label/J.D.....	8,90€
Gintonic (Bombay Sapphire).....	8,40€
Gintonic.....	7,90€
Vodka.....	7,90€

Food and Drinks from outside are not allowed.

