

APERITIVOS / APPETIZERS

Chicken Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias, dos piezas
Chicken spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

Vegetable Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias, dos piezas
Vegetables spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

Paneer Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de queso con especias, dos piezas
Cheese spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

Aloo Tikki

Pastelito de patata y comino tostado relleno de queso, dos piezas
Potato dumpling stuffed with cheese and toasted cumin, two pieces

Pakora

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos, cuatro piezas
Mixed vegetables fried in battered gram flour, four pieces

Onion Bhaji

Cebolla rebozada en harina de garbanzos, dos piezas
Onion fried in battered gram flour, two pieces

Prawn puri

Gambas cocinadas con especias y servido en crisp pan, dos piezas
Prawns laced with spices served on a crisp pure, two pieces

Malai Tikka

Pollo goteó en un adobo cremoso de queso y cilantro con sabor a cardomomo
Chicken dripped in a creamy marinade of cheese and coriander flavoured with cardamom

Chicken Tikka

Pollo adobado con hierbas, especias y cocinado al horno (tandoor)
Chicken mixed with special herbs and spices cooked in tandoor

Paneer Tikka

Queso fresco adobado con hierbas, especias y cocinado al horno (tandoor)
Cottage cheese mixed with special herbs and spices cooked in tandoor

Tandoori Mix

Tandoori variada (pollo y cordero)
Mix grill (Chicken and lamb)

TANDOORI ESPECIAL / TANDOORI SPECIAL

Chicken Tabdoori

Muslos de pollo marinado con yogur ,jengibre, menta ,especias y cocinado el horno
Chicken leg marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

Chicken Tikka

Pechuga de pollo marinado con yogur ,jengibre, menta ,especias y cocinado el horno
Chicken breast marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

Malai Tikka

Pechuga de pollo goteó en un adobo cremoso de queso y cilantro con sabor a cardomomo
Chicken breast dripped in a creamy marinade of cheese and coriander flavoured with cardamom

Lamb Tikka

Cordero marinado con yogur, jengibre, menta ,especias y cocinado el horno
Lamb marinated with roasted spices, ginger, mint and yogurt cooked in tandoor

King Prawn Tandoori

Langostinos marinado con yogur,jengibre, menta y especias cocinado el horno
King Prawn marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

Aroma Mix Platter

Mixto de pollo tandoori, pollo tikka, malai tikka, cordero tikka y paneer (Queso) tikka
Mixed grill of tandoori chicken, chicken tikka, malai tikka, lamb tikka and paneer tikka

Menú degustación / Tasting menu

CHICKEN CURRYS / POLLO

Chicken Curry

Pollo cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla
Chicken cooked with spices and sauce of tomato and onion

Chicken Madras

Pollo cocinado con especias y salsa picante
Chicken cooked with spices and hot sauce

Chicken Vindaloo

Pollo cocinado con especias y salsa muy picante
Chicken cooked with spices and very hot sauce

Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias
Chicken tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

Chicken Korma

Pollo con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco
Chicken in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

Butter Chicken

Pollo en salsa suave y cremosa, con tomate, especias aromáticas y anacardos
Chicken in soft and creamy sauce, with tomato, aromatic spices and cashew nuts

Chicken Roganjosh

Clásico curry de pollo con salsa de especias, cebolla, tomate y hierbas
Classic chicken curry with spices, onion, tomato and herbs

Chicken Dansak

Tradicional curry de Lentejas amarillas, con tiernos trozos de pollo
Traditional yellow lentil curry, with tender pieces of chicken

Chicken Sag

Pollo cocinado con espinacas, ajo y especias
Chicken cooked with spinach, garlic and spices

Chicken Balti

Pollo cocinado con cebolla, jengibre, especias y cilantro fresco
Chicken cooked with onion, ginger, spices and fresh coriander

Chicken Jalfrezi

Pollo tikka cocinado con tomate, pimienta, cebolla y especias
Grilled chicken cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

Chicken Kadai

Aromático y exótico curry de pollo con tomate, jengibre, ajo y cilantro
Aromatic and exotic chicken curry with tomato, ginger, garlic and coriander

LAMB CURRYS / CORDERO

Lamb Curry

Cordero cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla
Lamb cooked with spices and sauce of tomato and onion

Lamb Madras

Cordero cocinado con especias y salsa picante
Lamb cooked with spices and hot sauce

Lamb Vindaloo

Cordero cocinado con especias y salsa muy picante
Lamb cooked with spices and very hot sauce

Lamb Tikka Masala

Cordero tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias
Lamb tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

Lamb Korma

Cordero con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco
Lamb in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

Lamb Roganjosh

Clásico curry de Cordero con salsa de especias, cebolla, tomate y hierbas
Classic Lamb curry with spices, onion, tomato and herbs

Lamb Dansak

Tradicional curry de Lentejas amarillas, con tiernos trozos de cordero
Traditional yellow lentil curry, with tender pieces of lamb

Lamb Sag

Cordero cocinado con espinacas, ajo y especias
Lamb cooked with spinach, garlic and spices

Lamb Balti

Cordero cocinado con cebolla, jengibre, especias y cilantro fresco
Lamb cooked with onion, ginger, spices and fresh coriander

Lamb Jalfrezi

Cordero tikka cocinado con tomate, pimiento, cebolla y especias
Grilled lamb cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

Lamb Kadai

Aromático y exótico curry de cordero con tomate, jengibre, ajo y cilantro
Aromatic and exotic lamb curry with tomato, ginger, garlic and coriander

SEAFOOD CURRY / MARISCOS

Fish Curry

Pescado cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla
Fish cooked with spices and sauce of tomato and onion

Fish Kadai

Aromático y exótico curry de pescado con tomate, jengibre, ajo y cilantro
Aromatic and exotic fish curry with tomato, ginger, garlic and coriander

King Prawn Curry

Langostinos cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla
King Prawn cooked with spices and sauce of tomato and onion

King Prawn Vindaloo

Langostinos cocinado con especias y salsa muy picante
King Prawn cooked with spices and very hot sauce

King Prawn Masala

Langostinos en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias
King Prawn in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

King Prawn Korma

Langostinos con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco
King Prawn in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

King Prawn Kadai

Aromático y exótico curry de langostinos con tomate, jengibre, ajo y cilantro
Aromatic and exotic king prawn curry with tomato, ginger, garlic and coriander

Prawn Curry

Gambas cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla
Prawn cooked with spices and sauce of tomato and onion

Prawn Vindaloo

Gambas cocinado con especias y salsa muy picante
Prawn cooked with spices and very hot sauce

Prawn Masala

Gambas en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias
Prawn in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

Prawn Sag

Gambas cocinado con espinacas, ajo y especias
Prawn cooked with spinach, garlic and spices

Prawn Jalfreezi

Gambas cocinado con tomate, pimiento, cebolla y especias
Prawn cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

VEGETALES / VEGETABLES CURRYS

Mix Vegetable

Verduras variadas cocinadas con especias
Mixed vegetables cooked with spices

Vegetable Korma

Verduras con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco
Vegetables in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

Malai Kofta

Albóndigas de patata y paneer en salsa suave y cremosa de anacardos
Paneer and potato balls cooked in a creamy gravy made of tomato & cashew nut

Baigan Bharta

Berejenas con cebolla, tomate, jengibre y cilantro
Grilled aubergines cooked with onion, tomato, ginger and coriander

Chana Masala

Garbanazos en salsa poco especiada con cilantro y jengibre
Chickpeas in little spicy sauce with cilantro and ginger

Aloo Matar

Patatas con guisantes, en salsa típica del norte de India
Potato with peas in typical north Indian sauce

Aloo Gobi

Patatas con coliflor, cilantro, jengibre y comino
Potato with coliflower, ginger, coriander and cumin

Sag Aloo

Refrescante y ligero curry de espinacas con patata
Refreshing and light curry of spinach with potato

Palak Paneer

Sauve y exótico curry de espinacas con el típico queso fresco Indio
Smooth and exotic spinach curry with typical indian cheese

Bhindi Bhajee

Okra, típica verdura con cebolla, tomate, jengibre y especias aromáticas
Okra cooked with onion, tomato, ginger and aromatic spices

Paneer Kadai

Aromático y exótico curry de queso con tomate, jengibre, ajo y cilantro
Aromatic and exotic fresh cheese curry with tomato, ginger, garlic and coriander

Paneer Makani

Queso fresco en salsa suave y cremosa, con tomate, especias aromáticas y anacardos
Fresh cheese in soft and creamy sauce, with tomato, aromatic spices and cashew nuts

Dal Tarka

Lentejas Indias amarillas con sofrito de ajo y comino
Yellow lentils cooked with garlic and cumin

Dal Makani

Lentejas Indias negras con tomate, mantequilla y especias
Indian black lentils cooked with tomato, butter and spices

ARROZ Y BIRIYANI / RICE AND BIRIYANI

Basmati Natural

Arroz basmati al vapor
Steamed basmati white rice

Pulau

Arroz basmati con aromáticas
Basmati rice with aromatic spices

Kasmeri Pulau

Arroz basmati con especias aromáticas y frutos secos
Basmati rice with aromatic spices and dry fruits

Mushroom Pulau

Arroz basmati con champiñón y especias
Basmati rice with mushroom and spices

Mattar Pulau

Arroz basmati con guisantes y especias
Basmati rice with peas and spices

Vegetable Biryani

Verduras biryani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee
Vegetable biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

Chicken Biryani

Pollo biryani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee
Chicken biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

Lamb Biryani

Cordero biryani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee
Lamb biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

Prawn Biryani

Gambas biryani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee
Prawn biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

PANES / BREADS / NAN

Plain Nan

Pan natural en horno (Bread baked in tandoori oven)

Butter Nan

Pan con mantequilla (Bread with butter)

Peswari Nan

Pan con frutos secos (Bread with dry fruits)

Cheese Nan

Pan con queso (Bread with cheese)

Garlic Nan

Pan con ajo (Bread with garlic)

Onion Nan

Pan con cebolla (Bread with onion)

Aloo Paratha

Pan con patata y mantequilla (Bread with potato and butter)

Paratha

Pan tierno y a la vez crujiente

Tandoori Roti

Pan de harina integral

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

Raita

Plain Yoghurt

Pappadum

Chutney

Masala Pappadum

Onion Salad

Mix Salad

BEBIDAS / DRINKS

Water
Sparkling Water
Coca cola
Sprite
Fanta Limon
Fanta Naranja
Nestea
Tonica
Mango Lassi
Sweet Lassi
Plain Lassi

ALCOHOLIC DRINKS

Copa de vino
Glass of wine
Clara
Beer with lime
Mahou
Spanish beer
Mahou(sin alcohol)
Spanish non alcoholic beer
Cobra
Indian beer
King Fisher
Indian beer
Mojito
Sangría
Tinto de Verano
Licor (Liquor)

WHISKY

Macallan Gold
Glenfiddich
Chivas Regal
Black Label
Red Label
Jack Daniels
J&B

BRANDY

Cardenal Mendoza
Carlos I
Magno
Carlos III

VODKA

Grey Goose
Absolute
Smirnoff

GIN

Martin Miller`s
Bombay Sapphire
Beefeater
Tanqueray

RUM

Havana Club 7
Brugal Añejo
Barceló
Bacardi Blanco

VINO TINTO / RED WINE

Pesquera Crianza (Ribera Del Duero)
Marqués de Riscal Reserva (Rioja)
Viña Mayor Crianza (Ribera del Duero)
Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)
Protos Joven (Ribera del Duero)
Viña Alcorta Crianza (Rioja)
Raimat (Costers del Segre)
Milflores (Rioja)
Vino de la Casa
1/2 Botella Cune Crianza (Rioja)

VINO BLANCO / WHITE WINE

Marqués de Riscal (Rueda)
Viña Sol (Penedés)
Barbadillo (Cádiz)
Bach Semi (Penedés)
Vino de la Casa
1/2 Botella Viña Sol (Penedés)

VINO ROSADO / ROSE WINE

Marqués de Riscal (Rioja)
Torremillanos (Ribera del Duero)
Gran Fuedo (Navarra)
Lambrusco (Italia)
Vino de la Casa
1/2 Botella René Barbier (Penedés)

CAVA

Codorniu 1551 Brut Nature
Cava de la Casa

Menú degustación / Tasting menu

APPERITIVOS

Chicken Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias, frito
Chicken spiced and stuffed in thin pastry, fried

Pakora

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos, frito
Mixed vegetables fried in battered gram flour

TANDOOR

Chicken Tandoori

Muslos de pollo marinado con yogur, jengibre, menta y especias asadas,
Chicken leg marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt

CURRYS

Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias
Chicken tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

Lamb Curry

Cordero cocinado con especias y salsa
Lamb cooked with spices and sauce

Pulau

Arroz basmati con aromáticas
Basmati rice with aromatic spices

Plain Nan

Pan natural en horno (Bread baked in tandoori oven)

POSTRES

Kulfi

Tipico helado Indio casero

Gulab Jamun

Bolitas de bizcocho de leche en almibar

Mínimo 2 personas y en mesa completa. A mayor N° de personas, mayor variedad de currys y panes