

ENTRANTES: (elegir 1)

Samosa | Samosa

Oblea de pasta fina rellena de patatas, guisantes, frutos secos y especias de la India.

Cebolla Bhaji | Onion Bhaji

Cebollas recién cortadas fritas en harina de garbanzos y hiervas.

Pakora Vegetal | Vegetable Pakora

Vegetales fritos con especias ligeras en harina de garbanzos.

Masala Papad | Masala Papad

Papad con cebolla, tomate, limon, cilantro y pepino con especias.

Pollo Tikka | Chicken Tikka

Trozos de pollo deshuesado con especias tradicionales horneados en tandoor.

PLATOS PRINCIPAL: (elegir 1)

Pollo Korma | Chicken Korma

Pollo cocido con frutos secos y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.

Pollo con Mantequilla | Butter Chicken

Trozos de pollo asado cocinado con tomates y salsa especial de mantequilla cremosa

Pollo Vindaloo | Chicken Vindaloo

Pollo curry muy picante cocido con hierbas y especias indias con picante y patata.

Cordero Rogan Josh | Lamb Rogan josh

Cordero cocido con especias y cebollas, adornado con tomate en salsa medio espesa

Cordero Korma | Lamb Korma

Cordero cocido con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave

Cordero Vindaloo | Lamb Vindaloo

Cordero curry muy picante cocido con hierbas y especias indias con picante y patatas

Gamba Curry | Prawn Curry

Gambas al curry

Pescado Masala | Fish Masala

Merluza en una salsa de especias

Mutter paneer | Mutter paneer

Guisantes y queso hindú cocido con salsa

Daal Makhani (Deshi Ghee) | Daal Makhani (Deshi Ghee)

Lentejas mixtas cocidas con mantequilla (desi ghee) y especias tradicionales del Himalaya

Veg Korma | Veg Korma

Vegetal cocido con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave

Chana Masala | Chana Masala

Garbanzos al curry con tomate fresco y gengibre

ARROZ BLANCO y NAAN NORMAL

+

AGUA / REFRESCO / VINO / CAÑA + POSTRE DEL DÍA

POLLO / VEGETARIANO - 16,95€ CORDERO/PESCADO - 19,95€

Menú para llevar 1,00€ más | Cambio de Platos desde la carta 3,00€ más

Precio por persona, IVA incluido -

Horario del Menú - 13:00 a 16:00 , 19:30 a 22:30

Menú Especial

Entrantes | Starters

1. Papadom | **Papadom**  1,00€
Tortilla fina de lenteja. | Crispy lentil based cracker.
1. Papadom con chutney | **Papadom with chutney**  2,95€
Tortilla fina de lenteja con chutney. | Crispy lentil based cracker with chutney.
2. Masala Papad | **Masala Papad**  2,95€
Papad con cebolla, tomate, limon, cilantro , pepino y frutos secos con especias.
Papad with onion, tomato, lemon, coriander, cucumber & dry fruits with species.
3. Pakora Vegetal | **Vegetable Pakora**  6,50€
Vegetales fritos con especias ligeras en harina de garbanzos .
Fried vegetables with light spices in chickpea flour.
4. Cebolla Bhaji | **Onion Bhaji**  6,25€
Cebollas recién cortadas fritas en harina de garbanzos y hiervas.
Freshly cut onions fried in chickpea flour and herbs.
5. Patata Frita | **French Fries** 4,25€
Patata frita con ketchup y mayonesa. | French fries with ketchup and mainaisse.
6. Samosa (2ud.) | **Samosa (2ud.)**  6,50€
Oblea de pasta fina rellena de patatas, guisantes, frutos secos y especias de la India.
Wafer thin pastry stuffed with potatoes, green peas, dry fruits and indian species.
7. Pollo Pakora (5ud.) | **Chicken Pakora (5ud.)** 6,95€
Pollo frito con especias ligeras en harina de trigo.
Chicken battered with light spices and deep fried.
8. Paneer Pakora (5ud.) | **Paneer Pakora (5ud.)**  6,95€
Queso Indio rebozado con harina de garbanazao y especias tradicionales.
Indian Cheese battered with chickpea flour & traditional species.
9. Pescado Pakora (5ud.) | **Fish Pakora (5ud.)**  7,95€
Salmon rebozado con especias tradicionales.
Salmon battered and fried with traditional species.
10. Prawn Pakora | **Prawn Pakora**  7,95€
Merluza rebozado con especias tradicionales.
Hake battered and fried with traditional species.
11. Sopa de Lentejas | **Lentil Soup**  6,95€
12. Mo Mo Veg. | **Veg Mo Mo (6ud.)**  7,95€
Empanada vaporizada relleno de verduras con especias especial de Nepal servido con salsa de chef.
Vaporized dumplings filled with vegetables and nepalese species served with chef sauce.
13. Mo Mo Pollo | **Chicken Mo Mo (6ud.)** 8,50€
Empanada vaporizada relleno de verduras y pollo con especias especial de Nepal servido con salsa de chef.
Vaporized dumplings filled with vegetables and chicken with nepalese species served with chef sauce.

Ensalada | Salads



1. **Sagun Ensalada Verde | Sagun Green Salad** 7,50€
Lechuga, zanahoria, cebolla, pimiento, pepino, tomate, queso fresco con chat masala.
Lettuce, carrot, onion, peppers, cucumber, tomato, fresh cheese with chat masala.
2. **Ensalada de Cebolla** (cebolla, tomate, lechuga, limón y chat masala.) 3,95€
Onion salads (onion, tomato, lemon, lettuce & chat masala.)
3. **Ensalada de Zanahoria y Pepino - Zanahoria, pepino lechuga, limón y chat masala.** 4,25€
Carrot & Cucumber salads - carrot, cucumber, lettuce, lemon & chat masala.
4. **Raita | Raita** 4,50€
Cebolla, tomate, yogur, pepino y hierbas indios. - Indian onion, tomato, yogurt, cucumber and indian herbs.

Chowmein | Chowmein



1. **Veg. Chowmein | Veg. Chowmein** 11,50€
Tallarines frito con una mezcla de vegetales, queso fresco, cilantro, salsa soja y salsa especial del chef.
Noodles stir fried with mixed vegetables, fresh cheese, coriander, soy sauce and special chef sauce.
2. **Pollo Chowmein | Chicken Chowmein** 11,95€
Tallarines frito con una mezcla de vegetales, pollo al horno, cilantro, salsa soja y salsa especial del chef.
Noodles stir fried with mixed vegetables, grilled chicken, coriander, soy sauce and special chef sauce.

Tandoori | Grill



1. **Pollo Tikka | Chicken Tikka** 11,95€
Pollo marinado con yogur y especias, asado en tandoor con cebolla y pimiento.
Chicken marinated in yogurt and spices, grilled in the tandoor with onion and capsicum.
2. **Chicken Tandoori | Pollo Tandoori** 11,50€
Muslos de pollo al horno con yogur y especias tradicionales.
Chicken leg marinated with yogurt and traditional species grilled in tandoor.
3. **Cordero Seekh Kebab | Lamb Seekh kebab** 12,50€
Rollos de carne picado de cordero con especias asado en tandoor.
Minced lamb meat, marinated and roasted in tandoor with species.
4. **Pollo Malai kebab | Chicken malai Kebab** 11,50€
Pollo marinado con nata, queso, jengibre, ajo y especias indios.
Chicken marinated with cream, cheese, ginger, garlic and Indian spices.
5. **Hariyali Kebab | Hariyali Kebab** 11,50€
Pollo con menta, hojas de cilantro, yogurt y especias tradicionales.
Chicken with mint, coriander leaves, yogurt and traditional spices.
6. **Paneer Tikka | Paneer Tikka** 11,95€
Queso Indio con especias tradicionales horneados en tandoor con cebolla y pimiento .
Indian cheese with traditional spices grilled in tandoor with onion and capsicum .
7. **Langostino Tandoori | Grilled Prawns** 14,50€
Langostinos macerados con especias asados en tandoor.
Prawns marinated with spices roasted in tandoor.
8. **Mixed Grill Sizzler | Mixed Grill Sizzler** 19,95€
Surtido de platos tandoori, alitas de pollo, pollo tikka, pollo tandoori, seekh kebab y langostinos.
Assortment of tandoori dishes, chicken wings, chicken tikka, tandoori chicken, seekh kebab & prawns.

Pollo | Chicken



- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Pollo al Curry Chicken Curry
Pollo al curry. Chicken Curry. | 11,95€ |
| 2. | Pollo Mantequilla Butter Chicken
Trozos de pollo asado cocinado con tomates y salsa especial de mantequilla cremosa.
Pieces of barbecued chicken cooked with tomatoes and special creamy butter sauce. | 12,50€ |
| 3. | Pollo Tikka Masala Chicken Tikka Masala
Pollo tikka con tomate, pimientos, cebolla y especias tradicionales.
Chicken tikka with tomato, peppers, onion and traditional species. | 12,50€ |
| 4. | Pollo Kadai Chicken Kadai
Trozos de pollo en una mezcla espesa de especias con cebolla, pimienta y tomate.
Chicken pieces in a thick mixture of spices with onion, peppers and tomato. | 12,50€ |
| 5. | Pollo Vindaloo Chicken Vindaloo 
Pollo curry muy picante cocido con hierbas y especias indias con picante y patata.
Very hot and spicy chicken curry cooked in Indian herbs & spices with chillies and potato. | 12,50€ |
| 6. | Pollo Madras Chicken Madras 
Pollo cocinado en salsa picante y especiada al estilo del sur de la India.
Chicken cooked in a hot and spicy South Indian style sauce. | 12,50€ |
| 7. | Pollo Korma Chicken Korma
Pollo cocido con frutos secos y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.
Chicken cooked with dry fruits and fresh cream in a very mild flavored sauce. | 12,50€ |
| 8. | Pollo Dhansak Chicken Dhansak
Pechuga de pollo cocinado con lentejas en salsa curry, piña y especias.
Chicken breast cooked with lentils in curry sauce , pineapple and spices. | 12,50€ |
| 9. | Pollo Balti Chicken Balti
Pollo con jengibre, tomate, pimientos, cebolla y especias.
Chicken with ginger, tomato, peppers, onion and spices. | 12,50€ |
| 10. | Pollo Mango Chicken Mango
Pollo con salsa de mango, ligeramente dulce, con frutos secos, crema, coco y almendra.
Chicken in a mildly sweet mango curry with dry fruits, cream, coconut and almonds. | 12,50€ |
| 12. | Pollo Palak Palak Chicken
Espinacas y pollo cocinado con especias ligeras.
Spinach and chicken cooked with light spices. | 12,50€ |
| 13. | Pollo Mughlai Chicken Mughlai
Pollo con cebolla, anacardos, almendras, pasta de jengibre y ajo, especias y huevo.
Chicken with onions, cashews, almonds, ginger-garlic paste, spices, and egg. | 12,95€ |
| 14. | Pollo Chilly Chicken Chilly 
Pollo deshuesado con cebolla y pimientos en una salsa de soja y chilli.
Boneless chicken with onion and peppers with soya - chilli sauce. | 12,95€ |

Cordero | Lamb



1. **Cordero al Curry | Lamb Curry** 13,50€
Cordero al curry | Lamb Curry
2. **Cordero Kadai | Lamb Kadai** 13,95€
Cordero en una mezcla espesa de especias con cebolla, pimienta verde, rojo y tomate
Lamb pieces in a thick mixture of spices with onion, green and red peppers and tomato
3. **Cordero Korma | Lamb Korma** 13,95€
Cordero cocido con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave
Lamb cooked with almonds, coconut and fresh cream in a very mild flavored sauce
4. **Cordero Vindaloo | Lamb Vindaloo** 13,95€
Cordero curry muy picante cocido con hierbas y especias indias con picante y patatas
Very hot and spicy lamb curry cooked in Indian herbs & spices with chillies and potato
5. **Cordero Madras | Lamb Madras** 13,50€
Cordero cocinado en salsa picante y especiada al estilo del sur de la India.
Lamb cooked in a hot and spicy South Indian style sauce.
6. **Cordero Palak | Palak Lamb** 13,95€
Cordero cocido con espinaca fresca picada en medio de una espesa salsa
Lamb cooked with freshly chopped spinach in medium thick sauce
7. **Cordero Rogan Josh | Lamb Rogan josh** 13,50€
Cordero cocido con especias y cebollas, adornado con tomate en salsa medio espesa
Lamb cooked with spices and onions, Garnished with tomatoes in medium thick sauce

Pescados | Fish

1. **Pescado Curry | Fish Curry** 13,50€
Merluza al curry | Hake curry
2. **Pescado Masala | Fish Masala** 13,50€
Merluza en una salsa de especias | Hake in a spicy sauce
3. **Gamba Curry | Prawn Curry** 14,50€
Gamba al curry | Prawn Curry
4. **Gamba Korma | Prawn Korma** 14,50€
Gambas cocido con frutos secos y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.
Prawn cooked with dry fruits and fresh cream in a very mild flavored sauce.



Verduras | Vegetables



1. **Mix vegetable curry | Mix vegetable curry** 10,50€
Mezcla de verduras en una salsa suave con tomates frescos y especias.
Mixed vegetables cooked in light gravy with fresh tomatoes and spices.
2. **Veg Korma | Veg Korma** 10,95€
Vegetal cocido con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.
Vegetable cooked with almonds, coconut and fresh cream with a very mild flavor sauce.
3. **Palak paneer | Palak Paneer** 10,95€
Espinacas y queso fresco cocinado con especias ligeras | Spinach and fresh cheese cooked with light spices.
4. **Mutter paneer | Mutter paneer** 10,95€
Guisantes y queso hindú cocido con salsa. | Peas and Indian Cheese cooked with sauce.
5. **Paneer Butter Masala | Paneer Butter Masala** 10,95€
Queso fresco cocinado con cebolla, pimiento, tomates y salsa especial de mantequilla.
Fresh Cheese cooked with onion, peppers, tomatoes and special creamy butter sauce.
6. **Kadai paneer | Kadai paneer** 10,95€
Queso fresco en una mezcla espesa de especias con cebolla, pimiento y tomate.
Paneer in a thick mixture of spices with onion, peppers and tomato.
7. **Shahi Paneer | Shahi Paneer** 10,95€
Paneer cocido con almendras, coco y crema fresca con una salsa de sabor muy suave.
Paneer cooked with almonds, coconut and fresh cream with a very mild flavor sauce.
8. **Malai Kofta | Malai Kofta** 11,50€
Albondigas de queso fresco y patata con salsa especial de frutos secos
Cutlets of fresh cottage cheese and potato with a very mild flavor sauce
9. **Chana Masala | Chana Masala** 10,50€
Garbanzos al curry con tomate fresco y jengibre.
Chickpeas cooked with spices and onions.
10. **Daal Makhani (Deshi Ghee) | Daal Makhani (Deshi Ghee)** 11,50€
Lentejas mixtas cocidas con mantequilla (desi ghee) y especias tradicionales del Himalaya
Mixed lentils cooked with butter (desi ghee) and traditional Himalayan spices
11. **Daal Tadka | Daal Tadka** 10,50€
Lentejas amarillas con guarnición de cebolla, tomate, ajo y jengibre
Yellow lentil garnished with onions, tomatoes, garlic & ginger
12. **Aloo Gobi | Aloo Gobi** 10,50€
Patatas y coliflor con tomate, ajo y jengibre, con especias tradicionales
Potatoes and cauliflower with tomatoes and traditional spices
13. **Baingan Bharta | Baingan Bharta** 10,50€
Picadillo de berenjenas con especias tradicionales
Minced aubergine cooked with traditional spices
14. **Mushroom Masala | Mushroom Masala** 10,50€
Champiñones cocinados en una salsa especiada de tomate y cebolla.
Mushrooms cooked in a spiced tomato and onion sauce.

Biryani

El biryani se compone de arroz aromático cocinado con menta, frutos secos, una mezcla de especias y carne (como pollo, cordero o langostino) o verduras. Servido con Raita.

The biryani consists of aromatic rice cooked with mint, dried fruits a mixture of spices and meat (such as chicken, lamb or prawns) or vegetables. Served with Raita.

- | | |
|--|--------|
| 1. Biryani Vegetal Veg. Biryani | 11,95€ |
| 2. Pollo Biryani Chicken Biryani | 12,95€ |
| 3. Cordero Biryani Mutton Biryani | 13,95€ |
| 4. Prawns Biryani Langostino Biryani | 14,95€ |



Arroz | Rice

- | | |
|---|--------|
| 1. Arroz Basmati Plain Rice | 3,95€ |
| 2. Arroz con comino Jeera Rice - Cumin Rice | 4,95€ |
| 3. Arroz amarillo con frutos secos Yellow rice with dry fruits | 5,95€ |
| 4. Arroz frito vegetal Veg. Fried Rice | 12,50€ |
| Arroz salteado con col, zanahoria, pimiento, cebolla, ajo , queso fresco con salsa de soja
Rice sauteed with cabbage, carrot, onion, peppers, garlic, fresh cheese with soya sauce | |
| 5. Arroz frito con Pollo Chicken. Fried Rice | 12,95€ |
| Arroz salteado con col, zanahoria, pimiento, cebolla, ajo , pollo asado con salsa de soja
Rice sauteed with cabbage, carrot, onion, peppers, garlic, grilled chicken with soya sauce | |

Pan Hindù | Naan

- | | |
|---|-------|
| 1. Tandoori Roti Tandoori Roti | 2,50€ |
| 2. Naan Normal Plain Naan | 2,75€ |
| 3. Naan con ajo Garlic Naan | 2,95€ |
| 4. Naan con mantequilla Butter Naan | 3,25€ |
| 5. Lacha Parantha Lacha Parantha | 3,25€ |
| 6. Naan con Queso Cheese Naan | 3,45€ |
| 7. Aaloo Parantha Aaloo Parantha | 3,50€ |
| 8. Peshawari Naan (Frutos Secos) Peshwari Naan (Dry Fruit) | 3,95€ |
| 9. Ajo y Queso Naan Garlic & Cheese Naan | 4,50€ |



Postres | Desserts

- | | |
|---|-------|
| 1. Yogur Natural | 3,50€ |
| 2. Helado (Vanilla Chocolate) | 3,50€ |
| 3. Salty Lassi | 3,50€ |
| 4. Mango Lassi | 4,25€ |
| 5. Banana Lassi | 4,95€ |
| 6. Gulab Jamun | 5,50€ |
| 7. Mango Kulfi | 5,50€ |
| 8. Gajar ka Halwa | 5,50€ |
| Postre tradicional indio de zanahorias ralladas, leche y frutos secos
Traditional Indian dessert of grated carrots, milk and nuts. | |
| 9. Vanilla & Gulab Jamun | 5,95€ |

Cafè | Coffee

Café solo	1,40€
Cortado	1,50€
Café con leche	1,80€
Cappuchino	2,00€
Americano	1,50€
Carajillo de (Brandy, Coñac, Ron)	2,50€
Carajillo de Whiskey	2,80€
Chai Masala (Té Indio)	2,50€
Infusiones	1,80€
Manzanilla, Poleomonta, Té verde, Rooibos	

Cerveza | Beer

Caña Estrella (Barril)	2,75€
Heineken Lata	2,85€
Jarra de cerveza	5,25€
Estrella Mediana	2,85€
Turia Mediana	2,85€
Free damm	2,95€
Voll damm	2,95€
Daura	2,95€
Cobra	3,50€
Kingfisher	3,50€

Coñac (Brandy)

Soberano / Veterano / Magno	4,50€
-----------------------------	-------

Licor | Chupito

Limoncello	2,50€
Hierbas	2,50€
Anis del mono	2,50€
Bailyes	2,50€
Orujo Blanco	2,50€

Bebidas | Drinks

Agua 50cl	2,00€
Agua 1.5lit	3,50€
Agua con gas	2,50€
Cocacola Normal Zero	2,75€
Fanta Naranja Limón	2,75€
Sprite	2,75€
Aquarius Naranja Limón / Nestea	2,95€
Tónica	2,75€
Zumo Botella (Naranja/Manzana)	2,50€

Whiskey

J & B	5,50€
Ballantines/ Red Label	5,95€
Chivas / Black label	6,95€

Ron

Barcelo / Bacardi	4,95€
-------------------	-------

Vodka

Absolute vodka / Smirinoff	4,50€
----------------------------	-------

Gin

Seagrams / Beefeater	5,90€
----------------------	-------

Cockteles

Mojito	6,95€
Hielo + Menta + Azúcar + Ron(Bacardi) + agua con gas	
Mojito Fresa	7,50€
Tinto Verano	3,50€
Sangria Jarra 1Lit.	14,95€