

MENÚ DEL DÍA

14,50€

HORARIO DE LUNES A VIERNES | 12:00 A 16:00H

PRIMEROS

Chicken tikka

Carne de pollo adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori

Lamb tikka

Carne de cordero adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori

Chicken Tandoori

Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori acompañado de una ensalada verde

Sheek Kebab

Carne de cordero picada, cocinada en el horno Tandoori con hierbas frescas y especias

Vegetable Samosa

Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas con verdura

SEGUNDOS

Lahone Balti

Una exótica mezcla de cordero, pollo, gambas y espinacas

Pakona Balti

Una maravillosa combinación de verduras fritas con harina india, acompañadas de una rica salsa balti (curry de picante medio)

Chicken Balti

Carne de pollo

Chicken Spinach Balti

Espinacas con carne de pollo

Lamb Balti

Carne de cordero

Lamb Spinach Balti

Espinacas con carne de cordero

**A ELEGIR UN PRIMERO,
UN SEGUNDO, PAN,
BEBIDA Y POSTRE**



ENTRANTES

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Chicken Tikka
Carne de pollo adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori | 4,50€ |
| 2. Lamb Tikka
Carne de cordero adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias cocinadas en el horno Tandoori | 5,95€ |
| 3. Chicken Tandoori
Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori acompañado de una ensalada verde | 4,95€ |
| 4. Sheek Kebab
Carne de cordero picada, cocinada en el horno Tandoori con hierbas frescas y especias | 4,30€ |
| 5. Vegetable Samosa
Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas con verdura | 3,50€ |
| 6. Somosa carne | 3,95€ |
| 7. Vegetable Pakora
Mezcla de verduras con harina de garbanzos | 2,95€ |
| 8. Sheek Pakora
Trozos de pollo condimentado con especias y rebozado con harina de maíz y frito con aceite | 4,50€ |
| 9. Fisk Pakera
Merluza condimentada con especias, rebozado en harina de maíz y frito con aceite | 5,95€ |
| 10. House Special Grill Starter (para dos personas o una con mucho apetito)
Una sabrosa selección de carnes cocinadas en el horno Tandoori, acompañado de una ensalada | 13,95€ |
| 11. House Vegetarian Special (para dos personas)
Una deliciosa combinación de entrantes vegetarianos | 7,50€ |
| 12. Ensalada Tal Mahal
Lechuga, tomate, oliva y pepino | 3,50€ |



ESPECIALIDADES PUNJABI CURRY

14. Chicken Curry 9,50€

Carne de pollo

15. Chicken Spinach Balti 9,50€

Espinacas con carne de pollo

16. Lamb Balti 11,90€

Carne de cordero

17. Lamb Spinach Balti 9,60€

Espinacas con carne de cordero

18. Lahore Balti 11,90€

Una exótica mezcla de cordero, pollo, gambas y espinacas

19. Pakora Balti 7,65€

Una maravillosa combinación de verduras fritas con harina india acompañadas de una rica salsa balti (curry picante medio)

20. Prawn Balti 11,70€

Gambas con una salsa especial



ESPECIALIDADES EN EL HORNO TANDOORI

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 21. Chicken Tikka
Plato principal de pollo servido con ensalada | 10,75€ |
| 22. Half Tandoori Chicken
Medio pollo adobado con hueso | 8,65€ |
| 23. Chicken Tikka Massalla
Deliciosos trozos de pollo tikka, cocinados en una rica salsa con especias acompañada de almendras y pasas | 10,75€ |
| 24. Chicken Tikka Pasanda
Pollo hecha con una antiquísima receta persa con una salsa cremosa y dulce de coco con almendras y pasas | 10,90€ |
| 25. Chicken Tikka Jalfresi
Pollo servido con una salsa curry picante acompañado de tomates y pimientos verdes | 10,90€ |
| 26. Lamb Tikka
Plato principal de cordero servido con ensalada | 11,65€ |
| 27. Lamb Tikka Massalla
Deliciosos trozos de cordero tikka, cocinados en una rica salsa con especias acompañada de almendras y pasas | 11,65€ |
| 28. Lamb Tikka Pasanda
Cordero hecho con una antiquísima receta persa con una salsa cremosa y dulce de coco con almendras y pasas | 11,90€ |
| 29. Lamb Tikka Jalfrezi
Cordero servido con una salsa curry picante acompañado de tomates y pimientos verdes | 11,90€ |
| 30. Tandoori Shashli
Cordero y pollo delicadamente especiados con cebolla, tomate y pimientos frescos | 11,90€ |



OTROS PLATOS INDIOS TRADICIONALES DE POLLO

31. Chicken Karahi 9,90€

Trazas de pollo con una salsa curry ligeramente picante, con cebolla, tomate y pimienta

32. Chicken Pathia 9,90€

Pollo servido con salsa picante y agrí dulce

33. Chicken Dansak 9,60€

Pollo servido con salsa picante y agrí dulce con lentejas

34. Chicken Dupiaza 9,60€

Un plato suave de pollo con una espesa salsa de curry y con tomates, cebollas y pimientos verdes

35. Chicken Sag 9,60€

Exótica combinación de pollo con espinacas, cebollas y tomate

36. Chicken Karma 9,90€

Trozos de pollo, plato muy suave con nata y frutos secos

37. Chicken Madras 9,70€

El mundialmente famoso plato del sur de la India, pollo con salsa curry muy picante

38. Chicken Vindaloo 9,90€

Un plato de pollo muy picante originario de la isla de Goa, al sur de la India

39. Chicken Bhnna 9,90€

Especialidad de la casa, pollo cocinado con una rica salsa de cebollas y tomates

40. Butter Chicken 10,25€

Pollo al curry con mantequilla muy suave

41. Chicken Achar 9,90€

Curry con Pacharanga y pollo poco picante

42. Chicken Chill 9,90€

Curry picante con pollo y guindilla (plato muy picante)



OTROS PLATOS INDIOS TRADICIONALES DE CORDERO

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 43. Lamb Karahi
Trazas de cordero con una salsa curry ligeramente picante con cebolla, tomate y pimienta | 11,90€ |
| 44. Lamb Pathia
Cordero servido con salsa picante y agridulce | 11,90€ |
| 45. Lamb Dansak
Cordero servido con salsa picante y agridulce con lentejas | 11,90€ |
| 46. Lamb Dupiaza
Un plato suave de cordero con una espesa salsa de curry, con tomates, cebollas y pimientos verdes | 11,90€ |
| 47. Lamb Sag
Exótica combinación de cordero con espinacas, cebollas y tomate | 11,50€ |
| 48. Lamb Karma
Trozos de cordero, plato muy suave con nata y frutos secos | 11,90€ |
| 49. Lamb Madras
El mundialmente famoso plato del sur de la India, pollo con salsa curry muy picante | 11,90€ |
| 50. Lamb Vindaloo
Un plato de pollo muy picante originario de la isla de Goa, al sur de la india | 11,95€ |
| 51. Lamb Bhanna
Especialidad de la casa, cordero cocinado con una rica salsa de cebollas y tomates | 11,95€ |
| 52. Lamb Achar
Curry con Pacharanga y cordero poco picante | 11,90€ |
| 53. Lamb Chill
Curry picante con cordero y guindilla (plato muy picante) | 11,90€ |



OTROS PLATOS INDIOS TRADICIONALES DE GAMBAS

54. Prawn Karahi 9,95€

Gambas con salsa curry ligeramente picante

55. Prawn Dupiaza 9,95€

Un plato suave de gambas con una espesa salsa de curry y con tomates, cebollas y pimientos verdes

56. Prawn Vindaloo 9,90€

Un plato suave de gambas con salsa curry muy picante

57. Prawn Madras 9,90€

Un plato de gambas con salsa curry muy picante

58. Prawn Karma 10,00€

Gambas con nata y frutos secos, plato muy suave

SELECCION VEGETARIANA DE LA CASA

59. Katihuri Dansak 7,90€

Bolas de lentejas en crujiente pasta agridulce, servido con una salsa de lentejas con especias

60. Vegetable Balti 7,75€

Verduras exóticas servidas en una rica salsa de especias

61. Tarda Dal 7,50€

Lentejas con una salsa fuerte de ajo

62. Palak Peneer 7,95€

Plato tradicional a base de espinacas, nata y queso

63. Mushroom Bkajee 7,00€

Plato tradicional a base de champiñones

64. Bombay Aloo 6,80€

Plato tradicional compuesto de patatas y huevo muy picante

65. Anbergine Bhajee 8,40€

Plato tradicional a base de berenjenas

66. Aloo Goobi 6,90€

Plato tradicional a base de coliflor con patatas



PLATOS BIRYANI

67. Vegetable Biryani Plato de arroz con verduras	9,90€
68. Lamb Biryani Plato de arroz con cordero	12,50€
69. Chicken Biryani Plato de arroz con pollo	11,50€
70. Prawn Biryani Plato de arroz con gambas	13,00€
71. House Special Biryani Una vibrante combinación de pollo, cordero y gambas	15,00€

PAN NAN

72. Traditional Nan Tarta tradicional	1,80€
73. Gadic Nan Tarta de ajo	2,30€
74. Peshwari Nan Tarta dulce de coco, almendras y pasas	2,50€
75. Stuffed Vegetable Nan Tarta rellena de verduras	2,50€
76. Keema Nan Tarta rellena de cordero picado	2,50€
77. Cheese Nan Tarta rellena queso	2,50€
78. Arroz Basmati	2,50€



MENUS

La recomendación del Chef

47,00€

- Tandoori Grill (picante)
- Chicken Tikka Jalfrezi
- Lamb Bhuna
- Pilau rice
- Cheese Nan

Postre y bebida a elegir (para 2 personas).

Especialidad Balti

43,00€

- Pappadoms y Chutneys
- Tandoori grill (entrante)
- Chicken Balti y Lamb & Spinach Balti servido con Pilau Rice y Pan nan recién hecho

Postre y bebida a elegir (para 2 personas).

Menú vegetariano especial

25,00€

- Pappadoms y Chutney
- Samosa y Pakora
- Palak Paneer, Begun Bertha
- Pilau Rice y pan Nan recién hecho

Postre a elegir, agua o cerveza India a elegir (para dos personas)

Menú variado

39,00€

- Pappadoms y salsas
- Mix vegetal especial (entrante)
- Lahore Balti (exótica mezcla)
- Pollo Tikka Pasanda
- Arroz basmati de la India
- Pan de la India

Postre y bebida a elegir (para 2 personas).



POLLO A LA BRASA

1. Pollo a la brasa + ensalada + 2 bebida 16,00€

(para dos personas)

2. 1/2 Pollo a la brasa + ensalada + bebida 8,00€

3. Pollo a la brasa sólo para llevar 12,00€

(con picante)

4. Pollo a la brasa sólo para llevar 12,00€

(sin picante)



BEBIDAS

Cocacola	2,20€
Fanta	2,20€
7 up	2,20€
Nestea	2,20€
Cerveza (sin alcohol)	2,00€
Agua 1L	2,00€
Zumo	2,00€
Coffee	1,50€
Tea india	1,50€
Lassi 1	3,50€
Milk shake de mango	3,75€

POSTRES

Gajar halwa	4,00€
Kheer	3,50€
Gulab jaman	3,00€

