



## ENTRANTES

<b>1 Ensalada hindú</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>2 Raita de pepino</b> ..... Yogur con pepino y especias al estilo hindú.	<b>2,85 €</b>
<b>3 Sopa de ajo y gambas</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>4 Sopa de pollo</b> .....	<b>3,95 €</b>
<b>5 Sopa de lentejas hindú</b> .....	<b>3,75 €</b>
<b>6 Masala papadom</b> ..... Torta de harina de lentejas con trocitos de pepino, tomate, cebolla, queso y especias.	<b>2,10 €</b>
<b>7 Pakora vegetal</b> ..... Buñuelos de verduras variadas rebozadas y fritas con harina de garbanzo.	<b>4,00 €</b>
<b>8 Pakora de pollo</b> ..... Trocitos de pollo rebozados y fritos con harina de lentejas.	<b>5,00 €</b>
<b>9 Pakora de queso fresco</b> ..... Queso casero rebozado y frito con harina de garbanzos.	<b>4,75 €</b>
<b>10 Samosa de verduras</b> ..... Empanadilla de masa casera rellena de patata, guisantes y especias.	<b>4,50 €</b>
<b>11 Bajhi de cebolla</b> ..... Pastel a base de tiras de cebolla especiadas.	<b>4,50 €</b>
<b>12 Pollo chat</b> ..... Ensalada de pollo tikka con salsa de mango.	<b>4,95 €</b>
<b>13 Chana chat</b> ..... Ensalada de garbanzos con salsa de mango.	<b>4,75 €</b>
<b>14 Pollo puri</b> ..... Pollo cocinado en salsa de curry sobre nan.	<b>5,50 €</b>
<b>15 Puri de gambas</b> ..... Gambas cocinadas en salsa de curry sobre nan.	<b>5,75 €</b>
<b>16 Aloo tikki</b> ..... Mini hamburguesas de patatas condimentadas con especias.	<b>4,75 €</b>
<b>17 Plato surtido de aperitivos</b> ..... Surtido de pakoras de pollo, verdura, queso y Bajhi de cebolla.	<b>13,50 €</b>



## PLATOS COCINADOS EN HORNO TANDORI

	RACIÓN PEQUEÑA	GRANDE
<b>18 Pollo tandori</b> .....	<b>4,75 €</b>	<b>9,50 €</b>
Muslos de pollo macerado en una mezcla de yogurt, jengibre, ajo y especias.		
<b>19 Pollo tikka</b> .....	<b>5,75 €</b>	<b>10,50 €</b>
Trozos de pechuga de pollo adobados en yogur y especias.		
<b>20 Pollo tikka con menta</b> .....	<b>6,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
Trozos de pechuga de pollo adobado en yogur con menta y especias.		
<b>21 Pollo sheekh kebab</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Carne picada de pechuga de pollo con suaves especias y hierbas aromáticas.		
<b>22 Reshmi kebab</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Cubos de pollo adobado en masala blanco.		
<b>23 Achary tikka</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Pollo marinado con salsa achary (picante).		
<b>24 Cordero tikka</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Trozos de cordero adobados en yogur y especias.		
<b>25 Pescado tikka</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Cubos de pescado cocinado al horno.		
<b>26 Pollo tikka de ajo</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Trozos de pollo marinado con ajo y queso.		
<b>27 Langostinos Tandori</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Langostinos marinados y cocinados al horno.		
<b>28 Tandori mixto</b> .....	<b>6,75 €</b>	<b>13,00 €</b>
Tandori de pollo, cordero, pescado y langostinos.		
<b>29 Panner tikka</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>



## NUESTROS CURRYS

### 30 Korma

Salsa suave de almendras y ligero toque de leche de coco y azafrán.

### 31 Tikka masala

Salsa cremosa de suaves especias, hierbas aromáticas y almendras.

### 32 Sultani pasanda

Cremosa salsa suavemente condimentada.

### 33 Muglai

Salsa muglai cocinada con polvo de almendras, coco y sultanas.

### 34 Makhani

Salsa a base de tomate y mantequilla.

### 35 Palak

Espinaca con tomate y especias.

### 36 Karhai

Salsa con hortalizas frescas, ajo, especias, hierbas aromáticas y yogur.

### 37 Madrás

Salsa picante del sur de la India.

### 38 Vindaloo

Salsa picante rica en especias y guindilla.

### 39 Rogan Josh

Famoso plato de Cachemira cocinado con yogur casero y curry.

### 40 Dopiaza

Salsa cocinada con especias suaves y cebolla.

### 41 Curry

Salsa tradicional de curry.

### 42 Jalfrezi

Salsa cocinada con pimiento, cebolla, tomate y ajo.

### 43 Balti

Salsa cocinada con salsa balti.

### 44 Dansak

Salsa agridulce de lentejas.

### 45 Jaipuri

Salsa a base de crema de almendras y cocktail de frutas.

---

### Bases para combinar con el curry:

Pollo.....	9,50 €
Cordero.....	10,50 €
Langostinos.....	11,50 €
Pescado.....	11,50 €
Verduras.....	8,00 €

---



## PLATOS VEGETARIANOS

<b>46 Dall tarka</b> .....	<b>6,95 €</b>
Lentejas amarillas cocinadas con ajo tomate y genjibre.	
<b>47 Bombay allu</b> .....	<b>6,95 €</b>
Patatas cocinadas con tomate y especias.	
<b>48 Dall Makhani</b> .....	<b>6,75 €</b>
Lentejas negras preparadas a base de tomate y una ligera crema.	
<b>49 Chana palak</b> .....	<b>7,00 €</b>
Garbanzos con espinacas cocinados al estilo de la India.	
<b>50 Karahi panner</b> .....	<b>7,75 €</b>
Salsa de hortalizas frescas cocinada con especias, yogur y queso casero.	
<b>51 Began Bajhi</b> .....	<b>7,75 €</b>
Berenjena con salsa de almendra y salsa muglay.	
<b>52 Chana massala</b> .....	<b>6,95 €</b>
Curry de garbanzos con salsa especiada.	
<b>53 Aloo gobi massala</b> .....	<b>6,95 €</b>
Curry de patatas y coliflor.	
<b>54 Palak panner</b> .....	<b>7,95 €</b>
Queso casero de la India en salsa cremosa de espinacas con especias.	
<b>55 Mix vegetal</b> .....	<b>6,95 €</b>
Verduras variadas especiadas.	
<b>56 Narvatan korma</b> .....	<b>7,95 €</b>
Plato vegetariano en salsa suave dulce y cremosa del norte de la India.	
<b>57 Panner komb wala</b> .....	<b>7,95 €</b>
Queso casero cocinado con champiñones.	



## BIRYANI

<b>58 Pollo tikka</b> .....	<b>12,00 €</b>
<b>59 Verduras</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>60 Cordero</b> .....	<b>12,75 €</b>
<b>61 Langostinos</b> .....	<b>13,75 €</b>
<b>62 Omkara especial biryani</b> .....	<b>14,25 €</b>



## ESPECIALIDADES DEL CHEF

<b>63 Cordero Handy wala</b> .....	<b>12,50 €</b>
Cordero cocinado con salsa cremosa a base mezcla de especias.	
<b>64 Pollo tikka butter masala</b> .....	<b>10,50 €</b>
Pollo cocinado con salsa de tomate, coco, masala garum y mantequilla.	
<b>65 Sahi panner</b> .....	<b>9,00 €</b>
Queso casero cocinado al estilo tradicional de la india.	
<b>66 Delicias del chef</b> .....	<b>12,50 €</b>
Pollo tikka cocinados con pimientos verde y rojo,cebolla y especias medio picantes.	
<b>67 Langostinos Tangra</b> .....	<b>13,00 €</b>
Langostinos cocinados con salsa dulce y picante.	
<b>68 Cordero Bhuna</b> .....	<b>12,50 €</b>
Cordero cocinado con cebolla y mezcla de especias.	
<b>69 Pollo mint walla</b> .....	<b>12,50 €</b>
Pollo cocinado con menta fresca.	
<b>70 Pollo al mango</b> .....	<b>11,50 €</b>
Pollo cocinado con salsa de mango.	



## ARROZ BASMATI

<b>71 Blanco</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>72 Pilau</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>73 Coco</b> .....	<b>3,95 €</b>
<b>74 Cominos</b> .....	<b>3,75 €</b>
<b>75 Huevo revuelto</b> .....	<b>3,75 €</b>
<b>76 Champiñón</b> .....	<b>3,95 €</b>
<b>77 Cebolla</b> .....	<b>3,95 €</b>
<b>78 Limón</b> .....	<b>3,95 €</b>



## PAN CASERO DE LA INDIA (NAN)

79 Nan.....	3,00 €
80 Pan de mantequilla.....	3,75 €
81 Pan de queso.....	3,75 €
82 Pan de ajo.....	3,50 €
83 Keema nan.....	3,95 €
Pan relleno de carne picada.	
84 Peshwary nan.....	3,95 €
Pan relleno de coco.	
85 Tandori roti.....	2,50 €
Pan elaborado a base de harina integral.	



## PLATOS INFANTILES

86 Pollo korma con arroz.....	6,50 €
87 Pollo tikka masala con arroz.....	6,50 €
88 Nuggets de pollo con patatas fritas .....	5,50 €
89 Pakora de pollo con patatas fritas.....	5,50 €
90 Palitos de merluza con patatas fritas.....	5,50 €



## POSTRES

91 Pistacho kulfi.....	4,25 €
92 Crema de mango.....	4,00 €
93 Gulab jamun.....	3,50 €
94 Creps chocolate.....	3,75 €
95 Quiche de coco.....	4,25 €
96 Mousse de chocolate.....	4,00 €
97 Besan.....	4,00 €



## BATIDOS DE YOGUR..... 4,00 €

Mango lassi

Salt lassi

Sweet lassi

Banana lassi

Roohafza lassi



## MENÚ PARA 2 PERSONAS ..... 30 €

### Entrantes

Pakora de queso

Bajhi de cebolla

### Plato principal

Pollo tikka masala

Curry de pollo

### Arroz y pan

**Postre:** Besan y helado casero de pistacho

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco



## MENÚ PARA 4 PERSONAS ..... 60 €

### Entrantes

Chana chat

Plato surtido de aperitivos

### Plato principal

Pollo tikka masala

Cordero dopiazza

Bombay aloo

Pollo karahi

### Arroz y pan

**Postre:** Besan y helado casero de pistacho

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco



## MENÚ PARA 6 PERSONAS ..... 90 €

### Entrantes

Chana chat

Plato surtido de aperitivos

### Plato principal

Dall tarka (lentejas amarillas)

Pollo Tikka masala

Saag aloo (patatas con espinacas )

Curry de cordero o pollo

Pollo madrás o korma

**Postre:** Besan y helado casero de pistacho

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco