



Entrantes (Starters)

Todos nuestros entrantes son servidos con condimentos indios especiales del Chef
All our starters are served with chef's special Indian chutneys

- 1- Papadam** 1,50 €
Torta de lentejas frita
Deep Fried Poppadum
- 2- Bhaji de Cebolla (Onion Bhaji)** 4,00 €
Cebolla rebozada con harina de garbanzo y especias
Freshly chopped onions mixed in gram flour batter with herbs and spices and deep fried
- 3- Samosa vegetal (Vegetable Samosa)** 4,00 €
Empanadilla de verduras
Crip pastry stuffed with vegetables
- 4- Samosa de carne (Meat Samosa)** 5,00 €
Empanadilla de carne
Crip pastry stuffed with meat
- 5- Pakora vegetal (Vegetable Pakora)** 4,00 €
Rebozado de verduras
Crip pastry stuffed with vegetables
- 6- Especial Lakshmi** 15,00 €
(Lakshmi's special platter)
Surtido de Pakoras del Chef
Different kinds of Chef's special pakoras
- 7- Paneer (Queso) Pakora (Cheese Pakora)** 5,00 €
Queso rebozado con harina de garbanzos fritos con especias
Cottage cheese mixed in gram flour batter with herbs and spices and deep fried
- 8- Pakora de pollo (Chicken Pakora)** 5,00 €
Suculentas pechugas de pollo rebozadas con harina de garbanzo fritas con hierbas y especias
Succulent pieces of chicken in gram flour batter with herbs and spices and deep fried





Entrantes (Starters)

Todos nuestros entrantes son servidos con condimentos indios especiales del Chef
All our starters are served with chef's special Indian chutneys

- 9- **Puri de Gambas (Prawn Puri)** 7,00 €
Gambas levemente condimentadas con pan indio frito
Lightly spiced prawns served on crisp indian fried bread
- 10- **Puri de Pollo (Chicken Puri)** 5,00 €
Pollo levemente condimentado con pan indio frito
Lightly spiced chicken served on crisp indian fried bread
- 11- **Chat de Pollo (Chicken Chat)** 5,00 €
Pollo cortado en pequeños trozos condimentado con especias dulces y agrias
Succulent pieces of chicken spiced with hot and sour taste
- 12- **Chat de Garbanzo (Channa Chat)** 5,00 €
Garbanzo condimentado con especias dulces y agrias
Chikpeas spiced with hot and sour taste
- 13- **Alas de Pollo (Hot Wing)** 6,00 €
Especialidad del Chef
Our Chef's special





Sopas (Soup)

Todas nuestras sopas incluyen hierbas y especias indias tradicionales

All our soup include traditional Indian herbs and spices

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 14- Sopa vegetal (Vegetable Soup) | 4,00 € |
| 15- Sopa de Pollo (Chicken Soup) | 4,00 € |
| 16- Sopa de Gambas (Prawn Soup) | 6,00 € |
| 17- Sopa de Lentejas (Lentil Soup) | 4,00 € |

Ensaladas y salsa de yogur (Salad & Raita)

- | | |
|--|--------|
| 18- Ensalada fruta (Fruit salad) | 6,00 € |
| Pollo tikka con tomate, zanahoria, macedonia de fruta hervido con salsa de yogur | |
| Chicken tikka pieces along with tomatoes, carrots, fruit cocktail, yogurt sauce | |
| 18- Lakshmi (Indian Salad) | 5,00 € |
| Ensalada verde, tomates, zanahorias, cebollas, pepino | |
| Green salad, tomatoes, carrots, onions, cucumber, paprika | |
| 20- Raita Mixta (Mixed Raita) | 4,00 € |
| Yogur casero con pepino, cebolla, tomate, jengibre fresco y cilantro | |
| Chilled home made yogurt mixed with cucumber, onions, tomato, ginger and fresh coriander | |
| 21- Raita de Comino (Cummin (Jeera) Raita) | 4,00 € |
| Yogur casero con comino y especias | |
| Chilled home made yogurt mixed with Cummin powder | |





Tandoori (Barbacoa)

Especialidades al horno (Tandoor) Estrella de la India

Clay Oven

- 22- **Pollo al horno (Chicken Tandoori)** 11,95 €
Muslos de Pollo con yogur y especias aromáticas
Tender chicken marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor
- 23- **Pollo Tikka (Chicken Tikka)** 9,90 €
Pechuga de Pollo con yogur y especias aromáticas
Succulent pieces of chicken marinated in yogurt aromatic spices and cooked in tandoor
- 24- **Tikka de Queso (Cheese Tikka)** 10,95 €
Queso con yogur y especias aromáticas
Cheese marinated in yogurt aromatic spices and cooked in tandoor
- 25- **Seekh Kebab** 10,90 €
Cordero picado mezclado con cebollas,
hierbas y especias especiales ensartado al horno
*Minced lamb mixed with onions, special herbs and spices,
skewered and barbecued in tandoor*
- 26- **Surtido a la parrilla (Tandoori) (Mixed Grill)** 18,00 €
Combinación de diferentes tipos de carne marinada en hierbas
y especias tradicionales
*A combination of different types of meats marinated
in traditional herbs and spices and cooked in a tandoor*
- 27- **Pahari Tikka** 9,95 €
Pollo marinado con chile verde, menta, limón, especias indias, cocinado en tandoor
Pieces of marinated in green chilli, mint, lemon, indian spices and cooked in tandoor
- 28- **Langostino al horno (Tandoori)** 17,00 €
(King-Prawn Tandoori)
Langostinos adobados en yogur, especias aromáticas y cocinadas en Tandoor
King prawns marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor
- 29- **Pollo Shaslik (Chicken Shaslik)** 9,95 €
Pollo con pimiento verde, tomate y yogur con especias aromáticas
*Chicken with green and red pepper, tomato
and yogurt aromatic spices and cooked in tandoor*
- 30- **Tikka de Pescado (Fish Tikka)** 12,00 €
Pescado marinado con chile verde, menta, limón, especias indias, cocinado en tandoor
Fish Pieces of marinated in green chilli, mint, lemon, indian spices and cooked in tandoor
- 31- **Pollo relleno con Queso (Cheese chicken)** 11,00 €
- 32- **Malai Tikka (Malai Tikka)** 10,90 €
Pieces of chicken cooked in a creamy marinade with yogurt, cheese, ginger, and garlic
Trozos de pollo cocinados en una cremosa marinada con yogur, queso jengibre, y ajo



Verduras (Vegetable)

- 33- TARKA DAL** 7,90 €
Plato nutritivo de lentejas cocinado con cebolla, tomate y ajo
Nutritious lentil dish cooked with onions, tomato and garlic
- 34- BOMBAY ALOO** 8,90 €
Patatas cocinadas con cebolla, pimiento verde con salsa media
Delicate pieces of potatoes cooked with onions, green pepper in medium gravy
- 35- CHANNA MASALA** 7,00 €
Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, hierbas y especias
Chick peas cooked with spices and herbs
- 36- SAG ALOO** 9,00 €
Patatas cocinadas con espinacas frescas
Spinach cooked with potatoes in special Indian spices
- 37- KARAHI PANEER (Fresh home made cheese)** 9,00 €
Requesón cocinado en cacerola especial de hierro fundido con hierbas y especias
Cottage cheese cooked in a special cast iron pan with herbs and mild spices
- 38- PALAK PANEER** 9,00 €
Requesón cocinado con espinacas y especias
Fresh home made cheese cooked with spinach and spices
- 39- MIXED VEGETABLES** 8,00 €
Verduras mezcladas fritas y cocinadas con salsa hindú
Mixed vegetables fried and cooked in a mild indian curry sauce
- 40- NAVRATTAN KORMA** 8,50 €
Nueve tipos de verduras cocinadas en cremosa muglay y salsa agridulce
Nine different vegetables cooked in rich sweet and sour sauce
- 41- ALOO GOBHI MASALA** 8,00 €
Famoso plato de India. Coliflor fresca y patatas cocinadas en especias
Indian famous dish. Fresh cauliflower and delicate potatoes cooked in special herbs and spices
- 42- MUSHROOM BHAJI** 8,50 €
Champiñones cocinados con cebolla, tomates y especias
Mushroom cooked with onions, tomatoes and medium spices
- 42B- MATTAR PANEER (GUISANTES CON QUESO)** 8,90 €
CEBOLLA, TOMATE, AJO, JENGIBRE, GUISANTES QUESO MANTEQUILLA NATA
DECORADO CON CILANTRO Y JENGIBRE



Verduras (Vegetable)

- 43- **BENGAN KA BARTHA** 8,50 €
Berenjenas fritas mezcladas con yogur y cocinadas en salsa espesa media
Fried auberjines mixed with yogurt and cooked in thick medium gravy
- 44- **PANEER BUTTER MASALA** 9,00 €
El plato indio del norte y más exclusivo.
Suculento queso fresco servido en salsa punjabi cremosa
The most exclusive North India dish succulent home made cheese served
in a creamy sauce laced with butter
- 45- **ACHARI BENGAN** 8,50 €
Berenjenas con especias y poco picante
- 46- **BHINDI MASALA (OKRA MASALA)** 9,00 €
Con okra, ajo, cebolla y tomate picado y salsa de cebolla y tomate,
decorado con cilantro y jengibre
- 47- **JEERA ALOO (PATATAS CON COMINO)** 7,00 €
Fritas con comino
- 48- **BOILED VEGETABLE (VERDURAS COCIDAS)** 7,00 €
Mix de verduras brocoli, coliflor, zanahorias, guisantes, judias
- 49- **DAL MAKHNI (LENTEJAS MANTEQUILLA)** 9,00 €
Lentejas negras, judias, lentejas indias, mantequilla,
Tomate , cebolla, ajo, jengibre decorado con nata y mantequilla



Menú Niños

- 50- **Nuggets de Pollo con patatas fritas** 9,00 €
Chicken Nuggets with fingers chips
- 51- **Tortilla india con patatas fritas** 5,00 €
Omelette with fingers chips
- 52- **Pollo a la plancha con patatas fritas** 5,00 €
Grilled chicken with fingers chips
- 53- **Thali para niños (Thali for children)** 8,00 €
(Arroz, salsa suave, patatas fritas, pollo)
(Rice, curry sauce, fingers chips, chicken)
- 54- **Patatas fritas (Frites)** 3,00 €



Platos Principales (Main courses)

55- PUNJABI CURRY

Cebolla fresca con salsa de curry

A traditional spiced curry

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,00 €	9,90 €	12,00 €	17,00 €	11,00 €

56- CHILLI

Pimientos, tomates, cebolla, coriandro, ajo, jengibre, dulce y picante

A traditional spiced curry

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	11,90 €	17,00 €	11,00 €

57- KARAHÍ

Preparado en wok de hierro y condimentado con tomates, cebollas, pimientos en mezcla especial de hierbas

Prepared in a special wok & flavoured with chopped tomatoes, onions and capsicum in a special blend of mild herbs

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	11,00 €

58- VINDALOO

Un plato muy picante preparado con pasta de chili, jengibre, ajo, cilantro y patatas cocinado en salsa

A very hot dish prepared with special hot chili, ginger, garlic, coriander and paste and potatoes cooked in authentic indian gravy

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	11,00 €

59- KORMA

Un plato templado de crema, coco y almendras, creando una salsa con textura aterciopelada y rica

A mild dish of cream, coconut & almonds, creating a rich velvety textured sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	11,00 €	12,90 €	17,00 €	11,00 €

60- PALAK (SAAG)

Espinacas y tomates frescos mezclados con hierbas aromáticas y cocinado en salsa picante

Fresh spinach and tomatoes mixed with aromatic herbs and spices and cooked in a medium spicy sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,50 €	10,90 €	12,90 €	17,00 €	10,50 €

61- BHUNA

Salsa condimentada, cebolla con ajo, tomates, pimienta y cilantro

Thick medium spices onion sauce with garlic, tomatoes, pepper and coriander

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,90 €	17,00 €	10,50 €

62- BALTI

Cocinado con garbanzos, cebolla, tomate, pimientos verdes y especias

Cooked with chickpeas, onion, tomato, green pepper and spices

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €





Platos Principales (Main courses)

63- TIKKA MASALA

Un plato clásico que probablemente no necesita introducción...

Tikka cocinada en salsa templada con una mezcla delicada de hierbas aromáticas

A classic dish that probably needs no introduction...

Ticed tikka pieces cooken in a mild sauce with a delicate blend of aromatic herbs and spices

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,90 €	11,90 €	13,00 €	17,00 €	10,50 €

64- JALFREZI

Un plato relativamente picante con una salsa, pimientos, cebollas y cilantro fresco

A relatively hot dish with a thick sauce of pepper, onions, green chillies and fresh coriander

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €

65- DO PIAZA

Trozos de cebolla, cilantro fresco, jengibre, pasta de ajo cocinado en salsa de curry picante

A medium strength dish with red and green pepper fresh coriander and plenty of onions

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €

66- ROGANJOSH

Plato famoso de Kshmir, cocinado con yogur casero y salsa curry

Famous this that originates from Kshmir, cooked with home made yogurt and medium curry sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €

67- PASANDA

Un plato templado de crema, leche, coco y anacardos, creando una salsa con textura aterciopelada y rica

A mild dish of cream, milk, coconut & cashew, creating a rich velvety textured sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)
9,90 €	10,90 €	13,00 €	17,00 €

68- THALI VEGETAL

Surtido de platos vegetales

Mix vegetables dishes

14,00 €



69- THALI (2 personas)

Surtido de todos los platos

Mix non vegetables dishes

31,00 €



70- THALI (1 persona)

17,00 €





Platos Principales (Main courses)

71- MANGO

Cocinado en puré de mango con cebollas y especias
Cooked in mango puree with onions and spices

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €

72- BIRYANI

Cocinado con arroz basmati y servido aparte con salsa de curry
Cooked with basmati rice and served with a separate curry sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Verdura (vegetable)
12,00 €	13,00 €	14,00 €	17,00 €	11,00 €

73- DANSAK

Cocinado con lentejas y piña en salsa dulce y agria
Cooked with lentils and pineapple and a sweet and sour sauce

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,00 €	17,00 €	10,50 €

74- BUTTER CHICKEN

Marinated with butter, yogurt, spices, and coriander cooked with indian spices
Marinado con mantequilla, yogur, y cilantro cocinado con especias indias
11,90 €

75- SABJI (VERDURAS)

Verduras variadas con salsa de tomate, queso, curry, nata, mantequilla, cilantro fresco y genjibre
Mix vegetables cooked with onion, tomato, gravi sauce, decorated by fresh coriander leaf, ginger.

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,50 €

76- CHAMPIÑONES MUSHROOM

Cocinado con cebollas, tomate en salsa, champiñones, genjibre fresco, ajo, tomate, queso y mantequilla
Cooked with onion, tomato sauce, mushroom, fresh ginger, garlic, tomato, cheese, cream, butter

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,95 €

77- NILGIRI

Con espinacas, leche de coco, almendras, crema y salsa de cebolla y tomate aromatizado con menta

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,95 €

78- OKRA

Con okra, ajo, cebolla y tomate picado y salsa de cebolla y tomate, decorado con cilantro y jengibre

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
10,95 €	11,95 €	12,95 €	17,00 €	10,95 €

79- MADRAS

Cebolla, tomate, leche de coco, coco rayado, menos picante que vindaloo
decorado con aceite saborizado y coco rayado

Pollo (Chicken)	Cordero (Lamb)	Gambas (Prawn)	Langostinos (King Prawn)	Pescado (Fish)
9,90 €	10,90 €	12,95 €	17,00 €	10,95 €





Arroz (Rice)

80- Arroz blanco (Plan Rice)	3,00 €
81- Arroz con ajo (Garlic Rice)	4,00 €
82- Arroz con limón (Lemon Rice)	4,00 €
83- Arroz pulao (Pulao Rice)	4,00 €
84- Arroz con champiñones (Mushroom Rice)	4,50 €
85- Arroz frito con verduras (Veg Rice)	4,50 €
86- Arroz especial (Special Rice) (Champiñones, verduras, pollo) (Mushroom, vegetables, chicken)	6,00 €



Naan (Pan indio)

87- Pan indio (Naan)	2,50 €
88- Pan con queso (Cheese Naan)	4,00 €
89- Pan con ajo (Garlic Naan)	3,50 €
90- Pan con carne (Keema Naan)	4,00 €
91- Pan con coco (Peshwari Naan)	4,00 €
92- Pan con patata (Aloo Paratha)	3,50 €
93- Pan cocinado horno de arcilla (Tandoori plain roti)	2,50 €
94- Pan a la plancha (Chapati)	3,00 €



Postres (Dessert)

95- Gulab Jamun (Bolitas de leche en polvo en almibar)	4,00 €
96- Kulfi de mango o pistacho (Helado casero indio)	4,00 €
97- Mango Lassi	3,00 €
98- Lassi dulce	3,00 €
Kheer (Arroz Con Leche)	4,00 €
Mango Cream (Mango Con Nata)	4,00 €



Bebidas (Drinks)

Refrescos/Bebidas Drinks

Coca-cola (Normal/Zero/Light)	2,00 €
Coca-cola (Normal/Zero/Light)	
Fanta Naranja	2,00 €
Fanta Orange	
Fanta Limón	2,00 €
Fanta Lemon	
Aquarius Naranja	2,00 €
Aquarius Orange	
Aquarius Limón	2,00 €
Aquarius Lemon	
Seven Up	2,00 €
Seven Up	
Agua grande	3,00 €
Big Water	
Agua con gas	2,00 €
Water with gas	
Tónicas	2,00 €
Tónicas	

Zumos Juices

Zumo de Naranja	2,00 €
Orange Juice	
Zumo de Melocotón	2,00 €
Peach Juice	
Zumo de Piña	2,00 €
Pineapple Juice	

Cerveza Beer

Mahou	2,50 €
Freedom sin alcohol	2,50 €
Freedom without alcohol	
Cobra	3,00 €
Cobra Grande (típica India)	6,00 €
Cobra Big (Typical India)	

Caña/Tubo/Jarra **Draft Beer**

Caña	2,00 €
Small Glass	
Tubo	2,50 €
Medium Glass	
Jarra	4,00 €
Large Glass	

Vino Tinto **Red Wine**

Vino de la casa (copa)	3,00 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €

Vino Blanco **White Wine**

Vino de la casa (copa)	3,00 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €

Vino Rosado **Rose Wine**

Vino de la casa (copa)	3,00 €
Vino de la casa (botella)	12,00 €

Whisky

Martini	4,00 €
Soberano	4,00 €
Larios	5,00 €
JB	5,00 €
Ballantine's	5,00 €
Red Label	5,00 €
Cacique	5,00 €
Vodka	6,00 €
Gin Tonic	6,00 €