



# Entrantes (Starters)

Todos nuestros entrantes son servidos con condimentos indios especiales de 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 €  
Empanadilla de verduras  
Crip pastry stuffed with vegetables
- 6- **Especial Satyaraj** ..... 15,00 €  
**(Satyaraj 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 frito 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
- 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  
Succient pieces of chicken spiced with hot and sour taste
- 12- **Chat de garbanzo (Channa Chat)** ..... 5,00 €  
Garbanzo condimentado con especias dulces y agrias  
Chickpeas 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 huevo y yogur  
Chicken tikka pieces along with tomatoes, carrots, fruit cocktail, boiled egg and yogurt sauce
- 19- Satyaraj (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 €  
Muslo 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 €  
Trozos de pollo cocinados en una cremosa marinada con yogur, queso, gengibre y ajo  
*Pieces of chicken cooked in creamy marinade with yogurt, cheese, ginger and garlic*





# Verduras (Vegetables)

- 33- Tarka dall** ..... 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 agri dulce  
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
- 43- Bengan ka bartha** ..... 8,50 €  
Berenjenas fritas mezcladas con yogur y cocinadas en salsa espesa media  
Fried aubergines 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 punjabí 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





# Platos principales

## 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 iron 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 caliente 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, pimenta 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 €

## 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...*

*Tied 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 caliente 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 aterciopelada con textura aterciopelada y rica

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

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

## THALI VEGETAL

Surtido de platos vegetales

Mix vegetables dishes

14,00 €



## THALI (2 personas)

Surtido de todos los platos

Mix non vegetables dishes

31,00 €

## THALI (1 persona)

17,00 €



## 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)	Pescado (Fish)
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 €

## **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)	6,00 €
(Champiñones, verduras, pollo)	
(Mushroom, vegetables, chicken)	

## **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	2,50 €
(Tandoori plain roti)	
94- Pan a la plancha (Chapati)	3,00 €

## **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)	

## **Postres**

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 €

