



**India House**

**MENU**



# Welcome to INDIA HOUSE

India House food philosophy is driven by a desire to capture the expansive and exotic flavors of India.

***You'll discover that our menu is as diverse as India itself!***

Choices include a range of both vegetarian and non-vegetarian dishes, cooked to perfection with the finest ingredients and spices. From favourites such as chicken Slarjung and paneer butter masala to delicacies like Mysur pepper chicken and chicken Lababdar, you'll find dishes from various parts of India, including the flavors of Deccan/ Hyderabad. India House also serves a verity of tandoor specialities including lamb chops & chicken Haryali herbal

---

La filosofía alimentaria de India House está impulsada por el deseo de captar la expansión y sabores exóticos de la India.

***¡Usted descubrirá que nuestro menú es tan diverso como la propia India!***

Las opciones incluyen una variedad de platos vegetarianos y no vegetarianos, cocinados a la perfección con los mejores ingredientes y especias. Desde favoritos como Pollo Slarjung y Paneer Butter Masala a delicias como Pollo Mysur pepper y Pollo Lababdar, usted encontrará platos de diversas partes de la India, incluyendo los sabores de Deccan / Hyderabad. India House también sirve verdaderas especialidades tandoori incluyendo chuletas de cordero y pollo Haryali Herbal.

# STARTERS

## APERITIVOS

Papadum / Mango Chutny / Pickle	1.00€
Onion bhaji A chick-pea and onion delicacy / <i>Una exquisitez de garbanzos y cebolla</i>	2.95€
Mushrooms pakora Mushrooms mix with chickpeas batter, spices and herbs / <i>Mix de Setas con pure de garbanzos, especias y hierbas</i>	4.00€
Chicken pakora Marinated & spice battered fried chicken / <i>Filete de pollo marinado y frito</i>	4.00€
Mixed vegetable pakora Crisp fried vegetable in spiced chick-pea batter / <i>Verduras troceadas y rebozadas en harina de garbanzos</i>	3.00€
Samosa meat or veg Meat or veg spices wrapped in a light Indian pastry / <i>Hojas de hojaldre rellenas de carne o verduras con especias</i>	3.95€
Fried prawns Prawns Marinated & spice battered fried prawns / <i>Gambas marinado con hierbas especias y frito</i>	6.90€
Prawn or chicken puri Prawns or chicken laced with lightly spiced and served on a light crisp puri bread <i>Gambas o pollo cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente</i>	7.50€
Fish koliwada Fish fried in spicy batter / <i>Trozos de pescado del dia marinado y frito</i>	5.75€
Assorted platter Chicken tikka , chicken pakora, o bhaji, veg pakora, seekh kebab & samosa <i>Pollo pakora, pollo tikka, o bhaji, pakora de verduras, rollos de cordero y samosa</i>	9.95€
Chicken tikka salad <i>Ensalada mixta con pollo</i>	6.00€
Chicken chaat <i>Pollo chaat</i>	6.00€
Paneer chilli Homemade rennet with garlic, onions & peppers / <i>Queso casero con pimientos, cebollas y ajo.</i>	6.00€
Raita A cooling combination of yoghurt, onion & cucumber / <i>Una refrescante combinacion de yogur, cebolla y pepino</i>	3.95€
Dal soup Lentil soup with spices and fresh coriander / <i>Sopa de lenteja con especias y celantro</i>	4.00€
Chicken Soup <i>Sopa de pollo</i>	4.00€
Tomato Soup <i>Sopa de tomate</i>	4.00€
Vegetable soup <i>Sopa de verduras</i>	4.00€

# FROM OUR TANDOOR

## DE NUESTRO HORNO TANDOORI

<b>Chicken saslik</b> Chicken lightly marinated with selected spice herbs and barbecued in tandoor <b>Pollo troceado y adobado con hierbas, especias y cocinado en el horno</b>	9.00€
<b>Chicken tikka</b> Half chicken marinated in yogurt with mild selected spices served in hot plate <b>Medio pollo marinado en yogur con especias suaves servido en plato caliente</b>	6.95€
<b>Lamb tikka</b> Tender lamb pieces marinated in yogurt and spices, cooked in charcoal grill <b>Filete de cordero marinado en yogur y especias y cocinado en tandoor</b>	7.95€
<b>Tandoori chicken</b> Quarter chicken marinated in yogurt and spices, and barbecud in tandoor <b>Cuarto de pollo adobado con hierbas y especias y cocinado in tandoor</b>	5.95€
<b>Seekh kebab</b> Minced lamb marinated in fresh herbs and charcoal grild on a skewer <b>Rollo de cordero picado con hierbas al horno</b>	7.50€
<b>King prawn tandoori</b> King prawn marinated with herbs and spices and cooked in tandoor <b>Langostino marinado con yogur, menta, especias y cocinado en tandoor</b>	17.95€
<b>Fish tikka</b> Fish lightly marinated, cooked in tandoor <b>Trozos de pescado marinado al horno</b>	12.00€
<b>Tandoori mix grill</b> Chicken tikka, tandoori chicken, lamb tikka, seekh kebab, prawns <b>Pollo tikka, pollo tandoori, cordero tikka, rollos de cordero, gambas</b>	16.95€
<b>House special kebab</b> Diced chicken marinated with house special spices, cooked in tandoor <b>Pollo troceado y adobado con especial especiales de la casa, y el horno</b>	9.00€
<b>Chicken haryali herbal</b> Chicken marinated in spices yogurt, mint, coriander sauce and cooked in tandoor <b>Pollo marinado in especias, yogur, menta, salsa de cilantro y cocinado en tandoor</b>	8.95€
<b>Lamb chops</b> Lamb chops marinated in in selected spices and grill in tandoor (4 pieces) <b>Chuletas de cordero marinado en especias seleccionadas y cocinado en tandoor (4 piezas)</b>	15.00€

# HOUSE SPECIALTIES

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

- Chicken Salarjung** 9.50€  
Chicken cooked with touch of special chef made mild creamy peanut sauce and white sauce spices and herbs.  
*Dados de pollo cocinados con salsa de cacahuetes, especias y hierbas.*
- Mysore Pepper Chicken** 9.50€  
Chicken cubes cooked with coconut black pepper spices and tamarind served with medium hot sauce.  
*Dados de pollo cocinado con salsa de coco pimienta negra especias, con salsa medio picante.*
- Chicken Lababdar** 9.50€  
Chicken cooked with fresh onion pepper and spices with mild creamy sauce.  
*Pollo cocinado con pimienta cebolla fresca y especias con salsa cremosa suave.*
- Chicken Methi** 9.50€  
Chicken cooked with fresh fenugreek leaves, spices and herbs / *Pollo con hojas de alholva, especias y hierbas.*
- Chicken Pasanda** 9.95€  
Chicken breast stuffed with cheese and spinach, cooked with tomato & almond sauce, mild spices and herbs.  
*Pechuga de pollo relleno con queso y espinacas con una salsa suave.*
- Chicken Haryali Herbal** 8.95€  
Chicken marinated in special selected spice ,yogurt,mint,coriander sauce and cooked in tandoor.  
*Pollo troceado y adobado con salsa especial de menta, cilantro, yogur y especias cocinado en tandoor.*
- Chicken Hedrabadi** 8.00€  
Chicken cooked in special Green herbs and spices with fresh mint and corriander midium spicy.  
*Pollo en hierbas verde y especias con menta y cilantro fresco.*
- Lamb Hedrabadi** 9.50€  
Lamb cooked in special Green herbs and spices with fresh mint and corriander midium spicy.  
*Cordero en hierbas verde y especias con menta y cilantro fresco.*
- Maas Madira** 10.00€  
Lamb cooked with pepper, onion and indian spirit with selected spices. Medium hot.  
*Cordero cocinado con pimienta, cebolla y licor hindu con especias seleccionadas. Medio picante.*
- Lamb Methi** 9.50€  
Lamb cooked with fresh fenugreek leaves, spices and herbs / *Cordero con hojas frescas de alholva, especias y hierbas*
- Lamb Rara** 9.95€  
Succulent lamb cooked in a rich gravy made with aromatic whole spices and minced lamb. Medium hot.  
*Suculento cordero cocinado en una rica salsa heca con especias enteras aromaticas y cordero picado.*
- Keema Matar** 9.95€  
Minced lamb and peas sauteed in thick mixture of stimulating flavors.  
*Carne picada y guisantes salteados en una mezcla de sabores estimulante.*
- Lamb Kofta Curry** 9.95€  
Juicy succulent little spices bombs bursting with flavour in a soopy tomato sauce.  
*Jugosas y succulentas bombas de especias llenas de sabor en una salsa de tomate.*
- Mix Special Balti** 11.95€  
Cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices.  
*Cocinado con tomates, cebollas y pimienta picado en hierbas y especias especiales.*

# CHICKEN DISHES

## POLLO EN SALSA

<b>Chicken curry • madras • vindaloo • phal</b> Chicken cooked in mild, medium hot, hot or very hot sauce, a spicy treat <b>Pollo en salsa curry suave, picante, muy picante o muy muy picante</b>	7.95€
<b>Chicken dansak</b> Chicken cooked in hot sweet and sour sauce with lentils / <b>Pollo cocinado en salsa agridulce con lentejas</b>	8.50€
<b>Chicken do pyaza</b> Diced chicken sautéed with onions tomatoes and green peppers in a rich onion gravy <b>Pollo sofrito con cebollas tomate y pimientos verdes con una salsa de cebolla</b>	8.50€
<b>Butter chicken</b> Chicken kababs cooked in a rich spicy tomato and almond sauce / <b>Pollo cocinado con salsa de tomate y almendras</b>	8.95€
<b>Chicken sagwala</b> Chicken cooked with spinach and a touch of cream curry sauce <b>Pollo con espinaca y ajo combinados con especias y crema</b>	8.00€
<b>Chicken tikka masala</b> Chicken tikka in a rich, creamy, spicy tomato sauce / <b>Pollo tikka cocinados en salsa de tomate cremosa</b>	8.00€
<b>Chicken moglai</b> Chicken cooked in special sauce with cream almonds, egg, herbs and spices <b>Trozos de pollo en salsa especial con nata, almendras, huevo, hierbas y especias</b>	8.00€
<b>Chicken korma</b> Chicken simmered in a mild aromatic cream and almond sauce / <b>Pollo con almendras y salsa suave</b>	8.50€
<b>Chicken rogan josh</b> Chicken with fresh tomatoes, onions and spices / <b>Pollo con tomates fresco, cebolla y especias</b>	8.50€
<b>Garlic chilly chicken</b> Hot and spicy chicken curry sauted with green chillies and fresh tomatoes <b>Trozos de pollo cocinado con tomate y guindillas picantes</b>	8.50€
<b>Chicken bhuna</b> Diced chicken sautéed with tomatoes, onion green pepper, coriander and spices <b>Trozos de pollo refrito con tomate, pimiento verde, cilantro y especias</b>	8.50€
<b>Chicken achari</b> Chicken cooked with special pickle and mustard seeds, hot and saur gravy <b>Pollo cocinado en un adobo especial y semillas de mostaza, salsa agripicante</b>	8.50€
<b>Chicken mango curry</b> Chicken cooked with mango, fresh cream and nuts / <b>Pollo cocinado con mango, crema fresca y frutos secos</b>	8.50€
<b>Chicken patiya</b> In hot sweet & sour sauce with tomato, garlic, ginger & spices / <b>Con salsa agridulce picante, tomate, ajo y especias</b>	8.50€
<b>Chicken jalfrezi</b> Chicken cooked with onion, pepper, tomato & spices with sweet & sour medium hot sauce <b>Pollo con especias y salsa agridulce medió picante</b>	8.50€
<b>Chicken kadai</b> with selected herbs & crushed spices / <b>con hierbas seleccionadas y especias molidas</b>	9.25€
<b>Chicken balti</b> Cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices. <b>Con tomates, cebollas, pimiento picado, hierbas y especias especiales</b>	9.25€

# LAMB DISHES

## PLATOS DE CORDERO

<b>Lamb curry • madras • vindaloo • phal</b> Diced lamb cooked in mild, medium hot, hot or very hot sauce, a spicy treat Trozos de cordero en salsa curry suave, picante, muy picante o muy muy picante	8.95€
<b>Lamb dansak</b> Diced lamb cooked in hot, sweet and sour sauce with lentils Trozos de cordero cocinado en salsa agridulce con lentejas	9.50€
<b>Lamb do pyaza</b> Diced lamb sautéed with onions, tomatoes and green peppers in arich onion gravy Trozo de cordero refrito con cebolla , tomate y pimiento verde	9.50€
<b>Lamb sagwala</b> Diced lamb cooked with spinach and tuch of cream curry sauce Trozos de cordero con espinacas	9.00€
<b>Lamb tikka masala</b> Lamb tikka in a rich creamy, spicy tomato sauce Cordero tikka cocido en salsa de tomate cremoso	9.50€
<b>Lamb moghlai</b> Diced lamb cooked in aspecial sauce with cream, almonds, egg herbs and spices Trozos de cordero en salsa especial con nata almndras, huevo, hierbas y especias	9.50€
<b>Lamb korma</b> Diced lamb in a mild aromatic and almonds sauce Trozos de cordero con almendras y salsa suave	9.50€
<b>Lamb rogan josh</b> Diced lamb with fresh tomatoes, onions and spices Trozos de cordero con tomate fresco, cebolla y especias	8.95€
<b>Lamb bhuna</b> Diced lamb sautéed with tomatoes, green peppers, coriander and spices Trozos de cordero refrito con tomate, pimiento verde, cilantro y especias	9.50€
<b>Lamb pasanda</b> Diced lamb cooked with almond and fresh tomatoes sauce Trozos de cordero cocinado con salsa de almendra y tomates frescos	9.50€
<b>Lamb patia</b> Lamb cooked in hot sweet n' soure sauce, rich tomato, garlic & ginger Cordero con salsa agridulce picante, tomate, ajo y jengibre	9.50€
<b>Lamb jalfrezi</b> Lamb cooked with onion, pepper, tomato & spices with sweet & sour medium hot sauce Cordero con especias y salsa agridulce medió picante	9.50€
<b>Lamb kadai</b> Kadai dishes are cooked in pan called kadai, with selected herbs & crushed spices. Para compartir en familia. Los platos kadai se preparan en una sartén especial llamado kadai, con hierbas seleccionadas y especias molidas. Plates to share with family.	9.95€
<b>Lamb balti</b> The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices. Para compartir en familia. El método de cocción se aplica en un wok de hierro fundido , que mejora la sabores exóticos, estos platos se cocinan con tomates, cebollas y pimiento picado, con el uso de hierbas y especias especiales. Plates to share with family.	9.95€

# SEAFOOD

## LANGOSTINO Y PESCADO

- Fish or prawns curry • madras • vindaloo • phal** 9.95€  
Fish or prawn cooked in mild, medium hot, hot or very hot sauce, a spicy treat  
*Pescado o gambas en salsa curry suave, picante, muy picante o muy muy picante*
- Prawns mushroom masala** 10.50€  
Prawns and mushroom sautéed with onion, ginger, garlic, fresh coriander and tomatoes and touch of curry sauce  
*Langostino y champinones con cebolla, jengibre, ajo, cilantro y tomate fresco y salsa curry*
- Prawn bhuna** 9.95€  
Prawns with green peppers, tomatoes, onion and selection of herbs and spices  
*Langostino refrito con tomate, cebolla, pimienta verde y hierbas seleccionadas*
- Prawn patia** 9.95€  
Prawns in sweet and hot a rich tomato and sauce with fresh ginger and garlic  
*Langostino en salsa de tomate con especias y jengibre y ajo*
- Goan fish or prawn curry** 9.50€  
A classical fish or prawns curry in a spicy coconut flavoured sauce  
*Pescado o langostinos en salsa curry con coco*
- Fish or prawn sagwala** 9.95€  
Fish or prawns cooked in spinach and touch of curry sauce  
*Gambas o rosada con salsa curry e espinaca*
- King prawn bhuna** 18.50€  
King prawns with green peppers, tomatoes, onion and selection of herbs and spices  
*Langostino jumbo refrito con tomate, cebolla, pimienta verde y hierbas seleccionadas*
- King prawn hedrabadi** 17.95€  
King prawns cooked in special Green herbs and spices with fresh mint and coriander medium spicy  
*Langostino en hierbas verde y especias con menta y cilantro fresco*
- King prawn patia** 18.50€  
King prawns in sweet and hot a rich tomato and touch of almond sauce with fresh ginger and garlic  
*Langostino en salsa de tomate con especias y jengibre y ajo*
- Prawns kadai** 11.00€  
Kadai dishes are cooked in pan called kadai, with selected herbs & crushed spices. Para compartir en familia  
*Los platos kadai se preparan en una sartén especial llamado kadai, con hierbas seleccionadas y especias molidas.*  
*Plates to share with family.*
- Prawns balti** 11.00€  
The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices. Para compartir en familia  
*El método de cocción se aplica en un wok de hierro fundido, que mejora los sabores exóticos, estos platos se cocinan con tomates, cebollas y pimienta picada, con el uso de hierbas y especias.*  
*Plates to share with family*
- King prawns kadai** 16.95€  
Kadai dishes are cooked in pan called kadai, with selected herbs & crushed spices. Para compartir en familia.  
*Los platos kadai se preparan en una sartén especial llamado kadai, con hierbas seleccionadas y especias molidas.*  
*Plates to share with family.*
- King prawns balti** 16.95€  
The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices. Para compartir en familia.  
*El método de cocción se aplica en un wok de hierro fundido, que mejora los sabores exóticos, estos platos se cocinan con tomates, cebollas y pimienta picada, con el uso de hierbas y especias*  
*Plates to share with family*



# VEGETABLES

## VERDURAS

Navrattan korma	7.00€
Assorted vegetables in almond gravy with raisins and cream / <i>Verduras en salsa de almendras con pasas y nata</i>	
Palak paneer	7.00€
Spinach cooked with home made cheese and tuch of curry sauce / <i>Espinaca con queso fresco y salsa curry</i>	
Baingan bhaji	6.00€
Baked eggplant with onions and tomatoes & spices / <i>Trozo de bernjenas cocinados con cebolla, tomate y especias</i>	
Aloo gobi	6.00€
Potato and cauliflower cooked in spicy sauce / <i>Patatas con coliflor cocinado con salsa curry</i>	
Bombay potato	5.50€
Diced potatoes in a spicy sauce / <i>Patata con salsa picante</i>	
Channa masala	6.00€
Chick peas cooked with special spices from Punjab / <i>Garbanzos con especias especiales de pujab</i>	
Dal tarka	6.00€
Mixture of indian lentils cooked with spices / <i>Lentejas hindues cocidas con especias</i>	
Paneer butter masala	7.50€
Home made cottage cheese cooked in a spicy tomato sauce with touch of cream <i>Queso fresco de casa en salsa de tomate</i>	
Paneer jalfrezi	7.00€
Home made cottage cheese cooked with vegetables in hot spicy sweet soure sauce <i>Queso fresco agridulce cocinado con verduras y especias</i>	
Mixed vegetable madras / curry	6.50€
Mixed vegetable cooked with hot sauce / <i>Verdura mixta con salsa picante</i>	
Mutter paneer	6.50€
Home made cheese and green peas in creamy curry sauce / <i>Guisantes con queso en salsa curry</i>	
Mushroom bhaji	6.00€
Mushroom with onions, green pepper, tomatoes & spices <i>Champinones con cebollas, tomate, pimiento verde y especias</i>	
Bhindi bhaji	7.50€
Okra with spices / <i>Ocra con especias</i>	
Sag allo	6.00€
Potato with spinach / <i>Patata con espinaca</i>	
Paneer Chilli	7.00€
Cottage cheese cooked with garlic, onion, pepper and spices / <i>Queso casero con ajo, cebolla y paprica</i>	
Jeera Aloo	5.00€
Dry potato tossed in cumin and herbs / <i>Patata con cumino, hierbas y especias</i>	
Achari Aloo	6.95€
Potato with homemade spicy pikcle / <i>Patata con especias y salsa. Medio picante</i>	
Mix vegetable kadai / Verduras kadai	7.50€
with selected herbs & crushed spices / <i>con hierbas seleccionadas y especias molidas</i>	
Mix vegetable balti / Verduras balti	7.50€
Cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices. <i>Con tomates, cebollas, pimiento picado, hierbas y especias especiales</i>	

# BIRYANIS

Basmati rice cooked with selected spices and raisins served with curry sauce  
Arroz basmati con especias selectas, frutos secos, servido con salsa de curry

Vegetable biryani	8.95€
Chicken biryani	9.95€
Lamb biryani	11.50€
Prawn biryani	12.90€
King prawn biryani	16.50€
Mix biryani Lamb, chicken & prawns / Cordero, pollo y gambas	13.95€

## RICE / ARROZ

Pulau rice Basmati rice cooked with saffron and spices / Arroz basmati con azafran y especias	2.90€
Boild or plain rice Arroz basmati blanco	2.50€
Mushroom rice Arroz con champiniones	3.50€
Peas and corn pulau Arroz con maiz y guisantes	3.95€
Dry fruit pulau Arroz con frutas secas	3.95€
Vegetable pulau Arroz con verduras	3.95€
Fried rice Rice fried with eggs and onion / Arroz frito con cebolla y huevos	3.95€
Garlic prawn pulau Rice cooked with prawns and garlic / Arroz con gambas y ajo	5.95€
Chicken pulau Rice with chicken / Arroz con pollo	5.00€
Spicy masala rice Rice cooked with chopped onion, garlic, ginger, chilli & herbs Arroz cocinado con cebolla picada, ajo, jengibre, chile y hierbas	5.00€

## BREAD / PAN

Naan Pan blanco hecho en tandoor	2.00€
Butter nan Nan bread with many layer of butter / Pan con capas de mantequilla	2.90€
Garlic nan Pan blanco con ajo	2.90€
Peshawri nan Pan con frutos secos	3.50€
Keema nan Nan filled with minced lamb / Pan con cordero picado	3.50€
Cheese nan Nan stuffed with cheese / Pan con queso	3.50€
Onion kulcha Pan con cebolla y especial	2.95€
Prahata Pan integral con capas de mantequilla	2.50€
Roti Pan integral sin levadura	1.95€
Chapatti Fino pan integral	2.00€
Puri Pan integral frito fried brown bread	1.95€
Stufed prahata Pan integral con verduras y patata	3.50€

# KID'S MENU

## MENU DE NIÑOS

Plain chicken tikka with chips or rice <i>Pollo tikka con patatas fritas o arroz</i>	5.50€
Chicken nuggets with chips or rice <i>Nuggets de pollo con patatas fritas o arroz</i>	5.50€
Fish fingers with chips or rice <i>Palitos de pescado con patatas fritas o arroz</i>	5.50€

# DESSERT

## POSTRE

Mango Kulfi	4.00€
Pistacho Kulfi	4.00€
Ice cream - vanilla / chocolate / strawberry <i>Helado de vainilla, chocolate o fresa</i>	4.00€
Sorbet - orange or lemon <i>Sorbete de naranja o limón</i>	3.50€
Coconut ice cream <i>Helado de coco</i>	3.50€

Please check with your server before ordering,  
for any allergy concerns you may have.

As each dish is especialy made for you,  
we can adjust the spices to your taste.

---

Por favor, consulte con su servidor antes de hacer su pedido,  
para cualquier problema de alergia que pueda tener.

Como cada plato está hecho especialmente para usted,  
podemos ajustar las especias a su gusto.

# DRINKS

## BEBIDAS

Water/ Agua	2.00€
Soft Drinks / Refrescos <i>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tónica</i>	1.80€
Juices / Zumos <i>Orange, Peach, Apple, Cranberry Pineapple / Naranja, Melocotón, Manzana, Arándano, Piña</i>	2.00€
Small Beer / Caña	2.50€
Pint of Beer / Cerveza Jarra	3.50€
Indian Beer / Cerveza india	3.25€
Heineken	3.25€
Tinto de Verano	3.00€
Lassi <i>Mango, Sweet, Salty / Mango, Dulce, Salado</i>	3.00€
Jug of / Jarra de SANGRÍA	11.00€
San Miguel 0,0%	2.00€
Coffee or tea / Café o té	2.00€
Hindu Tea / Té Hindu <i>With or without milk / Con o sin leche</i>	3.00€
Irish Coffee	5.50€

## APERITIF APERIRIVOS

Málaga Dulce	3.00€
Martini <i>Rose / Bianco / Extra Dry</i>	4.50€

# WINES

## VINOS

### RED WINE I *VINO TINTO*

Glass Red Wine / Copa Tinto	3.50€
Vino tinto de la Casa / House red wine	10.00€
Sangre de Toro	12.95€
Lagunilla Crianza	14.50€
Marqués de Cáceres <i>Rioja</i>	15.00€
1/2 Marqués de Cáceres <i>Rioja</i>	9.00€
Portia Ribera del Duero Roble	17.00€
Marqués de Riscal Reserva	28.00€
Faustino V <i>Rerserva</i>	22.00€

### WHITE WINE I *VINO BLANCO*

Glass White Wine / Copa Blanco	3.50€
Glass Viñasol / Copa Viñasol	4.00€
Vino Blanco de la Casa / House white wine	10.00€
Viña Sol	14.00€
1/2 Viña Sol	8.00€
Eternium <i>Chardonnay</i>	14.00€
Legaris Verdejo <i>Rueda</i>	14.50€
Marques de Riscal	18.00€
Diamante Semi Sweet	12.00€

### ROSÉ WINE I *VINO ROSADO*

Glass White Wine / Copa Blanco	3.50€
House wine / Vino de la Casa	10.00€
Mateus Rose	12.50€
Lambrusco	13.50€
Faustino V	13.50€

### CHAMPAGNE I *CAVA*

Benjamin	5.00€
Freixenet	16.00€
Moet & Chandon	60.00€

# **SPIRITS COMBINADOS**

Puerto de India Premium	6.00€
Bombay Sapphire	6.50€
Gordon	5.50€
Larios	5.50€
Malibu	5.00€
Smirnoff	5.50€
Bacardi	5.50€
Havana Club	5.00€
Captain Morgan	5.00€

## **WHISKEY WHISKY**

J&B	5.00€
Ballantines	5.00€
Black Label	7.00€
Red Label	5.50€
Jack Daniels	6.00€
Chivas Reagal	7.00€

## **BRANDI BRANDI**

Soberano	4.00€
Magno	4.00€
Carlos I	6.00€

## **LIQOURS LICORES**

Bailey's	4.50€
Tía María	4.50€
Cointreau	4.50€
Amaretto	4.00€
Pacharán	3.50€
Anis	3.50€
Licor	2.50€
<i>Apple, Peach / Manzana, Melocotón</i>	





**India House**

**Tel. 952 886 941**

**Centro Comercial Benavista, Local 14,  
Carretera N340, Km 167, 29688 Estepona, Málaga**