



India House

# STARTERS/ENTRANTES

PAPADUM

1.00



ONION BHAJI

4.95

A chickpea and onion delicacy

Una exquisitez hecho de harina de garbanzos con cebolla

MIXED VEGETABLE PAKORA

4.95

Crisp fried vegetable in spiced chickpea batter and fried

Verduras troceadas , adobadas en harina de garbanzos y fritas



MUSHROOMS PAKORA

5.95

Deep fried mixture of mushrooms ,chickpeas batter, spices and herbs.

Setas adobadas en harina de garbanzo , especias, hierbas y fritas

SALMON KOLIWADA

12.50

Salmon marinated in spices and grilled

Trozos de salmón marinado en especias y a la parrilla



SAMOSAS MEAT

5.25

Meat filling wrapped in a light Indian pastry and fried

Hojas de hojaldre rellenas de carne con especias

VEGETABLE SAMOSA

5.25

Spiced potato and pea filling wrapped in a light Indian pastry and fried

Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias



CHICKEN PAKORA

5.25

Chicken Marinated with spiced chickpeas batter fried

Pollo adobado en harina de garbanzo con especias y frito

FRIED PRAWNS

7.00

Marinated prawns with spices and fried with chickpea batter

Gambas marinadas con hierbas, especias y fritas con pasta de garbanzos



**PRAWN PURI**

7.95

Prawn cooked with lightly spiced and served on a light crispy puri bread  
 Gambas cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente

**CHICKEN PURI**

7.75

Chicken cooked with lightly spiced and served on a light crispy puri bread  
 Pollo cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente

**PANIR CHILLI**

6.85

Homemade panir cooked with garlies, onions and peppers  
 Queso casero con pimientos, cebollas y ajos

**ASSORTED PLATTER**

13.95

Chicken tikka, Chicken pakora, Onion bhaji, Veg pakora, Seekh kabab and Samosas  
 Pollo tikka, Pakora de pollo, Cebolla bhaji, Pakora de verduras, Rollos de cordero y Samosa

**CHICKEN TIKKA SALAD/ ENSALADA MIXTA CON POLLO TIKKA**

6.95

**CHICKEN CHAAT/ POLLO CHAAT**

6.75

**DAL SOUP/ SOPA DE LENTEJAS**

5.95

**CHICKEN SOUP/ SOPA DE POLLO**

5.95

**TOMATO SOUP/ SOPA DE TOMATE**

5.95

**VEGETABLE SOUP/ SOPA DE VERDURA**

5.95

## TANDOORI/PARRILLA

**CHICKEN SASLIK**

12.25

Chicken, onions and peppers lightly marinated with spices, herbs and barbequed in Tandoori  
 Pollo, cebollas y pimientos ligeramente marinado con especias, hierbas y hecho en Tandoor

**CHICKEN TIKKA**

8.95

Chicken marinated in yogurt, spices and grilled. Served in hot plate  
 Pollo marinado en yogur con especias suaves servido en plato caliente



# TANDOORI/PARRILLA



## CHICKEN HARYALI HERBAL

11.25

Spiced Chicken cubes marinated in yogurt, mint, coriander and cooked in Tandoori  
Pollo marinado en especias, yogur, menta, cilantro y cocinado en Tandoor

## LAMB TIKKA

11.00

Lamb pieces marinated in yogurt and spices cooked in charcoal grill Tandoori  
Trozos de cordero marinado en yogur, especias y cocinado en Tandoor



## TANDOORI CHICKEN

7.25

Quarter of chicken with bones marinated in yogurt, spices and herbs and grilled in Tandoori  
Cuarto de pollo adobado en yogur, hierbas, especias y cocinado en Tandoor



## SEEKH KABAB

9.95

Spiced Minced lamb in fresh herbs and charcoal grill on a skewer Tandoori  
Rollo hecho de cordero picado con hierbas al horno Tandoor

## KINGS PRAWN TANDOORI 5 piezas

21.50

King prawn marinated with herbs, spices and cooked in Tandoori  
Langostino marinado con hierbas, especias y cocinado en Tandoor



## FISH TIKKA

13.95

Fish lightly marinated in ground spices and cooked in Tandoori  
Trozos de pescado marinado en yogur, especias y al horno Tandoor

## TANDOORI MIX GRILL

19.85

Chicken tikka, Tandoori chicken, Lamb tikka, Seekh kebab, King prawns Tandoori  
Pollo tikka, pollo tandoori, cordero tikka, rollos de cordero y langostinos Tandoor



## GARLIC CHEESE CHICKEN TIKKA/POLLO TIKKA CON QUESO Y AJO

10.50

Diced chicken marinated with spices, garlic and cheese. Cooked in Tandoori  
Dados de pollo adobado con especias, ajo, queso y hecho al horno Tandoor

## LAMB CHOPS

17.95

Lamb chops Marinated in selected spices and grilled in Tandoori  
Chuletas de cordero marinado en especias, cocinado en Tandoor



## HOUSE SPECIAL/ESPECIALIDADES

### MYSORE PEPPER CHICKEN

11.95

Chicken cubes cooked with coconut , green pepper, spices and tamarind hot sauce  
Dados de pollo cocinado con coco, pimentón verde , especias y salsa picante de tamarindo



### CHICKEN SALARJUNG

11.95

Chicken cooked with touch of special chef made mild creamy white sauce spices and herbs with touch of peanuts batter// Dados de pollo cocinado en salsa de cacahuetes, especias y hierbas

### CHICKEN LABABDAR

11.25

Chicken cooked with fresh onion ,pepper tomato and spices with mild creamy sauce  
Pollo cocinado con cebolla fresca y especias en una salsa suave cremosa



### BUTTER CHICKEN

12.95

Cooked in rich spicy tomato and almond sauce // Pollo cocinado en una salsa rica de tomate y almendras



### CHICKEN MANGO CURRY

12.00

Mango flavoured Chicken with creamy curry sauce // pollo con salsa de sabor mango cremoso

### MAAS MADIRA

12.95

Lamb cooked with pepper onion and Indian spirit with selected spices in a medium hot sauce  
Cordero cocinado con pimienta, cebolla y licor hindú con especias seleccionadas en salsa medio picante

### LAMB RARA

13.25

Succulents minced lamb and lamb cubes cooked in a rich gravy made with aromatic spices medium hot sauce  
Suculento cordero y cordero picado cocinados en una salsa rica hecha con especias enteras aromáticas.  
Picante medio

### KEEMA MATAR

12.95

Minced Lamb and peas in a thick mixture of stimulating flavour  
Carne picada de cordero con guisantes en una mezcla espesa de sabores estimulantes



### LAMB KOFTA CURRY

12.50

Juicy succulent lightly spiced bombs with bursting flavour in a tomato juice and curry sauce  
Albondigas caseras de cordero con una salsa especial de curry y tomate

### HOUSE SPECIAL MIX BALTI

13.95

Chicken, Lamb and Prawns cooked with chopped tomato, Onion and green peppers with a touch of spinach using special herbs and spices // Pollo, Cordero y Langostinos cocinados con tomate, cebolla picada Pimentón verde con un toque de espinaca, hierbas y especias particulares

### PRAWNS MUSHROOM MASALA

14.00

Prawns and Mushroom sauteed with onion, ginger, garlic, coriander and tomatoes with touch of curry sauce  
Gambas y champiñones cocinados con cebolla, jengibre, ajo, cilantro y tomate fresco con un toque de salsa de curry

## HOUSE SPECIAL/ESPECIALIDADES

|   |  |       |              |       |                     |
|---|--|-------|--------------|-------|---------------------|
| <b>GOAN FISH OR PRAWNS CURRY</b>  |  |       |              |       | 12.95               |
| In spicy coconut flavoured hot sauce in goan style // En salsa picante con sabor a coco en estilo de Goa  |  |       |              |       |                     |
| <b>CHICKEN PASANDA</b>  |  |       |              |       | 12.75               |
| Chicken stuffed with cheese and spinach cooked with tomato and almond sauce<br>Pollo relleno con queso y espinacas con una salsa suave de tomate y almendras                        |  |       |              |       |                     |
| <b>LAMB PASANDA</b>   |  |       |              |       | 12.95               |
| lamb pasanda contains tender pieces of lamb, which cooked in a mildly spiced sauce<br>Cordero pasanda contiene trozos suaves de cordero cocinado en una salsa ligeramente especiada |  |       |              |       |                     |
| <b>CHETTINAD</b>  | Chicken/Pollo  | 10.95 | Lamb/Cordero | 12.95 | Prawns/Gambas 13.25 |
| Cooked with pepper ,onion and coconut powder with spices in a hot sauce<br>Cocinado con pimienta, cebolla y coco en polvo con guindilla en salsa picante                            |  |       |              |       |                     |
| <b>METHI</b>  | Chicken/Pollo  | 10.95 | Lamb/Cordero | 12.95 | Prawns/Gambas 13.50 |
| With fenugreek leaves, spices, herbs .served with medium hot gravy<br>Con hojas frescas de fenogreco, especias, hierbas en salsa  |  |       |              |       |                     |
| <b>ACHARI</b>   | Chicken/Pollo  | 10.95 | Lamb/Cordero | 12.95 | Prawns/Gambas 13.25 |
| cooked with special pickle and mustard seed and serve in hot gravy<br>Cocinado con pickle especial y semillas de mostaza en salsa picante   |  |       |              |       |                     |
| <b>HEDRABADI</b>  | Chicken/Pollo  | 11.25 | Lamb/Cordero | 12.95 | Prawns/Gambas 13.25 |
| Cooked in selected green herbs and spices with a touch of fresh mint and coriander Medium spicy<br>Cocinado en hierbas verdes, especias con menta y cilantro fresco                 |  |       |              |       |                     |
| <b>HANDI</b>  | Chicken/Pollo  | 11.25 | Lamb/Cordero | 12.50 | Prawns/Gambas 13.25 |
| Cooked with chef's special mixed spices, onions, tomatoes ,and pepper, little Spicy<br>Cocinado con mezcla de especias del chef , cebolla, tomate y pimienta . Medio Picante        |  |       |              |       |                     |
| <b>CHICKEN CHASNI</b>   | House special sweet and sour medium hot chicken curry<br>Pollo, con salsa agri dulce especial de la casa |       |              |       | 13.50               |

## MAIN COURSE/PRINCIPAL

### CURRY



|  |       |
|--|-------|
| A mild spiced onion and nuts gravy               |       |
| Una salsa de anacardo, cebolla y especias suaves |       |
| Vegetables/Verduras                              | 8.00  |
| Chicken/Pollo                                    | 9.95  |
| Lamb/Cordero                                     | 11.50 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                  | 12.95 |
| King prawns/Langostinos                          | 18.25 |

### MADRAS



|  |       |
|--|-------|
| Hot onion and tomato gravy                       |       |
| una salsa picante de anacardo cebolla y especias |       |
| Vegetables/Verduras                              | 8.00  |
| Chicken/Pollo                                    | 10.25 |
| Lamb/Cordero                                     | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                  | 12.95 |
| King prawns/Langostinos                          | 18.25 |

### VINDALOO



|  |       |
|--|-------|
| With a very hot spicy curry and tomato sauce |       |
| una salsa de curry y tomate muy muy picante  |       |
| Vegetables/Verduras                          | 8.00  |
| Chicken/Pollo                                | 10.25 |
| Lamb/Cordero                                 | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas              | 12.85 |
| King prawns/Langostinos                      | 18.25 |

### PHAL



|   |       |
|---|-------|
| With a very very hot spicy curry and tomato sauce |       |
| una salsa de curry y tomate muy muy picante       |       |
| Vegetables/Verduras                               | 8.00  |
| Chicken/Pollo                                     | 10.50 |
| Lamb/Cordero                                      | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                   | 12.95 |
| King prawns/Langostinos                           | 18.25 |

### DANSAK



|   |       |
|---|-------|
| In a hot, sweet and sour sauce with lentils |       |
| Cocinado con salsa agridulce y lentejas     |       |
| Vegetables/Verduras                         | 8.25  |
| Chicken/Pollo                               | 10.85 |
| Lamb/Cordero                                | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas             | 13.25 |
| King prawns/Langostinos                     | 18.25 |

### KORMA



|  |       |
|--|-------|
| Simmered in a mild aromatic creamy almond and cashewnuts sauce     |       |
| cocinado en una salsa aromática y cremosa de almendras y anacardos |       |
| Vegetables/Verduras  | 8.50  |
| Chicken/Pollo  | 10.95 |
| Lamb/Cordero   | 12.00 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                                    | 12.95 |
| King prawns/Langostinos  | 18.25 |

## MAIN COURSE/PRINCIPAL

### TIKKA MASALA



*In rich creamy lightly spiced tomato and cashew nuts gravy*

*Cocinado en salsa de anacardo, tomate cremosa y especias*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Vegetables/Verduras             | 8.25  |
| Chicken/Pollo                   | 10.95 |
| Lamb/Cordero                    | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas | 12.95 |
| King prawns/Langostinos         | 18.25 |

### SAGWALA



*Spinach cooked with spices curry sauce and a touch of cream*

*Espinaca cocinado con especias y salsa de curry con un poco de nata*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Vegetables/Verduras             | 8.00  |
| Chicken/Pollo                   | 10.50 |
| Lamb/Cordero                    | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas | 12.95 |
| King prawns/Langostinos         | 18.25 |

### PATIA



*In a sweet and sour medium hot tomato pepper onion, garlic and ginger with a touch of curry and tomato sauce*

*En salsa agridulce con especias, jengibre y ajo medio picante*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Vegetables/Verduras             | 8.00  |
| Chicken/Pollo                   | 10.50 |
| Lamb/Cordero                    | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas | 13.25 |
| King prawns/Langostinos         | 18.25 |

### KADAI



*Kadai dishes are cooked in special pan called kadai with selected herbs*

*& crushed spices Los platos kadai se preparan en una sartén especial llamado kadai con hierbas seleccionadas y especias molidas*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Vegetables/Verduras             | 8.50  |
| Chicken/Pollo                   | 10.85 |
| Lamb/Cordero                    | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas | 12.95 |
| King prawns/Langostinos         | 18.25 |

### BALTI



*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 & touch of spinach with medium hot sauce*

*El método de cocción se aplica en un wok de hierro fundido que mejora los sabores exóticos. Estos platos son cocinados con tomates, cebollas, especias y pimiento picado usando hierbas especiales con un toque de espinaca en una salsa medio picante.*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Vegetables/Verduras             | 8.00  |
| Chicken/Pollo                   | 10.85 |
| Lamb/Cordero                    | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas | 12.95 |
| King prawns/Langostinos         | 18.25 |



## MAIN COURSE/PRINCIPAL

### ROGA JOSH



|   |       |
|---|-------|
| Cooked with fresh tomatoes, curry sauce and spices      |       |
| Cocinado con tomates frescos, salsa de curry y especias |       |
| Vegetables/Verduras                                     | 8.00  |
| Chicken/Pollo   | 10.50 |
| Lamb/Cordero  | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                         | 12.95 |
| King prawns/Langostinos                                 | 18.25 |

### DOPYAZA



|  |       |
|--|-------|
| Sautéed onion green pepper and tomato with curry sauce   |       |
| Sofrito de cebolla, tomate y pimientos en salsa de curry |       |
| Vegetables/Verduras                                      | 8.00  |
| Chicken/Pollo  | 10.50 |
| Lamb/Cordero   | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                          | 12.95 |
| King prawns/Langostinos                                  | 18.25 |

### BHUNA



|   |       |
|---|-------|
| Cooked with chopped onion, tomatoes, green pepper ,<br>coriander, ginger and spices       |       |
| Cocinado con cebolla, tomate, pimiento italiano picado,<br>cilantro, jengibre y especias. |       |
| Vegetables/Verduras   | 8.50  |
| Chicken/Pollo   | 10.95 |
| Lamb/Cordero  | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas   | 12.95 |
| King prawns/Langostinos   | 18.25 |

### CHILLY GARLIC



|  |       |
|--|-------|
| Sautéed green chillies onion peppers and fresh tomatoes in hot gravy |       |
| Cooked in hot and spicy sauce  |       |
| Salteado con cebolla, pimiento, tomate y salsa picante               |       |
| Vegetables/Verduras  | 8.00  |
| Chicken/Pollo  | 10.50 |
| Lamb/Cordero   | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas                                      | 12.95 |
| King prawns/Langostinos  | 18.25 |

### MOGLAI



|   |       |
|---|-------|
| Cooked in special sauce with cream almonds, egg, herbs and spices                   |       |
| Cocinado en una salsa especial hecha con nata, almendras, huevo, hierbas y especias |       |
| Vegetables/Verduras   | 8.00  |
| Chicken/Pollo   | 10.50 |
| Lamb/Cordero  | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas   | 12.95 |
| King prawns/Langostinos   | 18.25 |

### JALFREZI



|  |       |
|--|-------|
| Cooked with onion, pepper, tomato, spiced in sweet and sour medium hot sauce |       |
| Cocinado con cebolla, pimiento, tomate con salsa agridulce medio picante     |       |
| Vegetables/Verduras  | 8.00  |
| Chicken/Pollo  | 10.85 |
| Lamb/Cordero   | 11.95 |
| Fish or Prawns/Pescado o gambas  | 12.95 |
| King prawns/Langostinos  | 18.25 |

## VEGETABLES/VERDURAS

|   |      |
|---|------|
| <b>ALOO MUTTER</b>  | 8.00 |
| Potato cooked with peas spices and herbs with curry sauce<br>Patata cocinado con Guisante y especias en salsa curry   |      |
| <b>CHETTINAD</b>  | 8.00 |
| South Indian style curry with sautéed peppers, onion and coconut with rich gravy<br>Sofrito de pimienta, cebolla y coco en una salsa rica y picante estilo sureño de India        |      |
| <b>NAVRATTON KORMA</b>  | 8.00 |
| Assorted vegetable in aromatic almond gravy with raisins and cream<br>Diferentes verduras seleccionadas en una salsa aromática de almendras con pasas y nata.                     |      |
| <b>SAG PANEER</b>   | 8.25 |
| Spinach cooked with home made cheese( paneer) garlic and ta ouch of curry sauce and spices<br>Espinca cocinada con queso casero, especias y salsa de curry                        |      |
| <b>BAINGAN BHAJI</b>  | 8.00 |
| Baked Aubergine sautéed with onion, tomatoes and assorted spices<br>Bernjena cocinado con cebolla,tomate y especias seleccionados.  |      |
| <b>ALOO GOBI</b>  | 7.95 |
| Potato and cauliflower cooked in tomatoes spices and a touch of curry sauce<br>Patata y coliflor cocinado con un toque de salsa de curry y especias.                              |      |
| <b>BOMBAY POTATO</b>  | 7.95 |
| Diced potato with spices in a medium hot touch of curry sauce<br>Dados de patata con especias en una salsa medio picante.   |      |
| <b>CHANNA MASALA</b>  | 7.95 |
| Chickpeas cooked with spices in north Indian style<br>Garbanzos cocinados con especias en estilo norte de India   |      |
| <b>DAL MAKHANI</b>  | 8.25 |
| Tasty rich mixture of Indian black lentils in a creamy and smooth flavour<br>una combinación de lentejas negras con un sabor cremoso y suave                                      |      |
| <b>DAL TARKA</b>  | 7.95 |
| Mixture of four different Indian yellow lentils cooked with spices<br>Consiste en la mezcla de cuatro diferentes lentejas Hindues cocinado con especias                           |      |
| <b>PANIR BUTTER MASALA</b>  | 8.25 |
| Home made cottage cheese (paneer) cooked in spice, tomato sauce and cream<br>Queso fresco casero con especias y salsa de tomate con nata  |      |
| <b>PANEER JALFREZI</b>  | 8.25 |
| paneer cooked with onion, pepper, tomato, spice & served in sweet and sour medium hot sauce<br>Cocinado con cebolla, pimienta, tomate y especias con salsa agrdulce medio picante |      |
| <b>MIXED VEGETABLE CURRY</b>  | 7.95 |
| Mix vegetables in mildly spiced onion and touch of nuts gravy<br>Verduras mixtas con una salsa suave de curry   |      |
| <b>MIXED VEGETABLE MADRAS</b>   | 7.95 |
| Mix vegetable cooked with hot spice onion and nuts gravy<br>Verduras mixtas cocinadas con salsa picante de curry  |      |

## VEGETABLES/VERDURAS

### MIXED VEGETABLE BALTI

8.00

It's cooked in a cast iron pan, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices with a touch of spinach in a medium hot sauce Verduras mixtas cocinadas con tomates, cebolla, pimiento picado con hierbas y especias especiales.



### MIXED VEGETABLE KADAI

8.00



Cooked in special pan called kadai with selected herbs & crushed spices  
Se preparan en una sartén especial llamado kadai, cocinado con tomate, cebolla, pimiento picado con hierbas y especias

### MUSHROOM BHAJI

7.95

Mushroom with onion, tomatoes and chopped capsicum with special herbs & spices  
Champiñones con tomates, cebollas, pimiento verde y especias



### GOBI BHAJI

7.95



Cauliflower with spices, tomatoes and coriander with a touch of curry sauce  
Coliflor con especias y tomate fresco con un toque de salsa

### BHINDI BHAJI

8.50

Okra with spices and sautéed onion / Okra con especias y cebolla sofrito



### SAG ALLO

7.95

Potato with spinach and spices / Patata con espinaca y especias



### PANEER CHILLI

8.50

Paneer sautéed with green chillies, onion, peppers and fresh tomatoes cooked in hot and spicy sauce Paneer Cocinado con cebolla, pimiento, tomate y salsa picante

### JEERA ALLO

7.95

Dry potato tossed in cumin, coriander and herbs / Patata con comino, hierbas, cilantro y especias



### ACHARI ALOO

7.95

Potato cooked with home made pickle spicy / Patata con salsa especial picante de India



### MUTTER PANEER

8.25

Paneer and green peas in creamy curry sauce / Queso casero con especias, gusante y salsa de curry

### SAG BHAJI

7.95

Spinach cooked with spices and garlic / Espinaca cocinado con ajo y especia



### VEGETABLE DHANSAK

7.95

A nice combination of mix veg and mix lentils with spices  
Una combinacion de verduras mixtas y lentejas mixtas con especias



### CHANA SAAG

8.00

Nice combination of chickpea and spinach cooked with spices / Espinaca con garbanzos y especias

### HARI MAKKAI

8.00

Corn cooked in spinach, cream and spices / Maiz cocinado con espinaca, especias y nata



## VEGETABLES/VERDURAS

### BIRYANI

Long-grained basmati rice flavoured with fragrant spices such as saffron and layered with lamb, chicken, fish, or vegetables and a thick gravy.

|                        |       |
|------------------------|-------|
| VEGETABLE BIRYANI      | 10.50 |
| CHICKEN BIRYANI        | 12.95 |
| LAMB BIRYANI           | 14.00 |
| HEDRABADI LAMB BIRYANI | 15.75 |
| PRAWN BIRYANI          | 14.95 |
| MIX BIRYANI            | 15.95 |
| KING PRAWNS BIRYANI    | 18.95 |



### RICE/ARROZ

|   |      |
|---|------|
| PULAU RICE / ARROZ PULAU                          | 2.95 |
| WHITE RICE / ARROZ BLANCO                         | 2.95 |
| MUSHROOM RICE / ARROZ CON CHAMPIÑONES             | 3.95 |
| PEAS AND CORN PULAU / ARROZ CON MAIZ Y GUI SANTES | 3.95 |
| DRY FRUITS RICE / ARROZ CON FRUTOS SECO           | 5.00 |
| VEGETABLE PULAU / ARROZ CON VERDURA               | 4.25 |
| FRIED RICE / ARROZ FRITO                          | 5.00 |
| SPINACH RICE / ARROZ CON ESPINACA                 | 5.00 |
| GARLIC PRAWNS PULAU / ARROZ CON AJO Y GAMBAS      | 5.95 |
| CHICKEN PULAU / ARROZ FRITO CON POLLO             | 5.25 |
| SPICY MASALA RICE                                 | 5.50 |
| KEEMA RICE  | 5.50 |



### NAN BREAD/PAN HINDÚ

|  |      |
|--|------|
| NAN                                      | 2.50 |
| BUTTER NAN / PAN CON MANTEQUILLA         | 2.95 |
| GARLIC NAN/PAN CON AJO                   | 2.95 |
| PESAWRI NAN / PAN CON FRUTOS SECOS SECOS | 3.95 |
| KEEMA NAN / PAN CON CARNE PICADA         | 3.95 |
| CHEESE NAN / PAN CON QUESO               | 4.25 |
| ONION KULCHA / PAN CON CEBOLLA Y ESPECIA | 2.95 |
| PRAHATA / PAN ENTEGRAL CON MANTAQUILLA   | 3.00 |
| ROTI                                     | 2.00 |
| CHAPATI                                  | 2.00 |
| PURI                                     | 1.95 |
| STUFFED PARHATA                          | 3.95 |



## KIDS MENU/MENÚ NIÑOS

PLAIN CHICKEN TIKKA WITH CHIPS OR RICE  
POLLO TIKKA CON PATATAS FRITAS O ARROZ

7.95



CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS OR RICE  
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS O ARROZ

7.95

FISH FINGERS WITH CHIPS OR RICE  
PALITOS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS O ARROZ

7.95



CHICKEN MANGO CURRY WITH RICE OR CHIPS  
POLLO MANGO CON ARROZ O PATATA FRITA

9.25

CHICKEN KORMA WITH RICE OR CHIPS  
POLLO KORMA CON PATATAS O ARROZ

9.25



## WINE/VINOS

### RED WINE/VINO TINTO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.               | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.            | 11,90 € |
| LUZ MILLAR ROBLE RIBERA DEL DUERO.     | 20,00 € |
| GUELBENZU AZUL DO. RIBERA DEL QUEILES. | 20,00 € |
| MARTINEZ CORTA D. O. RIOJA.            | 20,00 € |
| PHYLOS D. O. RIBERA DEL DUERO.         | 32,00 € |
| LLEIROSO CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO.  | 28,95 € |
| ORQUESTRA MERLOT                       | 14,00 € |



### WHITE WINE/VINO BLANCO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                   | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                | 11,90 € |
| REY SANTO VERDEJO D. O. VERDEJO.           | 12,95 € |
| SEÑORIO DE SARRIA CHARDONNAY D. O. RUEDA.. | 14,00 € |
| VECRIMA GODEYO D. O. MONTERREI.            | 18,00 € |



### ROSE WINE/VINO ROSADO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                       | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                    | 11,90 € |
| SEÑORIO DE SARRIA ROSSE D. O. NAVARRA.         | 14,00 € |
| ARMAS DE GUERRA ROSADO MENCIA D. O. EL BIERZO. | 15,00 € |
| BORNOS FRIZZANTE ROSADO D. O. RUEDA.           | 14,50 € |



|                        |         |
|------------------------|---------|
| BENJAMIN.              | 6,00 €  |
| JAUME SERRA.           | 14,00 € |
| PEDREGOSA PETIT CUVEE. | 25,00 € |



## WINE/VINOS

### RED WINE/VINO TINTO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.               | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.            | 11,90 € |
| LUZ MILLAR ROBLE RIBERA DEL DUERO.     | 20,00 € |
| GUELBENZU AZUL DO. RIBERA DEL QUEILES. | 20,00 € |
| MARTINEZ CORTA D. O. RIOJA.            | 20,00 € |
| PHYLOS D. O. RIBERA DEL DUERO.         | 32,00 € |
| LLEIROSO CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO.  | 28,95 € |
| ORQUESTRA MERLOT                       | 14,00 € |



### WHITE WINE/VINO BLANCO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                   | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                | 11,90 € |
| REY SANTO VERDEJO D. O. VERDEJO.           | 12,95 € |
| SEÑORIO DE SARRIA CHARDONNAY D. O. RUEDA.. | 14,00 € |
| VECRIMA GODEYO D. O. MONTERREI.            | 18,00 € |



### ROSE WINE/VINO ROSADO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                       | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                    | 11,90 € |
| SEÑORIO DE SARRIA ROSSE D. O. NAVARRA.         | 14,00 € |
| ARMAS DE GUERRA ROSADO MENCIA D. O. EL BIERZO. | 15,00 € |
| BORNOS FRIZZANTE ROSADO D. O. RUEDA.           | 14,50 € |



|                        |         |
|------------------------|---------|
| BENJAMIN.              | 6,00 €  |
| JAUME SERRA.           | 14,00 € |
| PEDREGOSA PETIT CUVEE. | 25,00 € |



## WINE/VINOS

### RED WINE/VINO TINTO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.               | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.            | 11,90 € |
| LUZ MILLAR ROBLE RIBERA DEL DUERO.     | 20,00 € |
| GUELBENZU AZUL DO. RIBERA DEL QUEILES. | 20,00 € |
| MARTINEZ CORTA D. O. RIOJA.            | 20,00 € |
| PHYLOS D. O. RIBERA DEL DUERO.         | 32,00 € |
| LLEIROSO CRIANZA DO RIBERA DEL DUERO.  | 28,95 € |
| ORQUESTRA MERLOT                       | 14,00 € |



### WHITE WINE/VINO BLANCO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                   | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                | 11,90 € |
| REY SANTO VERDEJO D. O. VERDEJO.           | 12,95 € |
| SEÑORIO DE SARRIA CHARDONNAY D. O. RUEDA.. | 14,00 € |
| VECRIMA GODEYO D. O. MONTERREI.            | 18,00 € |



### ROSE WINE/VINO ROSADO

|  |         |
|--|---------|
| GLASS WINE/COPA DE VINO.                       | 3,75 €  |
| HOUSE WINE/VINO DE LA CASA.                    | 11,90 € |
| SEÑORIO DE SARRIA ROSSE D. O. NAVARRA.         | 14,00 € |
| ARMAS DE GUERRA ROSADO MENCIA D. O. EL BIERZO. | 15,00 € |
| BORNOS FRIZZANTE ROSADO D. O. RUEDA.           | 14,50 € |



|                        |         |
|------------------------|---------|
| BENJAMIN.              | 6,00 €  |
| JAUME SERRA.           | 14,00 € |
| PEDREGOSA PETIT CUVEE. | 25,00 € |

