

# India House

## WELCOME TO INDIA HOUSE

Where tradition lives on every plate. Nestled in the heart of El Paraíso, Estepona, India House is a family-run restaurant offering the authentic taste of India.

Our cuisine is crafted with freshly ground spices, hand-selected ingredients, and cherished family recipes. From fragrant curries and sizzling tandoori grills to handmade naan and vibrant vegetarian dishes, every plate reflects the richness of Indian heritage.

Come taste tradition, feel at home, and experience the soul of India.



## BIENVENIDO A INDIA HOUSE

Donde la tradición vive en cada plato. Ubicado en el corazón de El Paraíso, Estepona, India House es un restaurante familiar que ofrece el auténtico sabor de la India.

Nuestra cocina se elabora con especias recién molidas, ingredientes seleccionados a mano y recetas familiares transmitidas con cariño. Desde aromáticos currys y parrillas tandoori hasta naan artesanal y vibrantes opciones vegetarianas, cada plato refleja la riqueza de la gastronomía india.

Ven a saborear la tradición, sentirte como en casa y descubrir el alma de la India.



# Starters / Entrantes



vegan and gluten free options also available

<b>Papadum</b>	1.00€
<b>Onion BHAJI</b> A chickpea & onion delicacy <i>Una exquisitez hecha de harina de garbanzos con cebolla</i>	5.50€
<b>Mixed vegetable PAKORA</b> Crispy fired vegetables in spiced chickpea batter & fired <i>Verduras troceadas, adobadas en harina de garbanzos, fritas</i>	5.50€
<b>Mushroom PAKORA</b> Deep fried mixture of mushrooms, chickpea batter, spices & herbs <i>Setas adobadas en harina de garbanzos, especias, hierbas y fritas</i>	5.95€
<b>Salmon KOLIWADA</b> Salmon marinated in spices & grilled <i>Trozos de salmón marinado en especias y a la parilla</i>	12.50€
<b>Meat SAMOSA</b> Meat filling wrapped in a light Indian pastry & fried <i>Hoja de hojaldre rellenas de carne con especias</i>	5.95€
<b>Vegetable SAMOSA</b> Spiced potato & pea filling wrapped in a light Indian pastry & fried <i>Hoja de hojaldre rellenas de verduras con especias</i>	5.90€
<b>Chicken PAKORA</b> Chicken marinated with spiced chickpeas batter fried <i>Pollo adobado en harina de garbanzo con especias y frito</i>	5.90€
<b>Fried PRAWNS</b> Marinated prawns with spices & fried with chickpeas batter <i>Gambas marinadas con hierbas, especias y fritas con pasta de garbanzos</i>	7.90€
<b>Prawn PURI</b> Prawns cooked with lightly spices and served on a light crispy puri bread <i>Gambas cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente</i>	7.95€
<b>Chicken PURI</b> Chicken cooked with lightly spices and served on a light crispy puri bread <i>Pollo cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente</i>	7.75€
<b>PANEER Chilli</b> Homemade paneer cooked with garlic, onions & peppers <i>Queso casero cocinado con pimientos, cebollas y ajo</i>	7.95€
<b>ASSORTED PLATTER</b> Chicken Tikka, Chicken Pakora, Onion Bhaji, Vegetable Pakora, Seekh kebab & Samosa <i>Pollo Tikka, Pakora de pollo, cebolla Bhaji, Pakora de verduras, Kebab Seekh y Samosa</i>	13.95€
<b>Chicken Tikka salad / <i>Ensalada mixta con pollo Tikka</i></b>	6.95€
<b>Chicken Chaat / <i>Pollo Chaat</i></b>	6.75€
<b>Dal soup / <i>Sopa de lentejas</i></b>	5.95€
<b>Chicken soup / <i>Sopa de pollo</i></b>	5.95€
<b>Tomato soup / <i>Sopa de tomate</i></b>	5.95€
<b>Vegetable soup / <i>Sopa de verduras</i></b>	5.95€

# Tandoori / Parrilla



vegan and gluten free free options also available

## Chicken SASLIK 12.25€

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

## Chicken TIKKA 8.95€

Chicken marinated in yogurt, spices & grilled. Cooked in Tandoori & served in hot plate  
*Pollo marinado en yogur, especias suaves servido en plato caliente*

## Chicken HARYALI 12.50€

Spiced chicken cubes marinated in yogurt, mint, coriander & cooked in Tandoori  
*Dados de pollo marinado en yogur con especias suaves, servido en plato caliente*

## Lamb TIKKA 12.50€

Lamb pieces marinated in yogurt & spices cooked in charcoal grill Tandoori  
*Cordero troceado y marinado en yogur y especias y cocinado al horno Tandoor*

## TANDOORI Chicken 7.90€

Quarter of chicken with bones marinated in yogurt, spices & herbs & 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 gilled on a Tandoori skewer  
*Rollo hecho de cordero picado con hierbas al horno Tandoor*

## king Prawn TANDOORI 21.50€

King prawns marinated with herbs, spices and cooked in Tandoori oven  
*Langostinos marinado con hierbas, especias y cocinado en horno Tandoor*

## Fish TIKKA 14.25€

Fish lightly marinated in grounded spices & cooked in Tandoori  
*Trozos de pescado marinada en yogur, especias y al horno Tandoor*

## TANDOORI Mixed Grill 21.95€

Chicken Tikka, Tandoori chicken, Seekh kebab, King prawns cooked in Tandoori  
*Pollo Tikka, pollo Tandoori, cordero Tikka y Langostinos en horno de Tandoor*

## Garlic Cheese Chicken TIKKA 10.50€

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

## Lamb Chops 19.75€

Lamb chops marinated in selected spices & grilled in Tandoori oven  
*Chuletas de cordero marinado en especias, cocinado en horno Tandoor*

# House Specials / Especialidades



vegan and gluten free options also available

## **MYSORE Pepper Chicken** 12.95€

Chicken cubes cooked with coconut, green peppers, spices & tamarind hot sauce

*Dados de pollo cocinado con coco, pimientos verdes, especias y salsa picante de tamarindo*

## **Chicken SALARJUNG** 12.95€

Chicken cooked with a touch of special chef made mild creamy white sauce spices and herbs with a touch of peanut butter

*Dados de pollo, con salsa blanca especial del chef, especias, hierbas y crema de cacahuetes*

## **Chicken LABABDAR** 12.95€

Chicken cooked with spring onion, pepper, tomato & spices with mild creamy sauce

*Pollo cocinado con cebolla fresca, pimienta, tomate y especias en una salsa suave cremosa*

## **BUTTER Chicken** 12.95€

Chicken cooked in a rich spicy tomato and almond sauce

*Pollo cocinado en una salsa rico y picante de tomate y almendra*

## **Chicken Mango CURRY** 13.95€

Mango flavoured chicken with creamy curry sauce

*Pollo con salsa de sabor mango cremoso*

## **Maas MADIRA** 13.95€

Lamb with pepper, onion & Indian spirit with selected spices in medium hot sauce

*Cordero con pimienta, cebolla y licor Hindú, con especias en una salsa picante*

## **Lamb RARA** 14.25€

Succulent minced lamb & lamb cubes, cooked in a rich aromatic spiced gravy. Medium hot

*Suculento cordero y cordero picado cocinado en una salsa rica hecha con especias aromáticas. Picante medio*

## **Keema MATAR** 13.95€

Minced lamb & peas in a thick mixture of stimulating flavor

*Carne picada de cordero con guisantes en una mezcla espesa de sabores estimulantes*

## **Lamb KOFTA CURRY** 13.90€

Juicy succulent lightly spiced bombs with bursting flavors in a tomato & curry sauce

*Albóndigas caseras de cordero con una salsa especial de curry y salsa de tomate*

## **House Special MIX BALTI** 14.95€

Chicken, lamb & prawns cooked with chopped tomato, onions and green peppers with a touch of spinach using special herbs and spices

*Pollo, cordero y langostinos cocinados con tomate, cebolla picada, pimientos verdes con un toque de espinacas, hierbas y especias particulares*

## **Prawns Mushroom MASALA** 14.90€

Prawns & mushrooms sautéed with onion, ginger, garlic, coriander & tomatoes with a touch of curry sauce

*Gambas y champiñones cocinados con cebolla, jengibre, ajo, cilantro y tomate fresco con un toque de salsa de curry*

# House Specials / Especialidades



vegan and gluten free free options also available

## Goan fish or prawn CURRY

14.95€

In spicy coconut flavoured hot sauce Goan style

*En salsa picante con sabor a coco en estilo Goa*

## Chicken PASANDA

12.95€

Chicken stuffed with cheese & spinach cooked with tomato & almond sauce

*Pollo relleno con queso y espinacas con una salsa suave de tomate y almendras*

## Lamb PASANDA

13.95€

Lamb pasanda contains tender pieces of lamb, which is cooked in a mild spiced sauce

*Cordero pasanda contiene trozos tiernos de cordero cocinado en una salsa ligeramente especiada*

## CHETTINAD

Chicken / *Pollo*

12.95€

Lamb / *Cordero*

13.90€

Prawn / *Gambas*

14.90€

Cooked with pepper, onion & coconut powder with spices in a hot sauce

*Cocinado con pimienta, cebolla y coco en polvo con guindilla en salsa picante*

## METHI

Chicken / *Pollo*

12.95€

Lamb / *Cordero*

13.90€

Prawn / *Gambas*

14.90€

With fenugreek leaves, spices, herbs, Served with medium hot gravy

*Con hojas frescas de fenogreco, especias, hierbas en salsa medio picante*

## ACHARI

Chicken / *Pollo*

12.95€

Lamb / *Cordero*

13.90€

Prawn / *Gambas*

14.90€

Cooked with special pickle, mustard seeds and served in hot gravy

*Cocinado con pickle especial, semilla de mostaza en salsa picante*

## HEDRABADI

Chicken / *Pollo*

12.95€

Lamb / *Cordero*

13.90€

Prawn / *Gambas*

14.90€

Cooked in selected green herbs & spices, with a touch of fresh mint and coriander

*Cocinado en hierbas verdes, especias con menta y cilantro fresco. Picante medio*

## HANDI

Chicken / *Pollo*

12.95€

Lamb / *Cordero*

13.90€

Prawn / *Gambas*

14.90€

Cooked with chef's special mixed spices, onions, tomatoes & peppers, little spicy

*Cocinado con mezcla de especias del chef, cebolla, tomate y pimienta. Medio Picante*

## Chicken CHASNI

13.50€

House special sweet & sour medium hot chicken curry

*Pollo, con salsa agridulce especial de la casa*

# Main Courses / Principales



vegan and gluten free free options also available

## CURRY

A mild spiced onion & nut gravy / *Una salsa de anacardo, cebolla y especias suaves*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.50€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

## MADRAS

Hot onion & tomato gravy / *Una salsa picante de anacardo, cebolla y especias*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.95€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

## VINDALOO

With a very hot spicy curry & tomato sauce / *Una salsa de curry y tomate, muy picante*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.50€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

## PHAL

With a very, very hot spicy curry & tomato sauce

*Una salsa de curry y tomate, muy muy picante*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.50€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

## DHANSAK

In a hot, sweet & sour lentil sauce / *Cocinado con salsa agri dulce y lentejas*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.50€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

## KORMA

Simmered in a mild aromatic creamy almond & cashewnuts sauce

*Cocinado en una salsa aromatica y cremosa de almendras y anacardos*

Vegetable / <i>Verduras</i>	9.50€
Chicken / <i>Pollo</i>	10.95€
Lamb / <i>Cordero</i>	12.95€
Fish or Prawn / <i>Pescado o Gambas</i>	13.50€
King Prawns / <i>Langostinos</i>	19.50€

# Main Courses / Principales



vegan and gluten free free options also available

## TIKKA MASALA

In rich creamy lightly spiced tomato & cashew nuts gravy

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

Vegetable / *Verduras*

9.70€

Chicken / *Pollo*

11.50€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## SAGWALA

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

*Espinacas cocinado con especias, salsa curry y un toque de nata*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## PATIA

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

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

Vegetable / *Verduras*

9.70€

Chicken / *Pollo*

11.50€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## KADAI

Kadai dishes are cooked in special bread called kadai with selected herbs & crushed spices

*Los platos Kadai cocinados en un pan especial con hierbas y especias molidas*

Vegetable / *Verduras*

9.70€

Chicken / *Pollo*

11.50€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## BALTI

The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions & chopped capsicum, using special herbs & spices and a touch of spinach with medium hot sauce

*El metodo de cocci3n se aplica en un wok de hierro fundido que mejora los sabores ex3ticos. Estos platos son cocinados con tomates, cebollas, especias y pimienta picado usando hierbas especiales con un toque de espinacas en una salsa medio picante*

Vegetable / *Verduras*

9.70€

Chicken / *Pollo*

11.50€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

# Main Courses / Principales



vegan and gluten free free options also available

## ROGAN JOSH

Cooked with fresh tomatoes, curry sauce & spices

*Cocinado con tomates frescos, salsa de curry y especias*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## DOPIAZA

Sauteed onions, green peppers & tomatoes with curry sauce

*Sofrito de cebolla, tomate y pimientos verdes con salsa de curry*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## BHUNA

Cooked with chopped onion, tomatoes, green peppers, coriander, ginger & spices

*Cocinado con cebolla, tomate, pimiento verde, cilantro, gengibre & especias*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## CHILLY GARLIC

Sauteed green chillies, onion, peppers & fresh tomatoes cooked in a hot & spicy sauce

*Salteado con guindillas verdes, cebolla, pimiento, tomate en una salsa picante*

Vegetable / *Verduras*

9.70€

Chicken / *Pollo*

11.50€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## MUGHLAI

Cooked in special sauce with cream almonds, egg, herbs & spices

*Cocinado en una salsa especial con nata, almendras, huevo, hierbas y especias*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.50€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

King Prawns / *Langostinos*

19.50€

## JALFREZI

Cooked with onion, peppers, tomato, spiced in sweet & sour medium hot sauce

*Cocinado con cebolla, pimiento, tomate con salsa agridulce medio picante*

Vegetable / *Verduras*

9.50€

Chicken / *Pollo*

10.95€

Lamb / *Cordero*

12.75€

Fish or Prawn / *Pescado o Gambas*

13.50€

# Vegetables / Verduras



vegan and gluten free free options also available

9.70€

## MIXED VEGETABLE BALTI

Cooked in a cast iron pan, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions & chopped capsicum, using special herbs & spices with a touch of spinach in a medium hot sauce.

*Verduras mixtas cocinadas con tomates, cebollas, pimientos picados con hierbas y especias especiales.*

## MIXED VEGETABLE KADAI

Cooked in a special pan called kadai with selected herbs & crushed spices

*Se preparan en una sartén especial llamada kadai, cocinado con tomate, cebolla pimiento picado con hierbas y especias.*

9.70€

## MUSHROOM BHAJI

Mushroom with onion, tomatoes & chopped capsicum with special herbs & spices

*Champiñones con tomates, cebollas, pimientos verdes y especias*

7.95€

## GOBI BHAJI

Cauliflower with spices, tomatoes & coriander

*Coliflor con especias y tomate fresco con un toque de salsa*

8.95€

## BHINDI BHAJI

Okra with spices & sauteed onion

*Okra con especias y cebolla sofrita*

9.95€

## SAAG ALOO

Potato with spinach & spices / *Patatas con espinacas y especias*

7.95€

## PANEER CHILLI

Paneer sauteed with green chillies, onion, peppers & fresh tomatoes cooked in a hot & spicy sauce paneer

*Cocinado con cebolla, pimiento, tomate y salsa picante*

8.95€

## JEERA ALOO

Dry potato tossed in cumin, coriander & herbs

*Patatas con comino, hierbas, cilantro y especias*

7.95€

## ACHARI ALOO

Dry potato tossed in cumin, coriander & herbs

*Patatas con comino, hierbas, cilantro y especias*

7.95€

## MUTTER PANEER

Paneer & green peas in a creamy curry sauce

*Queso casero con especias, guisantes y salsa de curry*

8.50€

## SAAG BHAJI

Spinach cooked with spices & garlic

*Espinacas cocinada con ajo y especias*

7.95€

## VEGETABLE DHANSAK

A nice combination of mixed vegetables & lentils with spices

*Una combinación de verduras y lentejas mixtas con especias*

9.70€

## CHANA SAAG

A combination of chickpeas & spinach cooked with spices

*Una combinación de espinacas con garbanzos y especias*

8.25€

## HARI MAKKAI

Sweet corn cooked in spinach, cream & spices

*Maiz dulce cocinado con espinacas,*

8.50€

# Vegetables / Verduras



vegan and gluten free free options also available

<b>ALOO MUTER</b> Potato cooked with peas, spices & herbs with curry sauce <i>Patatas cocidas con guisantes y especias en salsa de curry</i>	8.00€
<b>CHETTINAD</b> South Indian style curry with sauteed peppers, onion & coconut with rich gravy <i>Sofrito de pimiento, cebolla y coco en una salsa rica y picante estilo sureño de India</i>	8.00€
<b>NAVRATTAN KORMA</b> Assorted vegetable in aromatic almond gravy <i>Verduras variadas seleccionadas en una salsa aromatica de almendras</i>	8.00€
<b>SAG PANEER</b> Spinach cooked with homemade cheese (paneer), garlic and a touch of sauce & spices <i>Espinacas cocinada con queso casero, especias y salsa de curry</i>	8.95€
<b>BAINGAN BHAJI</b> Baked aubergine sauteed with onions, tomatoes & assorted spices <i>Berenjena asada con cebolla, tomate y especias seleccionadas</i>	8.00€
<b>ALLO GOBI</b> Potato & cauliflower cooked in tomatoes, spices and a touch of curry sauce <i>Patatas y coliflor cocinada con un toque de salsa de curry y especias</i>	7.95€
<b>BOMBAY POTATO</b> Diced potato with spices in a medium hot touch of curry sauce <i>Dados de patatas con especias en una salsa medio picante</i>	7.95€
<b>CHANA MASALA</b> Chickpeas cooked with spices in north Indian style <i>Garbanzos cocinados con especias en estilo norte de la India</i>	7.95€
<b>DAL MAKHANI</b> Tasty rich mixture of India lentils with creamy & smooth flavour <i>Una combinación de lentejas negras con un sabor cremoso y suave</i>	7.95€
<b>DAL TARKA</b> Mixture of four different Indian yellow lentils cooked with spices <i>Consiste en la mezcla de cuatro diferente lentejas Hindúes cocinado con especias</i>	8.25€
<b>PANIR BUTTER MASALA</b> Homemade cottage cheese (paneer) cooked in spices, tomato sauce & cream <i>Queso fresco casero con especias y salsa de tomate con nata</i>	8.75€
<b>PANEER JALFREZI</b> Paneer cooked with onion, pepper, tomato, spice and served in a sweet & sour medium hot sauce <i>Queso fresco cocinado con cebolla, pimiento, tomate y especias con salsa agridulce medio picante</i>	8.75€
<b>MIXED VEGETABLE CURRY</b> Mixed vegetables in mildly spiced onion & a touch of nut gravy <i>Verduras mixtas con una salsa suave de curry</i>	7.95€
<b>MIXED VEGETABLE MADRAS</b> Mixed vegetables cooked with hot spice, onions & nut gravy <i>Verduras mixtas cocinadas con salsa picante de curry</i>	8.50€

# Biryani



vegan and gluten free options also available

## Biryani

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

*Arroz Basmati aromatizado con especias aromaticas como el azafrán, con capas de cordero, pollo, pescado o verduras con una salsa espesa.*

Vegetable BIRYANI / <i>Verduras</i>	10.90€
Chicken BIRYANI / <i>Pollo</i>	12.95€
Lamb BIRYANI / <i>Cordero</i>	13.90€
HEDRABADI Lamb BIRYANI / <i>Cordero</i>	15.75€
Prawn BIRYANI / <i>Gambas</i>	14.95€
Mix BIRYANI / <i>Mixto</i>	15.95€
King Prawns BIRYANI / <i>Langostinos</i>	19.95€

## Rice / Arroz

Palau rice / <i>Arroz Pulau</i>	3.25€
White rice / <i>Arroz blanco</i>	2.95€
Mushroom rice / <i>Arroz con champiñones</i>	4.50€
Peas and corn Pulau / <i>Arroz con maiz y guisantes</i>	4.50€
Dry fruits rice / <i>Arroz con frutos secos</i>	4.95€
Vegetable Pulau / <i>Arroz con verduras</i>	4.50€
Fried rice / <i>Arroz frito</i>	4.95€
Spinach rice / <i>Arroz con espinacas</i>	4.95€
Garlic prawns Pulau / <i>Arroz con ajo y gambas</i>	5.95€
Chicken Pulau / <i>Arroz frito con pollo</i>	5.25€
Spicy Masala rice / <i>Arroz picante</i>	4.50€
Keema rice / <i>Arroz Keema</i>	5.50€

## Naan bread / Pan Hindú

Naan / <i>Pan</i>	2.95€
Butter nan / <i>Pan con mantequilla</i>	3.50€
Garlic nan / <i>Pan con ajo</i>	3.25€
Peshwari nan / <i>Pan con frutos secos</i>	4.25€
Keema nan / <i>Pan con carne picada</i>	4.50€
Cheese nan / <i>Pan con queso</i>	4.50€
Onion kulcha nan / <i>Pan con cebolla y especias</i>	3.95€
Garlic cheese nan / <i>Pan con ajo y queso</i>	4.50€
Roti	2.50€
Chapati	2.50€
Puri	2.50€
Stuffed paratha / <i>Paratha</i>	4.00€ / 3.00€

## Kids menu / Menu niños

Plain chicken Tikka with chips or rice / <i>Pollo Tikka con patatas fritas o arroz</i>	7.95€
Chicken nuggets with chips or rice / <i>Nuggets de Pollo con patatas fritas o arroz</i>	7.95€
Fish fingers with chips or rice / <i>Palitos de pescado con patatas fritas o arroz</i>	7.95€
Chicken mango curry with chips or rice / <i>Pollo mango con patatas fritas o arroz</i>	9.25€
Chicken Korma with chips or rice / <i>Pollo Korma con patatas fritas o arroz</i>	9.25€

# Drinks / Bebidas

## Soft drinks / Bebidas

Water / <i>Agua</i>	2.50€
Soft drinks / <i>Refrescos</i>	2.50€
Aquarius - Nestea	2.75€
Jucies / Zumos	2.75€
Tinto de verano	3.75€
Sangria (jug / jarra)	12.50€
Lassi	3.90€

## Beer / Cervezas

Beer "0,0" / <i>Cerveza "0,0"</i>	2.90€
Small beer / <i>Caña</i>	2.50€
Estrella Damm	2.90€
Pint / <i>Pinta</i>	4.30€
India beer / <i>Cerveza Hindú</i>	4.25€
Coronita	3.50€
Cider / <i>Sidra</i>	5.50€

## Aperitif / Aperitivos

Sweet wine Porto / <i>Vino dulce Porto</i>	4.00€
Martini Rose - Bianca - Extra dry	4.50€

## Coffee - Tea / Café - Té

Coffee or tea / <i>Café o té</i>	2.25€
Chai (Indian tea) / <i>Té Hindú</i>	3.50€
Irish coffee / <i>Café Irlandés</i>	5.50€

## Brandy

Soberano	2.25€
Magno	4.25€
Carlos	8.00€
103 Brandy	4.25€

## Spirits / Combinados

Bombay / Sapphire	8.40€
Gordon	6.95€
Tanqueray gin	7.00€
Larios	7.50€
Hendrick's	9.95€
Pink gin	7.50€
Smirnoff	7.50€
Absolut	7.25€
Malibu	6.95€
Bacardi	6.95€
Havana Club	6.95€
Captain Morgan	6.95€
Grey Goose	11.50€

## Whisky

J&B	6.95€
Black Label	8.50€
Jack Daniels	6.95€
Jameson	6.95€
Ballantines	6.95€

## Liquours / Licores

Baileys	4.50€	Tía María	4.75€
Amaretto	4.50€	Sambuca	4.50€
Pacharan	4.00€	Anis	3.00€
Peach / Melocotón	2.95€	Apple / Manzana	2.90€