

Spanish Menu

ENTREMESAS 1 Pakora
 Cebollas rebozadas en harina de garbanzos con hierbas y especias 2 Aloo Tikka
 Torta de patatas cocida picante y sabor ácido 3 Samosa
 Frangipaniada de verduras 4 Kadu de Puri
 Calabazas con Puri 5 Chutney Chat
 Trozos jugosos de pollo con especias, picante y sabor ácido 6 Chickpeo Wing
 Ajars de pollo en salsa Tanjore 7 Fish Kebab
 Brocheta de pescado TANDOORI 9 Chutney Taandori
 Pollo suculentamente macerado en yogur y especias 10 Chicken Tikka
 Tiras de pollo marinada especias, un poco picante 11 Lamb Curry
 Chuletas de cordero con especias 12 Seekh Kabab
 Brocheta de camarón molida de caldo a la brasa con ajo, hierbas y especias especiadas 13 Tandoori King Prawns
 Suculentas gambas con un poco de picante 14 Tandoori Mixed Grill
 Trozos de pollo Tandoori, pollo Tikka, Seekh Kebab y chuletas de cordero 15 Chicken Tikka Masala
 Trozos de pollo a la brasa especiados en especias sésame ARROZ BASMATI 17 Pilau Ria
 Arroz Pista 18 Vegetable Biryani
 Arroz con verduras POLLO 20 Chicken Korma
 Pollo un poco picante servido con crema y yogur 21 Chicken Madras
 Pollo en almorboli, al estilo del chef 23 Chutney Saag
 Trozos de pollo cocinados con especias en salsa 24 Chicken Karahi
 Pollo cocinado en salsa con pimienta verde y tomates 25 Tikka Masala
 Pollo Tikka con salsa picante 26 Chicken Jalfrazi
 Trozos de pollo con especias e verduras, Jambalaya, cebollas y tomates 27 Garlic Chutney
 Pan de ajo ~ s, h. pan de ajo PANES 29 Nan
 Pan especioso Punjabi 30 Cheese Nan
 Pan con queso 31 Kulchi
 Pan de ajo de cebollas y tomates 32 Garlic Nan
 Nan con queso 33 Keema Nan
 Pan de ajo de queso 34 Peshwari Nao
 Pan con especias secas 35 Parathu
 Pan sin levadura y mantequilla 36 Pastry Stuffing
 Pan de ajo de verduras 37 Roti or Chapati
 Pan sin levadura CORDERO 38 Lamb Kornia
 Cordero un poco picante en salsa de yogur 39 Lamb Madras
 Cordero en salsa muy picante 40 Kacchi Gosht
 Cordero en salsa con tomates y pimientos verdes 41 Roga Gosht
 Cordero en salsa un poco picante con tomates y pimientos verdes 42 Sag Gosht
 Tiras de cordero con apinacas 43 Maithi Gosht
 Tiras de cordero cocinadas con especias 44 Pudina Gosht
 Cordero marinado en menta con hierbas y especias 45 Acitarti Gosht
 Cordero escabechado, especialidad de chef GAMBAS 48 Prawn Bhuna
 Gambas en salsa con tomates y pimientos verdes 49 Prawn Patia
 Gambas en salsa picante y aglutinadas 51 King Prawn Bummala
 Gamba en salsa picante 52 Ben-Gall Macchi Tandoori
 Cuay de pescado. especialidad del chef VEGETALES 54 Vegetables Curry
 Curry de vegetales 55 Dhal
 Lentejas mezcladas con especias 56 Sag
 Espinaca al estilo punjabi 57 Banglwa
 Bhetki al estilo punjabi 58 Mutter Panir
 Quinoa frito con guisantes y especias 59 Gobi Aloo
 Coliflor con patatas en especias y hierbas 60 Bhindi
 Okra con hierbas y especias 61 Linda Masala
 Calabazas punjabis con especias 62 Channa Aloo
 Gajanas y patatas con especias y hierbas 63 Bombay Aloo
 Patatas cocidas picantes 64 Mushroom
 Curry de setas con especias y hierbas 65 Nowrutan Ka-ata
 Vegetales variados con especias y especias secas 66 Kadu Sabhji
 Calabazas al estilo punjabi 67 Vegetables Kofta
 Bofitas de calabaza con especias y hierbas 68 Papadum
 Salsa picante o encurtido 69 Chutney or Pickle
 Salsa picante o encurtido 70 Dahi

Yogur 71Raita

Yogur con pepino y especias 72Lassi

Bebida de leche ~nante~uada, st~lada o dulce