# Taste of India Restaurant

## CARTA

## MENUS

| | |
|---|---|
| • **Menú del día.** • Entrantes de pollo o verdura Pakora. • Plato tradicional Curry a elegir. • Pan de queso o Arroz pilau. • 1 bebida | **13.95€** |
| • **Menú para 2 personas (precio para 1 persona 14,95€).** • Papadum. • Verdura Pakora. • Pollo Pakora. • Dos platos curry a elegir. • Pan de queso. • Arroz pilau. • 2 Bebidas. • Postre. • Café | **29.95€** |
| • **Menú degustación 2 personas (precio para 1 persona 19,50€).** • Entrantes variados. • Plato principal de pollo, cordero o ternera. • Arroz Pilau. • Pan de queso. • Botella de vino, cerveza o refresco. • Postre. • Café o infusión | **39.00€** |
| • **Menú grupos (a partir de 8 comensales). Invitación chupito de la casa.** • Entrantes variados. • Plato principal; curry tradicional de pollo, cordero, ternera o vegetal. • Arroz Pilau. • Naan. • Botella de vino (Cabernet). • Postre o Café | **15.00€** |

## NO VEGETARIANOS

| | |
|---|---|
| • **01. Popadom.** Hecho con harina de lentejas y servido con salsa especial del cocinero | **0.95€** |
| • **02. Keema Samosa.** Empanada de carne picada | **4.95€** |
| • **03. Pollo Tandoori con hueso.** Pollo adobado en especias hecho en Tandoor | **5.50€** |
| • **04. Pollo Pakora.** Pollo adobado en especias hecho en Tandoor | **4.50€** |
| • **05. Pollo Chaat.** Pollo tikka, cebolla, clavo, ajo, jengibre, chat masala, garam masala, zumo de limón | **5.95€** |
| • **06. Pollo Tandoori Tikka sin hueso.** Pollo troceado marinado en especias y yogur cocinado en el Tandoor | **6.95€** |
| • **07. Alitas de Pollo.** Alitas de pollo adobadas en especias hecho en Tandoor | **5.50€** |
| • **08. Kebab Seekh.** Cordero tierno picado con cebolla, hierbas cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado con brocheta a la parilla de carbón vegetal | **5.95€** |
| • **09. Taste of India Tandoori variado.** Una combinación especial de Pollo Tikka, Cordero Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato chisporroteando por el calor | **7.95€** |
| • **10. Variado mixto para 2 personas.** | **9.95€** |
| • **11. Variado mixto para 4 personas.** | **13.95€** |

## VEGETARIANOS

| | |
|---|---|
| • **12. Alu Tikki.** Patata, cebolla y guisantes con especias rebozado en arina de garbanzos | **4.50€** |
| • **13. Panner Tikka.** Suculento queso de la casa, marinado con salsa picante masala, servido en pinchos con pimientos verdes y cebolla | **7.95€** |
| • **14. Verduras Pakora.** Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas | **3.95€** |
| • **15. Samosa Vegetal.** Verduras variadas en una empanada triangular y frita | **4.50€** |
| • **16. Bhaji de Cebolla.** Aritos de cebolla rebozada en un batido picante | **3.95€** |
| • **120. Verduras Balti Rali Mili.** Verduras variadas | **8.95€** |
| • **121. Patatas con garbanzos Balti.** Patatas y garbanzos | **9.50€** |
| • **122. Patatas con berenjenas Balti.** Patatas y berenjenas | **9.50€** |
| • **123. Patatas Balti Gobi.** Patatas y coliflor | **8.95€** |
| • **124. Aloo Mater.** Patatas y guisantes | **8.95€** |

## ENSALADAS

| | |
|---|---|
| • **17. Ensalada Taste of India.** Cebolla roja, tomate, pepino, lechuga, atún y aceitunas | **5.95€** |
| • **18. Ensalada de Pollo.** Lechuga, cebolla, tomate y pechuga de pollo | **7.95€** |

| | |
|---|---|
| • **19. Ensalada Fresca.** Lechuga, cebolla, pepino y tomate | **2.95€** |

## PESCADOS

| | |
|---|---|
| • **20. Gambas Puri.** Gambas con hierbas y especias rebozadas con harina de legumbre y fritas | **6.95€** |
| • **21. Pescado Pakora.** Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbre y frito | **6.50€** |

## CURRYS TRADICIONALES

| | |
|---|---|
| • **CURRY.** POCO PICANTE | |
| • **22. Pollo Curry.** | **9.50€** |
| • **23. Cordero Curry.** | **10.50€** |
| • **24. Gambas Curry.** | **10.50€** |
| • **25. Ternera Curry.** | **9.95€** |
| • **BHUNA.** POCO PICANTE. Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinada con especias y hierbas aromáticas | |
| • **26. Pollo Bhuna.** | **9.50€** |
| • **27. Cordero Bhuna.** | **10.50€** |
| • **28. Gambas Bhuna.** | **10.50€** |
| • **29. Ternera Bhuna.** | **9.95€** |
| • **MADRAS.** PICANTE. Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante | |
| • **30. Pollo Madras.** | **9.50€** |
| • **31. Cordero Madras.** | **10.50€** |
| • **32. Gambas Madras.** | **10.50€** |
| • **33. Ternera Madras.** | **9.95€** |
| • **DOPIAZA.** POCO PICANTE. Un Curry popular perparado con especias no muy picante y mucha cebolla | |
| • **34. Pollo Dopiaza.** | **9.50€** |
| • **35. Cordero Dopiaza.** | **10.50€** |
| • **36. Gambas Dopiaza.** | **10.50€** |
| • **37. Ternera Dopiaza.** | **9.95€** |
| • **MASALA.** POCO PICANTE. Un plato no muy picante preparado con garam masala y tomates | |
| • **38. Pollo Masala.** | **9.50€** |
| • **39. Cordero Masala.** | **10.50€** |
| • **40. Gambas Masala.** | **10.50€** |
| • **41. Ternera Masala.** | **9.95€** |
| • **DANSAK.** POCO PICANTE. Este plato es agriculce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picante | |
| • **42. Pollo Dansak.** | **9.50€** |
| • **43. Cordero Dansak.** | **10.50€** |
| • **44. Gambas Dansak.** | **10.50€** |
| • **45. Ternera Dansak.** | **9.95€** |
| • **VINDALOO.** MUY PICANTE. Caliente, picante | |
| • **46. Pollo Vindaloo.** | **9.50€** |
| • **47. Cordero Vindaloo.** | **10.50€** |
| • **48. Gambas Vindaloo.** | **10.50€** |
| • **49. Ternera Vindaloo.** | **9.95€** |
| • **ESPECIAL PASANDA.** POCO PICANTE. Hecho con nata fresca, almendras, pistachos y especias | |
| • **50. Pollo Pasanda.** | **9.50€** |
| • **51. Cordero Pasanda.** | **10.50€** |
| • **52. Gambas Pasanda.** | **10.50€** |

| | |
|---|---|
| • **53. Ternera Pasanda.** | **9.95€** |
| • **JALFREZI.** PICANTE MEDIO. Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas | |
| • **54. Pollo Jalfrezi.** | **9.50€** |
| • **55. Cordero Jalfrezi.** | **10.50€** |
| • **56. Gambas Jalfrezi.** | **10.50€** |
| • **57. Ternera Jalfrezi.** | **9.95€** |
| • **KASHMIRI.** POCO PICANTE. Un plato afrutado poco picante, hecho de piña , plátanos, nata fresca y lichis junto con hierbas y especias muy poco picantes | |
| • **58. Pollo Kashmiri.** | **9.50€** |
| • **59. Cordero Kashmiri.** | **10.50€** |
| • **60. Gambas Kashmiri.** | **10.50€** |
| • **61. Ternera Kashmiri.** | **9.95€** |
| • **KORMA.** POCO PICANTE. Curry muy popular a base de nata fresca, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas y especias poco picantes | |
| • **62. Pollo Korma.** | **9.50€** |
| • **63. Cordero Korma.** | **10.50€** |
| • **64. Gambas Korma.** | **10.50€** |
| • **65. Ternera Korma.** | **9.95€** |
| • **ROGAN JOSH.** POCO PICANTE. Un curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes | |
| • **66. Pollo Rogan Josh.** | **9.50€** |
| • **67. Cordero Rogan Josh.** | **10.50€** |
| • **68. Gambas Rogan Josh.** | **10.50€** |
| • **69. Ternera Rogan Josh.** | **9.95€** |
| • **METHI.** POCO PICANTE. Un curry hecho con yogurt, tomate fresco, cebolla, ajo, pimiento verde, este plato no es muy picante, con casuri methi | |
| • **70. Pollo Methi.** | **9.50€** |
| • **71. Cordero Methi.** | **10.50€** |
| • **72. Gambas Methi.** | **10.50€** |
| • **73. Ternera Methi.** | **9.95€** |

## ESPECIALIDADES

| | |
|---|---|
| • **ESPECIALIDADES DEL CHEFF.** | |
| • **74. Agra Especial.** Ganador del premmio Cocinero del Año. Pechuga de pollo deshuesada troceada endados y marinada con yogurt y salsa masala especial con hierbas seleccionadas cocinada con tomates fescos, jenjibre, cebollas y una mezcla de especias con nata fresca. Aderezado con castañas de caju y cebolla frita | **12.95€** |
| • **75. Pollo Tikka Masala.** Brocheta de pollo cocinada en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa. | **11.95€** |
| • **76. Punjabi Korma.** Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados, marinada en la masala especial del cocinero y cocinada al carbón vegetal en un horno de barro, después asado en la olla con tomates, jengibre, ajo, nata fresca y almendras picadas. Aderezado con cebolla frita | **11.50€** |
| • **77. Pollo Taste of India.** Pollo deshuesado troceado en dados y cocinadao en un balti para acentuar el sabor de una salsa especial del cocinero delicadamente picante. Cocinado con tomates frescos, jengibre y ajo | **11.50€** |
| • **78. Pollo a la mantequilla.** Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa marsala y después cocinadas con mantequilla, ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas. Un plato con una textura suave | **11.50€** |
| • **79. Pollo Badami.** Surpema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas | **10.95€** |

| | |
|---|---|
| • **80. Pollo Tikka Makhan.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado con un horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras | **10.95€** |
| • **81. Pollo Tikka Dopiaza.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón y extra de cebolla, hierbas y especias | **10.95€** |
| • **82. Pollo Tikka Jalfrezi.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias | **10.95€** |
| • **83. Pollo Tikka Dahi.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial a base de yogurt, hierbas y especias | **10.95€** |
| • **84. Pollo Chilli.** Chilli verde fresco con pimiento, preparado con col, tomate fresco y especias similares | **10.95€** |
| • **85. Pollo Tikka Kashmir.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y condimentado con una salsa especial con piña, nata fresca, plátanos, lichis, hierbas y especias | **10.95€** |
| • **86. Pollo Tikka Dansak.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agridulce | **10.95€** |
| • **87. Pollo Tikka con Espinacas.** (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas fescas, hierbas y especias | **10.95€** |
| • **88. Pollo al Mango.** (Brocheta de Pollo) Pollo deshuesado cocinado en salsa de mango y adornado con rodajas de mango | **10.95€** |
| • **89. Pollo Achari.** (Brocheta de Pollo) Pollo deshuesado cocinado en salsa de yogurt, caliente, limón exprimido y adornado con guindilla | **10.95€** |
| • **90. Pollo Pathia.** (Brocheta de Pollo) Pollo deshuesado cocinado en puré de tomate, caliente, dulce y amargo al mismo tiempo | **10.95€** |
| • **91. Pollo Hydrabadi.** La receta del curry del pollo de Hyderabadi es el pollo indio tradicional hecho con el pollo, coco, hojas de menta y especias | **11.95€** |
| • **92. Taste of India Khas.** Cordero, pollo, gambas y champiñones cocinados juntos en una delicada salsa con hierbas y especias | **13.50€** |
| • **93. Cordero Tikka Dahi.** (Brochea de Cordero) Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con una salsa especial de yogurt, hierbas y especias | **12.95€** |
| • **94. Cordero Tikka Makhan.** (Brocheta de Cordero) Cordero Tikka cocinado en horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa de tomates, cebollas, castañas de caju y almendras | **12.95€** |
| • **ESPECIALIDADES TANDOORI.** | |
| • **95. Gambón Tandoori.** Gambón marinado en yogur y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal | **15.95€** |
| • **96. Pollo Tandoori.** Medio pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal | **10.95€** |
| • **97. Pollo Tikka Tandoori.** Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor | **11.95€** |
| • **98. Kebab de Pollo Tandoori.** Se marinan suculentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentos. Servido en plato chisporroteando por el calor | **11.95€** |
| • **99. Cordero Tandoori Tikka.** Cordero deshuesado troceado en dados y marinado en yogurt, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor | **12.95€** |
| • **100. Parillada Tandoori Variada.** Pollo tandoori, cordero, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka, Servido con salsa vegetal | **14.50€** |
| • **ESPECIALIDADES PESCADOS.** | |
| • **101. Pescado al curry.** Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Servido con salsa especial del cocinero y arroz pilau. Plato ligeramente picante | **12.95€** |
| • **102. Pescado Makhan.** Abadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata fresca, alcaparras y almendras. Aderezado con coco y piña. Servido con arroz pilau | **12.95€** |

**• ESPECIALIDADES VEGETARIANAS.**

- **103. Coliflor Makhan.** Cogollo de coliflor fresca cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante — **8.95€**
- **104. Coliflor y patata Makhan.** Cogollos de coliflor fresco y patatas cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante — **8.95€**
- **105. Verduras variadas Makhan.** Una selección de verduras frescas de la temporada, cocinadas con hierbas poco picantes, nata fresca y una salsa delicadamente picante — **8.95€**
- **106. Verduras Kasmir.** Verduras frescas variadas cocinadas con especias exóticas, nata fresca, frutos secos variados y plátanos, aderezados con coco — **8.95€**
- **107. Verduras Karahi.** Una selección especial de verduras variadas cocinadas en un Karahi con ajo, jengibre, hierbas y especias. Aderezadas con cilantro fresco — **8.95€**
- **108. Pakora Curry.** Verduras recubiertas en masa con salsa de yogurt — **8.95€**
- **109. Gobi Korma.** Coliflor con salsa de almendras, yogurt, nata, coco y especias — **8.95€**
- **110. Pasanda Vegetal.** Verduras con nata fresca, almendras, pistachos y especias — **8.95€**
- **111. Dal Tarka.** Lentejas con especias — **8.95€**
- **112. Dal Makani.** Lentejas con especias — **8.95€**
- **113. Palk Panner.** Espinacas con queso casero — **8.95€**
- **114. Panner Tika Masala.** Un plato no muy picante preparado con garam masala y tomates — **10.95€**
- **115. Patatas con espinacas Balti.** Patatas con espinacas Balti — **8.95€**
- **116. Bhindi.** Ocra con cebollas con jengibre, ajo y especias — **9.95€**
- **117. Kalachana.** Garbanzo negro cocinado en una salsa con jengibre, ajo, tomate, hierbas y especias — **9.95€**
- **118. Chana Bhatoora.** Garbanzo cabli cocinado en una salsa seca con jengibre, ajo, tomate, hierbas y especias y dos bathura — **11.95€**
- **119. Butter Panner.** Queso casero, marinado en salsa masala y después cocinado con mantequilla, ajo, tomate, jengibre y una mezcla especial de hierbas, es un plato con una textura suave — **10.95€**

## PLATOS BIRYANI

- **.** Mezclados con arroz
- **125. Pollo Biryani.** Arroz con pollo aromatizado con azafrán y especias — **10.95€**
- **126. Gambas Biryani.** Arroz con gambas aromatizado con azafrán y especias — **11.95€**
- **127. Keema Biryani.** Arroz con carne picada aromatizada con azafrán y especias — **11.50€**
- **128. Cordero Biryani.** Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias — **12.95€**
- **129. Ternera Biryani.** Arroz con ternera aromatizada con azafrán y especias — **11.50€**
- **130. Veruras Biryani.** Verduras variadas cocinadas con arroz basmati — **9.95€**
- **131. Biryani E-Kas.** Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa vegetal — **13.50€**

## PLATOS BALTI

- **.** Estos platos Balti están preparados con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias. Servido con un Balti con un toque de cilantro fresco

**• POLLO.**

- **132. Pollo Balti.** — **10.95€**
- **133. Pollo Tikka Balti.** — **11.95€**
- **134. Pollo Balti con patatas.** — **11.50€**
- **135. Pollo Balti con verduras.** — **11.50€**
- **136. Pollo Balti con garbanzos.** — **11.50€**
- **137. Pollo Balti con espinacas.** — **11.50€**

**• CORDERO.**

- **138. Cordero Balti.** — **12.95€**

- **139. Cordero Balti con patatas.** **13.50€**
- **140. Cordero Balti con verduras.** **13.50€**
- **141. Cordero Balti con garbanzos.** **13.50€**
- **142. Cordero Balti con espinacas.** **13.50€**

## SOPAS

- **143. Sopa de lentejas.** **5.50€**
- **144. Sopa de verduras.** **5.50€**
- **145. Sopa de Pollo.** **5.95€**

## PARA ACOMPAÑAR

- **PAN INDU.**
- **146. Nan sencillo.** Pan indú de harina superfina, cocido al horno tandoor **2.95€**
- **147. Nan con Queso.** Pan indú de harina superfina, con queso, cocido al horno tandoor **3.50€**
- **148. Nan con Ajo.** Pan indú con ajo **3.50€**
- **149. Keema Nan.** Pan relleno de carne picada de cordero **3.95€**
- **150. Chappati.** Pna idú hecho con harina integral **1.95€**
- **151. Peshwari Nan.** Pan indú relleno de coco, almendras y azúcar **3.95€**
- **152. Tandoori Chappati.** Pan indú cocido en tandoor, con harina integral **2.50€**
- **153. Stuffed Alu Paratha.** Pan indú relleno de patatas **3.50€**
- **154. Butter Paratha.** Pan integral amasado con mantequilla **2.95€**
- **155. Lacha Paratha.** Pan integral amasado con mantequilla y plegado **2.95€**
- **156. Poori.** Pan indú integral, frito en aceite **1.95€**
- **157. Bhatoora.** Pan integral indú frito **1.95€**
- **158. Nan de Cebolla.** Pan con cebolla, pimiento verde picante y cilantro **3.50€**
- **ARROZ BASMATI.**
- **159. Arroz Basmati hervido.** **2.75€**
- **160. Arroz Basmati hervido.** **3.95€**
- **161. Arroz Basmati con Champiñones.** **3.95€**
- **162. Arroz Basmati Pilau.** Arroz aromático con especias **3.50€**
- **163. Arroz con Huevo.** **3.95€**
- **164. Arroz Khasmiri.** Con Coco **3.95€**
- **165. Arroz con Carne.** **3.95€**
- **166. Patatas fritas.** **2.95€**
- **GUARNICIONES.**
- **167. Patatas con espinacas.** Patatas y espinacas cocidas con hierbas y especias **6.50€**
- **168. Champiñones.** Champiñones frescos en salsa masala con tomates, cebollas y espinacas **6.50€**
- **169. Berenjenas.** Berenjenas cocinadas en salsa masala con hierbas y especias **6.50€**
- **170. Tarka Dall.** Lentejas cocinadas en salsa picante con hierbas y especias sleccionadas **6.50€**
- **171. Garbanzos Masala.** Garbanzos Kable cocinados en una slasa seca con jengibre, ajo, tomates, hierbas y especias **6.50€**
- **172. Patatas Gobi.** Patatas y coliflor ligeramente picantes con hierbas **6.50€**
- **173. Patatas Bombay.** Patatas especialmente preparadas cocinadas con hierbas y especias **6.50€**

## POSTRES DE LA CASA

- **.** Típicos indús
- **174. Helado de mango.** **3.50€**
- **175. Helado de pistacho.** **3.50€**
- **176. Zanahoria picada frita.** **3.50€**
- **177. Bola de Leche frita en almibar.** **3.50€**

## MENÚ NIÑOS

| | |
|---|---|
| • **178. Nuggets de Pollo con Patatas fritas.** | **6.95€** |
| • **179. Hamburguesa de Pollo.** | **6.95€** |
| • **180. Hamburguesa de Ternera.** | **6.95€** |
| • **181. Hamburguesa de Verduras.** | **6.95€** |
| • **182. 1/2 Curry con arroz o patatas fritas.** | **6.95€** |
| • **183. Tortilla con patatas fritas.** | **6.95€** |

## VINOS Y CAVAS

| | |
|---|---|
| • **VINOS TINTOS.** | |
| • **01. Vino de la Casa.** | **10.50€** |
| • **02. Siglo saco .** | **15.95€** |
| • **03. El Coto .** Crianza | **15.95€** |
| • **04. Torres Sangre de Toro.** | **15.95€** |
| • **04. Torres Sangre de Toro.** Botella pequeña | **7.95€** |
| • **05. Marqués de Cáceres.** | **17.95€** |
| • **05. Marqués de Cáceres.** Botella pequeña | **8.95€** |
| • **06. Faustino VII.** | **15.95€** |
| • **06. Faustino VII.** Botella pequeña | **7.95€** |
| • **07. Cabernet Souvignon.** Reserva | **15.95€** |
| • **08. Macia Batle.** Mallorquín | **17.50€** |
| • **09. Viña Pomal.** Crianza | **17.50€** |
| • **VINOS ROSADOS.** | |
| • **10. Vino de la Casa.** | **10.50€** |
| • **11. Mateus Rosé.** | **13.95€** |
| • **12. El Coto.** | **14.95€** |
| • **13. Marqués de Cáceres.** | **17.50€** |
| • **13. Marqués de Cáceres.** Botella pequeña | **8.50€** |
| • **14. Lancers.** | **13.95€** |
| • **15. Lambrusco.** | **11.95€** |
| • **VINOS BLANCOS.** | |
| • **16. Vino de la Casa.** | **10.50€** |
| • **17. Viña Sol.** Semi Seco | **14.95€** |
| • **17. Viña Sol.** Semi Seco. Botella pequeña | **7.95€** |
| • **18. Chadonay.** | **16.95€** |
| • **19. Marqués de Cáceres.** | **17.50€** |
| • **19. Marqués de Cáceres.** Botella pequeña | **8.50€** |
| • **20. Bach.** Dulce | **16.95€** |
| • **21. Blanco Pescador.** | **13.95€** |
| • **22. El Coto.** | **14.95€** |
| • **CAVAS.** | |
| • **23. Codorniu.** Seco | **14.95€** |
| • **24. Codorniu.** Semi Seco | **14.95€** |
| • **25. Freixenet.** Seco | **14.95€** |
| • **26. Freixenet.** Semi Seco | **14.95€** |

## LICORES, GIN, RON...

| | |
|---|---|
| • **APERITIVOS.** | |
| • **27. Martini.** | **4.50€** |

| | |
|---|---|
| • **28. Campari.** | **4.50€** |
| • **29. Fino Jerez.** | **4.50€** |
| • **GINEBRAS.** | |
| • **30. Gordons.** | **4.50€** |
| • **31. Larios.** | **4.50€** |
| • **32. Beefeater.** | **4.50€** |
| • **33. Seagram's.** | **4.50€** |
| • **34. Bombay.** | **4.50€** |
| • **35. Bombay Sapphire.** | **5.50€** |
| • **36. Puerto de Indias.** | **4.50€** |
| • **WHISKYS.** | |
| • **37. Bells / Ballantines / J&B.** | **4.50€** |
| • **38. Chivas / Blcak Label / Cardhu.** | **5.50€** |
| • **39. Johnny Walker / Red Label.** | **4.50€** |
| • **40. Jameson / Southern Comfort.** | **4.50€** |
| • **RON.** | |
| • **41. Brugal / Bacardi.** | **4.50€** |
| • **42. Barcelo.** | **3.50€** |
| • **BRANDY'S.** | |
| • **43. Magno / Terry.** | **3.50€** |
| • **44. Soberano / 103.** | **3.50€** |
| • **45. Carlos III.** | **4.50€** |
| • **46. Remy Martin.** | **6.50€** |
| • **LICORES.** | |
| • **47. Cointreau / Tia Maria.** | **4.50€** |
| • **48. Oporto / Otros.** | **3.50€** |
| • **VODKA.** | |
| • **49. Smirnoff.** | **4.50€** |
| • **50. Absolut.** | **4.50€** |

## BEBIDAS

| | |
|---|---|
| • **CERVEZAS.** | |
| • **51. Caña.** | **2.70€** |
| • **52. Heineken.** | **3.50€** |
| • **53. Cobra.** Cerveza India | **3.50€** |
| • **54. Cerveza Grande.** | **3.50€** |
| • **55. Cerveza Galicia.** | **3.50€** |
| • **56. Cider Magner.** | **3.50€** |
| • **REFRESCOS.** | |
| • **57. Agua Mineral.** 1/2 litro | **1.95€** |
| • **58. Agua con Gas.** 1/2 litro | **1.95€** |
| • **59. Coca Cola.** | **1.95€** |
| • **60. Fanta / Sprite.** | **1.95€** |
| • **61. Nestea / Aquarius.** | **2.50€** |
| • **62. Sweet Lassi.** | **2.95€** |
| • **63. Mango Lassi.** Bebida de Yogurt con Mango | **2.95€** |

## CAFE & INFUSIONES

| | |
|---|---|
| • **64. Café.** | **1.50€** |
| • **65. Cortado.** | **1.75€** |

| | |
|---|---|
| • **66. Café con Leche.** | **1.95€** |
| • **67. Irish Coffee.** | **4.50€** |
| • **68. Capuccino.** | **2.50€** |
| • **69. Te Indú.** | **1.75€** |
| • **70. Te verde, Rojo, Poleo Menta.** | **1.75€** |
| • **71. Manzanilla.** | **1.75€** |

**Ofrecemos comida para llevar.**
**Disponemos de información alimentaria en materia de alérgenos.**
**IVA INCLUIDO**

Taste of India Restaurant
Avinguda de Gabriel Roca, 15
07014 Palma
971917702
jasbirkhinda72@gmail.com