



MENÚS

• • Entrant. • Bhaji de ceba. • Pakora de pollastre. • 2 plats tradicionals de curri (pollastre o verdures). • Arròs. • Nan. 15.95€

• • Entrant. • Verdures de pakora. • Pollastre al curri. • Arròs. • Nan. 34.95€



ENTRANTS

• Foto categoria.

• ENTRANTS VEGETARIANS.

• 01 Pappadum (unitat). 0.99€

• 02 Chili Paneer. Formatge tallat a cubs marinat en una autèntica salsa xilli del sud de l'Índia i pa 8.95€

• 03 Paneer Pakora. Trossos de formatge marinat amb herbes especials, banyat en farina de cigrons 8.50€

• 04 Gobi 65 (dry). Coliflor marinada en espècies i pa cuinat amb chiles, pebrots, ceba i fulles de curri 7.95€

• 05 Gobi Manchurian. Coliflor marinada amb espècies hindús i xineses, submergit en farina i fregit 7.95€

• 06 Paneer Shashlik. Trossos de formatge marinat en iogurt i espècies de l'Índia, punxo amb les cebes i els pebrots i la graella al forn de fang 8.95€

• 07 Pannerr Tikka. Formatge marinat amb herbes i espècies a la graella cuinat en un forn de fang 8.95€

• 08 Verdures Pakora. Verdures marinades amb farina de cigrons i condimentat 4.95€

• 09 Ceba Bajhi. Anelles de ceba fregida amb farina de cigrons 4.95€

• 10 Vegetals Samosa. Pastís triangular ple de pèsols, patates i fregit 5.50€

• 11 Aloo Tiki. Patata, ceba, pèsols amb espècies arrebossat en farina de cigrons 5.50€

• 12 Xampinyons Bhaji. Cèrcols de ceba fregits picants 7.50€

• .

• ENTRANTS NO VEGETARIANS.

• 13 Pollastre 65 (sec). Pollastre fregit sense os marinat amb barreja d'espècies 7.50€

• 14 Pollastre Chili (mig sec). Pollastre sense os marinat amb trossos amb pa cuit, chiles, pebrots, ceba i fulles de curri 7.95€

• 15 Pollastre Pakora. Peces de pollastre marinades amb farina de cigrons i condimentat 5.50€

• 16 Pollastre Tikka. Pollastre desossat marinat en herbes i espècies a la graella en un forn de fang 7.95€

• 17 Pollastre Tandoori. Pollastre marinat en iogurt assaonat, herbes a la graella en un forn de fang 6.95€

• 18 Mutton Seekh Kebab. Xai picat barrejat amb ceba i herbes a la graella, en broquetes en un forn de fang 8.95€

• 19 Keema Samosa. Pastís ple de carn picada i fregida 5.95€

• 20 Aletes de Pollastre. Aletes de pollastre marinat amb herbes i espècies a la graella en un forn de fang 6.95€

• 21 Peix Pakora. Abadejo trossejat a daus amb herbes i espècies arrebossat amb farina de llegums i fregit 7.95€

• 22 Gambons / Tigre Negre. Gambons marinats amb herbes i espècies a la graella en un forn de fang 9.95€

• 23 Gambó Puri. Gambes amb herbes i espècies arrebossades amb farina de llegums i fregides 7.95€



CURRY

• MACHURRIAN - No gaire picant. Pits de pollastre fregit amb ou, pebrot blanc, farina i marinat amb all, gingebre, tomàquet i salsa agredolça, no gaire picant	
• 24 Machurrian de Pollastre.	11.50€
• 25 Machurrian de Xai.	12.50€
• 26 Machurrian de Gambes.	12.50€
• MADRAS - Mitjà picant. Un curri picant amb herbes i molts pebrots Xile, mig picant	
• 27 Madras de Pollastre.	11.50€
• 28 Madras de Xai.	12.50€
• 29 Madras de Gambes.	12.50€
• KORMA. Curri molt popular a base de nata fresca, panses sultanes, cocos i ametlles. Un plat cremós amb herbes	
• 30 Korma de Pollastre.	11.50€
• 31 Korma de Xai.	12.50€
• 32 Korma de Gambes.	12.50€
• VINDALOO - Picant. Calent, picant	
• 33 Vindaloo de Pollastre.	11.50€
• 34 Vindaloo de Xai.	12.50€
• 35 Vindaloo de Gambes.	12.50€
• JALFREZI. Una combinació especial de cebes fresques, pebre vermell, espècies i herbes seleccionades	
• 36 Jalfrezi de Pollastre.	11.50€
• 37 Jalfrezi de Xai.	12.50€
• 38 Jalfrezi de Gambes.	12.50€
• DOPIAZA. Un curri popular preparat amb espècies no gaire picants i molta ceba	
• 39 Dopiaza de Pollastre.	11.50€
• 40 Dopiaza de Xai.	12.50€
• 41 Dopiaza de Gambes.	12.50€
• KASHMIRI. Un plat afruitat poc picant, fet de pinya, plàtans, nata fresca i litxis amb espècies	
• 42 Kashmiri de Pollastre.	11.50€
• 43 Kashmiri de Colzero.	12.50€
• 44 Kashmiri de Gambes.	12.50€
• BHUNA. Una combinació d'espècies fregides juntes per oferir un plat no gaire picant i cuinat amb espècies i herbes aromàtiques	
• 45 Bhuna de Pollastre.	11.50€
• 46 Bhuna de Xai.	12.50€
• 47 Bhuna de Gambes.	12.50€
• DANSAK. Aquest plat és agredolç, amb l'ús de pinya, lleties i espècies poc picants	
• 48 Dansak de Pollastre.	11.50€
• 49 Dansak de Xai.	12.50€
• 50 Dansak de Gambes.	12.50€
• ROGAN JOSH. Un curri fet amb màxim ús de tomàquet, una selecció d'herbes i espècies no gaire picants	
• 51 Rogan Josh de Pollastre.	11.50€
• 52 Rogan Josh de Xai.	12.50€
• 53 Rogan Josh de Gambes.	12.50€
• MASALA. Un plat preparat amb nata fresca, garam masala, tomàquets, coriandre fresc i ametlles	
• 54 Masala de Pollastre.	11.50€
• 55 Masala de Xai.	12.50€

• 56 Masala de Gambes.	12.50€
• PASSANDA. Els següents plats es preparen amb una delicada salsa de nata fresca amb ametlles, pistatxos i espècies selectes	
• 57 Pasanda de Pollastre.	11.50€
• 58 Pasanda de Xai.	12.50€
• 59 Pasanda de Gambes.	12.50€



ESPECIALITATS

• 60 Agra Especial. Guanyador del premi al cuiner de l'any. Trossos de pollastre desossat marinat en iogurt i una salsa especial masala amb una selecció d'herbes, cuinades amb tomàquet fresc, gingebre, ceba i crema fresca i ceba fregida	13.95€
• 61 Pollastre Mathi. Pollastre desossat, marinat amb espècies mitjanes, llimona fresca i crema d'herbes i espècies methi	12.95€
• 62 Pollastre Tikka Masala. Pollastre marinat amb iogurt i espècies de l'Índia i cuinat en una salsa de tomàquet picant	12.95€
• 63 Pollastre a la mantega. Pollastre cuinat amb salsa de mantega cremosa	12.95€
• 64 Pollastre al curri especial (sense os). Pollastre al curri preparat amb l'especial de Chennai Dosa barreja d'espècies de l'Índia	12.95€
• 65 Curri de pollastre (sense os) al pebre. Peces de pollastre deshuesado cuinat amb pebre negre, herbes i espècies de l'Índia	12.95€
• 66 Curry de xai. Xai desossat cuinat amb salsa de curri especial	12.95€
• 67 Palak Mutton. Xai cuinat en un curri d'espínacs picants	12.95€
• 68 Pollastre Tikka Dahi. Pollastre Tikka cuinat en un tandoor amb una salsa de iogurt, herbes i espècies	12.95€
• 69 Peix al Curry. Trossos de peix desossat marinars en herbes i espècies cuinats en una safata d'argila, servits amb salsa cheef i arròs pilau. (Mig calent)	13.95€
• 70 Pollastre a la llimona. (Punxo de pollastre) Pollastre desossat cuinat en una fresca salsa de llimona amb espècies	12.95€
• 71 Pollastre al Màngo. (Punxo de pollastre) Pollastre desossat cuinat amb salsa de màngo i adornat amb rodanxes de màngo	12.95€
• 72 Pollastre Pathia. (Punxo de pollastre) Pollastre desossat cuinat en puré de tomàquet, calent i agredolç	12.95€
• 73 Pollastre Karahi. Pollastre cuinat en una paella especial amb all, gingebre, herbes i espècies amanit amb coriandre fresc	12.95€
• 71 Xai Karahi. Xai cuinat en una paella especial amb all, gingebre, herbes i espècies adornat amb coriandre fresc	13.95€



VEGETARIANS

• Foto categoria.	
• 75 Vegetals Korma. Verdures fresques cuinades en una salsa a base de coco en pols	9.95€
• 76 Dal Makhani. Salsa vegetariana espessa, tradicional del Nord de l'Índia amb lleties i mantega	9.95€
• 77 Dal Frito. Lleties cuites a l'estil tradicional de l'Índia	9.95€
• 78 Channa Masala. Cigróns cuinats amb espècies tradicionals índies	9.95€
• 79 Mutter Paneer. Pèsols i formatge cuinats en una salsa cremosa tradicional de l'Índia	10.95€
• 80 Palak Paneer. Espínacs i formatge cuinats en una salsa cremosa tradicional de l'Índia	11.95€
• 81 Panner Butter Masala. Formatge cuinat amb espècies de l'Índia en una salsa de mantega cremosa	11.95€
• 82 Vegetals Sambar. Tradicional guisat de lleties del sud de l'Índia amb verdures, tamarinde i espècies	9.95€
• 83 Verdures Karahi. Una varietat de verdures fresques cuinades en un especial enan amb all, gingebre, herbes i espècies amanit amb coriandre fresc	8.95€

• **84 Shahi Paneer.** Cuinat amb una salsa molt espessa feta amb fruita seca i algunes espècies **11.95€**



FIDEUS MARES

• Foto categoria.

• **85 Pollastre amb fideus.** Plat favorit xinès amb un toc especial de Madras **10.50€**

• **86 Xai amb fideus.** Plat favorit xinès amb un toc especial de Madras **11.50€**

• **87 Fideus Vegetals.** Plat favorit xinès amb un toc especial de Madres i vegetals **10.00€**

• **88 Gambons amb fideus (Tigres Negre).** Plat favorit xinès amb un toc especial de Madres i Gambons **11.95€**



DOSA

• Foto categoria.

• **89 Crepe.** Crepe hindú fet d'arròs i lleties, batut i servit amb salses picants i sambar **10.50€**

• **90 Masala Crepe.** Crepe ple de masala de patata, servit amb salses picants i sambar **11.95€**

• **91 Crepe Especial.** Crepe farcit de pollastre picant desossat, papa, masala i verdures, servit amb salsa picant i sambar **12.95€**



PLATS BALTI

• Foto categoria.

• . Aquests plats de Balti es preparen amb cebes, tomàquet, all, gingebre, llavors de comí, coriandre fresc, herbes i espècies, servits en un balti

• **92 Pollastre Balti.** **11.95€**

• **93 Pollastre Tikka Balti.** **12.95€**

• **94 Xai Balti.** **13.95€**

• **95 Pollastre amb verdures Balti.** **12.50€**

• **96 Xai amb verdures Balti.** **14.50€**

• **97 Pollastre Balti amb xampinyons.** **12.95€**

• **98 Xai Palak amb espinacs.** **14.50€**

• **99 Gambes Balti.** **13.95€**



TANDOORI

• Foto categoria.

• **100 Gambó Tandoori.** Gambó marinat en iogurt i cuinat amb espècies al forn de fang i servit amb salsa vegetal **16.95€**

• **101 Pollastre Tandoori.** Mig pollastre marinat amb iogurt i cuinat amb espècies en forn de fang i servit amb salsa vegetal **11.95€**

• **102 Pollastre Tikka Tandoori.** Pit de pollastre marinat amb salsa tandoori i iogurt. Cuinada al forn de fang amb herbes fresques i espècies. Servides amb salsa vegetal en plat espurnejant per la calor **12.95€**

• **103 Kebab de Pollastre Tandoori Shashlik.** Es marinen succulents trossos de pit de pollastre amb salsa masala i després es fan a la graella de carbó vegetal amb cebes fresques, xampinyons i pebre vermell. Servit en plat espurnejant per la calor **13.50€**

• **104 Xai Tandoori Tikka.** Xai desossat trossejat a daus i marinat amb iogurt, cuinat en forn de fang amb herbes fresques i espècies. Servit amb salsa vegetal en plat espurnejant per la calor **16.95€**

• **105 Graellada Tandoori variada.** Pollastre tandoori, xai, Kebab Seekh, Pollastre Tikka, Xai Tikka. Servit amb salsa vegetal **16.95€**



PLATS BIRYANI

• Foto categoria.

• **106 Pollastre Dum Biryani.** Biryani amb arròs basmati, pollastre i exòtiques espècies de l'Índia, cuinada a foc lent en un estil especial Madras **11.95€**

• 107 Mutton Dum Biryani. Biryani amb arròs basmati, xai i espècies exòtiques de l'Índia, cuinat a foc lent en un estil especial Madras	12.95€
• 108 Gambes Biryani (Tigre Negre). Arròs basmati bullit, cuinat amb comí, gambes "tigre negre" i espècies de l'Índia, que se serveix amb raitha	12.95€
• 109 Biryani de Verdura. Biryani amb arròs basmati, cuinat amb verdures variades	10.95€
• 110 Biryani Khas. Biryani amb arròs basmati, una barreja de verdures i carn	13.95€



ARRÒS

• . Arròs tradicional hindú	
• Foto categoria.	
• 111 Arròs fregit Pilau. Arròs Basmati amb sabor cuinat amb espècies Índies	2.95€
• 112 Arròs. Arròs Basmati	2.50€
• 113 Arròs fregit amb verdures. Arròs Basmati bullit, cuinat amb comí, verdures i espècies de l'Índia, servit amb raitha	3.95€
• 114 Arròs amb tomàquet. Arròs Basmati cuit, barrejat en una base especial, amb gust de tomàquet fresc a l'estil tradicional del sud de l'Índia, assaonada	3.50€
• 115 Arròs amb llimona. Arròs Basmati cuit, assaonat amb suc de llimona a l'estil del sud de l'Índia tradicional	3.50€
• 116 Arròs amb tamarinde. Arròs Basmati, amb gust de tamarinde i puré d'estil indi del sud tradicional	3.50€
• 117 Arròs amb coco. Arròs Basmati, barrejat amb coco ratllat i estil tradicional hindú	3.50€
• 118 Arròs amb ou. Arròs basmati, barrejat amb ou	3.95€
• 119 Arròs amb xampinyons. Arròs basmati, barrejat amb xampinyons	3.95€



PA

• Foto categoria.	
• 120 Pa amb formatge i all. Pa hindú de farina superfina, amb formatge i all, cuit al forn tandoor	4.50€
• 121 Pa de formatge. Pa hindú de farina superfina, amb formatge cuit al forn tandoor	3.95€
• 122 Chappathi (ud). Pa de farina de blat	1.95€
• 123 Parotta (ud). Multi-capa de pa de farina	2.95€
• 124 Tandoori Roti. Pa sense llevat integral	2.50€
• 125 Naan. Pa de gra suau	2.50€
• 126 Naan de mantega. Pa de gra suau amb mantega	3.50€
• 127 Naan d'all. Pa suau amb alls picats	3.50€
• 128 Kulcha. Pa suau enformat amb un farcit de ceba picada	3.50€
• 129 Pa Peshwari. Pa hindú de farina superfina, cuit al forn tandoor	4.50€
• 130 Naan Keema. Pa farcit de carn picada de xai	4.50€
• 131 Batoora. Pa hindú integral fregit	2.50€



GUARNICIONS

• 132 Bombai aloo. Especialitat en papes, preparades en herbes i espècies	7.50€
• 133 Patates amb espinacs. Patates amb espinacs cuinats amb herbes i espècies	7.50€
• 134 Albergínies. Cuinat amb salsa d'espècies amb herbes	7.50€
• 135 Tarka Dall. Cuites amb salsa d'espècies amb herbes	7.50€



MENÚ NENS

• Foto categoria.	
• 136 Nuggets de pollastre i patates fregides.	6.95€
• 137 Peix i arròs o patates fregides.	6.95€
• 138 Pollastre a la planxa amb arròs o patates fregides.	6.95€
• 139 Truita amb arròs o patates fregides.	6.95€

• 140 Mitjà curri suau amb arròs o patates fregides.

6.95€



VI, LICORS I BEGUDES

• VI NEGRE.

• 01 Vi de la casa. Copa	4.50€
• 01 Vi de la casa.	11.95€
• 02 Perlat.	19.95€
• 03 El Coto.	17.50€
• 04 Torres Sangre de Toro. Copa	9.50€
• 04 Torres Sangre de Toro.	17.50€
• 05 Marqués de Cáceres. Copa	9.95€
• 05 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 06 Faustino VII. Copa	9.50€
• 06 Faustino VII.	17.50€
• 07 Cabernet Sauvignon . Reserva	18.95€
• 08 Ramón Bilbao.	21.95€
• 09 Ribera del Duero. Criança	21.95€

• VI ROSAT.

• 10 Vi de la casa. Copa	4.50€
• 10 Vi de la casa.	11.95€
• 11 Mateus Rosé.	16.95€
• 12 El Coto.	17.95€
• 13 Marqués de Cáceres. Copa	9.95€
• 13 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 14 Lancers.	15.95€
• 15 Lambrusco.	15.50€

• VI BLANC.

• 16 Vi de la casa. Copa	4.50€
• 16 Vi de la casa.	11.95€
• 17 Viña Sol. Semi sec. Copa	8.95€
• 17 Viña Sol.	16.95€
• 18 Chadonay.	16.95€
• 19 Marqués de Cáceres. Copa	9.95€
• 19 Marqués de Cáceres.	18.95€
• 20 Albariño.	17.95€
• 21 Blanco Pescador.	15.95€
• 22 El Coto.	17.95€
• 23 Verdejo.	15.95€

• CAVA.

• 24 Codorniu. Sec	15.95€
• 25 Codorniu. Semisec	15.95€
• 26 Freixenet. Sec	15.95€
• 27 Freixenet. Semisec	15.95€
• 28 Pinord Marrugat Gran Brut Rva.	19.95€
• 29 Pinord Marrugat Gran Brut.	19.95€
• 30 Family reserve.	21.95€

• APERITIUS.

• 31 Martini.	4.95€
• 32 Campari.	4.95€
• 33 Fino Jerez.	4.50€

• WHISKY.	
• 34 Bells.	5.50€
• 35 Ballantines.	5.50€
• 36 Chivas.	6.50€
• 37 Johny Walker.	6.50€
• BRANDY.	
• 38 Magno.	4.95€
• 39 Terry.	4.95€
• 40 Soberano.	4.50€
• 41 103.	4.50€
• 42 Carlos III.	4.95€
• 43 Remy Martin.	6.50€
• LICORS.	
• 44 Gin Tonic.	9.95€
• 45 Combinados.	9.95€
• 46 Cointreau.	4.95€
• 47 Tia Maria.	4.95€
• 48 Oporto.	4.95€
• 49 Altres.	4.95€
• CERVESES.	
• 50 Pinta Jarra.	4.50€
• 51 Canya.	3.50€
• 52 Heineken.	3.50€
• 53 Estrella Galicia.	3.50€
• 54 Cobra. Cervesa Indú	3.50€
• 55 King Fisher. Cervesa Indú	3.50€
• REFRESCOS.	
• 56 Aigua mineral. 1/2 l	1.95€
• 57 Aigua amb gas. 1/2 l	1.95€
• 58 Coca Cola. 350 ml	3.50€
• 59 Fanta.	3.50€
• 60 Nestea.	3.50€
• 61 Aquarius.	3.50€
• 62 Sweet Lassi.	3.50€
• 63 Mango Lassi . Iogurt de màngo	3.50€
• CAFÈS I TÈS.	
• 64 Cafè.	1.95€
• 65 Tallat.	1.95€
• 66 Cafè amb llet.	2.20€
• 67 Irish Coffee.	3.50€
• 68 Capuccino.	2.50€
• 69 Te hindú.	1.95€

Taste of India Santa Ponsa
Avinguda del Rei Jaume I, 94
07183 Santa Ponsa, Mallorca
971690457