



MENUS

- **Menú del día.** • Entrante. • Bhaji de cebolla. • Pollo Pakora. • 2 platos de curry tradicional (pollo o verduras). • Arroz. • Nan 15.95€
- **Menú para 2 personas .** • Entrante. • Verduras Pakora. • Pollo al curry. • Arroz. • Nan 34.95€



ENTRANTES

- **Foto categoría.**
- **ENTRANTES VEGETARIANOS.**
- **01 Pappadum (unidad).** 0.99€
- **02 Chili Paneer.** Queso cortado en cubos marinado en una auténtica salsa chilli del sur de la india y pan 8.95€
- **03 Paneer Pakora.** Trozos de queso marinado con hierbas especiales, bañado en harina de garbanzos 8.50€
- **04 Gobi 65 (dry).** Coliflor marinada en especias y pan cocinado con chiles, pimientos, cebolla y hojas de curry 7.95€
- **05 Gobi Manchurian.** Coliflor marinada con especias hindús y chinas, sumergido en harina y frito 7.95€
- **06 Paneer Shashlik.** Trozos de queso marinado en yogur y especias de la India, pincho con las cebollas y los pimientos y la parilla en horno de barro 8.95€
- **07 Pannerr Tikka.** Queso marinado con hierbas y especias a la parrilla cocinado en un horno de barro 8.95€
- **08 Verduras Pakora.** Verduras marinadas con harina de garbanzos y condimentado 4.95€
- **09 Cebolla Bajhi.** Aritos de cebolla frita con harina de garbanzos 4.95€
- **10 Vegetales Samosa.** Pastel triangular lleno de guisantes, patatas y frito 5.50€
- **11 Aloo Tiki.** Patata, cebolla, guisantes con especias rebozado en harina de garbanzos 5.50€
- **12 Champiñones Bhaji.** Aros de cebolla fritos picantes 7.50€
- **Foto categoría.**
- **ENTRANTES NO VEGETARIANOS.**
- **13 Pollo 65 (seco).** Pollo frito deshuesado marinado con mezcla de especias 7.50€
- **14 Pollo Chili (medio seco).** Pollo deshuesado marinado a trozos con pan cocido, chiles, pimientos, cebolla y hojas de curry 7.95€
- **15 Pollo Pakora.** Piezas de pollo marinadas con harina de garbanzos y condimentado 5.50€
- **16 Pollo Tikka.** Pollo deshuesado marinado en hierbas y especias a la parrilla en un horno de barro 7.95€
- **17 Pollo Tandoori.** Pollo marinado en yogur sazonado, hierbas a la parilla en un horno de barro 6.95€
- **18 Mutton Seekh Kebab.** Cordero picado mezclado con cebolla y hierbas a la parrilla, en brochetas en un horno de barro 8.95€
- **19 Keema Samosa.** Pastel lleno de carne picada y frita 5.95€
- **120 Alitas de Pollo.** Alitas de pollo marinado con hierbas y especias a la parrilla en un horno de barro 6.95€
- **21 Pescado Pakora.** Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozado con harina de legumbres y frito 7.95€
- **22 Gambones / Tigre Negro.** Gambones marinados con hierbas y especias a la parilla en un horno de barro 9.95€
- **23 Gambón Puri.** Gambas con hierbas y especias rebozadas con harina de legumbres y fritas 7.95€



CURRY

• MACHURRIAN - No muy picante. Pechugas de pollo frito con huevo, pimiento blanco, harina y marinado con ajo, jengibre, tomate y salsa agri dulce, no muy picante	
• 24 Machurrian de Pollo.	11.50€
• 25 Machurrian de Cordero.	12.50€
• 26 Machurrian de Gambas.	12.50€
• MADRAS - Medio picante. Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile, medio picante	
• 27 Madras de Pollo.	11.50€
• 28 Madras de Cordero.	12.50€
• 29 Madras de Gambas.	12.50€
• KORMA . Curry muy popular a base de nata fresca, pasas sultanas, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas	
• 30 Korma de Pollo.	11.50€
• 31 Korma de Cordero.	12.50€
• 32 Korma de Gambas.	12.50€
• VINDALOO - Picante. Caliente, picante	
• 33 Vindaloo de Pollo.	11.50€
• 34 Vindaloo de Cordero.	12.50€
• 35 Vindaloo de Gambas.	12.50€
• JALFREZI . Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas	
• 36 Jalfrezi de Pollo.	11.50€
• 37 Jalfrezi de Cordero.	12.50€
• 38 Jalfrezi de Gambas.	12.50€
• DOPIAZA. Un curry popular preparado con especias no muy picantes y mucha cebolla	
• 39 Dopiaza de Pollo.	11.50€
• 40 Dopiaza de Cordero.	12.50€
• 41 Dopiaza de Gambas.	12.50€
• KASHMIRI. Un plato afrutado poco picante, hecho de piña, plátanos, nata fresca y lichis junto especias	
• 42 Kashmiri de Pollo.	11.50€
• 43 Kashmiri de Cordero.	12.50€
• 44 Kashmiri de Gambas.	12.50€
• BHUNA. Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinado con especias y hierbas aromáticas	
• 45 Bhuna de Pollo.	11.50€
• 46 Bhuna de Cordero.	12.50€
• 47 Bhuna de Gambas.	12.50€
• DANSAK. Este plato es agri dulce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picantes	
• 48 Dansak de Pollo.	11.50€
• 49 Dansak de Cordero.	12.50€
• 50 Dansak de Gambas.	12.50€
• ROGAN JOSH. Un curry hecho con máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes	
• 51 Rogan Josh de Pollo.	11.50€
• 52 Rogan Josh de Cordero.	12.50€
• 53 Rogan Josh de Gambas.	12.50€
• MASALA. Un plato preparado con nata fresca, garam masala, tomates, cilantro fresco y almendras	

• 54 Masala de Pollo.	11.50€
• 55 Masala de Cordero.	12.50€
• 56 Masala de Gambas.	12.50€
• PASANDA. Los siguientes platos se preparan con una delicada salsa de nata fresca con almendras, pistachos y especias selectas	
• 57 Pasanda de Pollo.	11.50€
• 58 Pasanda de Cordero.	12.50€
• 59 Pasanda de Gambas.	12.50€



ESPECIALIDADES

• 60 Agra Especial. Ganador del premio al cocinero del año. Trozos de pollo deshuesado marinado en yogur y una salsa especial masala con una selección de hierbas, cocinadas con tomate fresco, jengibre, cebolla y crema fresca y cebolla frita	13.95€
• 61 Pollo Mathi. Pollo deshuesado, marinado con especias medianas, limón fresco y crema de hierbas y especias methi	12.95€
• 62 Pollo Tikka Masala. Pollo marinado en yogur y especias de la India y cocinado en una salsa de tomate picante	12.95€
• 63 Pollo a la mantequilla. Pollo cocinado en salsa de mantequilla cremosa	12.95€
• 64 Pollo al curry especial (sin hueso). Pollo al curry preparado con el especial de Chennai Dosa, mezcla de especias de la India	12.95€
• 65 Curry de pollo (sin hueso) a la pimienta. Piezas de pollo deshuesado cocinado con pimienta negra, hierbas y especias de la India	12.95€
• 66 Curry de cordero. Cordero deshuesado cocinado en salsa de curry especial	12.95€
• 67 Palak Mutton. Cordero cocinado en un curry de espinacas picantes	12.95€
• 68 Pollo Tikka Dahi. Pollo Tikka cocinado en un tandoor con una salsa de yogur, hierbas y especias	12.95€
• 69 Pescado al Curry. Trozos de pescado deshuesado marinados en hierbas y especias cocinados en una bandeja de arcilla, servidos con salsa cheef y arroz pilau. (Mediio caliente)	13.95€
• 70 Pollo al limón. (Pincho de pollo) Pollo deshuesado cocinado en un fresco salsa de limón con especias	12.95€
• 71 Pollo al Mango. (Pincho de pollo) Pollo deshuesado cocinado en salsa de mango y adornado con rodajas de mango	12.95€
• 72 Pollo Pathia. (Pincho de pollo) Pollo deshuesado cocinado en puré de tomate, caliente y agridulce	12.95€
• 73 Pollo Karahi. Pollo cocinado en una sartén especial con ajo, jengibre, hierbas y especias aderezado con cilantro fresco	12.95€
• 74 Cordero Karahi. Cordero cocinado en una sartén especial con ajo, jengibre, hierbas y especias adornado con cilantro fresco	13.95€



VEGETARIANOS

• Foto categoría.	
• 75 Vegetales Korma. Verduras frescas cocinadas en una salsa a base de coco en polvo	9.95€
• 76 Dal Makhani. Salsa vegetariana espesa, tradicional del Norte de la India con lentejas y mantequilla	9.95€
• 77 Dal Frito. Lentejas cocidas al estilo tradicional de la India	9.95€
• 78 Channa Masala. Garbanzos cocinados con especias tradicionales indias	9.95€
• 79 Mutter Paneer. Guisantes y queso cocinados en una salsa cremosa tradicional de la India	10.95€
• 80 Palak Paneer. Espinacas y queso cocinados en una salsa cremosa tradicional de la India	11.95€
• 81 Panner Butter Masala. Queso cocinado con especias de la India en una salsa de mantequilla cremosa	11.95€
• 82 Vegetales Sambar. Tradicional guiso de lentejas del sur de la India con verduras, tamarindo y especias	9.95€

- **83 Verduras Karahi.** Una variedad de verduras frescas cocinadas en un especial nan con ajo, jengibre, hierbas y especias aderezado con cilantro fresco **8.95€**
- **84 Shahi Paneer.** Cocinado con una salsa muy espesa hecha con frutos secos y algunas especias **11.95€**



FIDEOS MADRAS

- **Foto categoria.**
- **85 Pollo con fideos.** Plato favorito chino con un toque especial de Madras **10.50€**
- **86 Cordero con fideos.** Plato favorito chino con un toque especial de Madras **11.50€**
- **87 Fideos Vegetales.** Plato favorito chino con un toque especial de Madras y vegetales **10.00€**
- **88 Gambones con fideos (Tigres Negro).** Plato favorito chino con un toque especial de Madras y Gambones **11.95€**



DOSA

- **Foto categoria.**
- **89 Crepe.** Crepe hindú hecho de arroz y lentejas, batido y servido con salsas picantes y sambar **10.50€**
- **90 Masala Crepe.** Crepe lleno de masala de patata, servido con salsas picantes y sambar **11.95€**
- **91 Crepe Especial.** Crepe relleno de pollo picante deshuesado, papa, masala y verduras, servido con salsa picante y sambar **12.95€**



PLATOS BALTI

- **Foto categoria.**
- . Estos platos de Balti se preparan con cebollas, tomate, ajo, jengibre, semillas de comino, cilantro fresco, hierbas y especias, servidos en un balti
- **92 Pollo Balti.** **11.95€**
- **93 Pollo Tikka Balti.** **12.95€**
- **94 Cordero Balti.** **13.95€**
- **95 Pollo con verduras Balti.** **12.50€**
- **96 Cordero con verduras Balti.** **14.50€**
- **97 Pollo Balti con champiñones.** **12.95€**
- **98 Cordero Palak con espinacas.** **14.50€**
- **99 Gambas Balti.** **13.95€**



TANDOORI

- **Foto categoria.**
- **100 Gambón Tandoori.** Gambón marinado en yogur y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal **16.95€**
- **101 Pollo Tandoori.** Medio pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal **11.95€**
- **102 Pollo Tikka Tandoori.** Pechuga de pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servidas con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor **12.95€**
- **103 Kebab de Pollo Tandoori Shashlik.** Se marinan succulentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentón. Servido en plato chisporroteando por el calor **13.50€**
- **104 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 **16.95€**
- **105 Parrillada Tandoori variada.** Pollo tandoori, cordero, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka. Servido con salsa vegetal **16.95€**



PLATOS BIRYANI

- **Foto categoría.**
- **106 Pollo Dum Biryani.** Biryani con arroz basmati, pollo y exóticas especias de la India, cocinada a fuego lento en un estilo especial Madras **11.95€**
- **107 Mutton Dum Biryani.** Biryani con arroz basmati, cordero y especias exóticas de la India, cocinado a fuego lento en un estilo especial Madras **12.95€**
- **108 Gambas Biryani (Tigre Negro).** Arroz basmati hervido, cocinado con comino, gambas "tigre negro" y especias de la India, que se sirve con raitha **12.95€**
- **109 Biryani de Verdura.** Biryani con arroz basmati, cocinado con verduras variadas **10.95€**
- **110 Biryani Khas.** Biryani con arroz basmati, una mezcla de verduras y carne **13.95€**



ARROZ

- . Arroz tradicional hindú
- **Foto categoría.**
- **111 Arroz frito Pilau.** Arroz Basmati con sabor cocinado con especias Indias **2.95€**
- **112 Arroz.** Arroz Basmati **2.50€**
- **113 Arroz frito con verduras.** Arroz Basmati hervido, cocinado con comino, verduras y especias de la India, servido con raitha **3.95€**
- **114 Arroz con tomate.** Arroz Basmati cocido, mezclado en una base especial, con sabor a tomate fresco al estilo tradicional del sur de la India, sazónada **3.50€**
- **115 Arroz con limón.** Arroz Basmati cocido, sazonado con jugo de limón al estilo del sur de India tradicional **3.50€**
- **116 Arroz con tamarindo.** Arroz Basmati, con sabor a tamarindo y puré de estilo indio del sur tradicional **3.50€**
- **117 Arroz con coco.** Arroz Basmati, mezclado con coco rallado y estilo tradicional hindú **3.50€**
- **118 Arroz con huevo.** Arroz basmati, mezclado con huevo **3.95€**
- **119 Arroz con champiñones.** Arroz basmati, mezclado con champiñones **3.95€**



PAN

- **Foto categoría.**
- **120 Pan con queso y ajo.** Pan hindú de harina superfina, con queso y ajo, cocido al horno tandoor **4.50€**
- **121 Pan de queso.** Pan hindú de harina superfina, con queso cocido al horno tandoor **3.95€**
- **122 Chappathi (ud).** Pan de harina de trigo **1.95€**
- **123 Parotta (ud).** Multi-capas de pan de harina **2.95€**
- **124 Tandoori Roti.** Pan sin levadura integral **2.50€**
- **125 Naan.** Pan de grano suave **2.50€**
- **126 Naan de mantequilla.** Pan de grano suave con mantequilla **3.50€**
- **127 Naan de ajo.** Pan suave con ajos picados **3.50€**
- **128 Kulcha.** Pan suave horneado con un relleno de cebolla picada **3.50€**
- **129 Pan Peshwari.** Pan hindú de harina superfina, cocido al horno tandoor **4.50€**
- **130 Naan Keema.** Pan relleno de carne picada de cordero **4.50€**
- **131 Batoora.** Pan hindú integral frito **2.50€**



GUARNICIONES

- **132 Bombay aloo.** Especialidad en papas, preparadas en hierbas y especias **7.50€**
- **133 Patatas con espinacas.** Patatas con espinacas cocinadas con hierbas y especias **7.50€**
- **134 Berenjenas.** Cocinado en salsa de especias con hierbas **7.50€**
- **135 Tarka Dall.** Cocidas en salsa de especias con hierbas **7.50€**



MENÚ NIÑOS

- **Foto categoría.**

• 136 Nuggets de pollo y patatas fritas.	6.95€
• 137 Pescado y arroz o patatas fritas.	6.95€
• 138 Pollo a la plancha con arroz o patatas fritas.	6.95€
• 139 Tortilla con arroz o patatas fritas.	6.95€
• 140 Medio curry suave con arroz o patatas fritas.	6.95€



VINO, LICORES Y BEBIDAS

• VINO TINTO.

• 01 Vino de la casa. Copa	4.50€
• 01 Vino 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. Crianza	21.95€

• VINO ROSADO.

• 10 Vino de la casa. Copa	4.50€
• 10 Vino 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€

• VINO BLANCO.

• 16 Vino de la casa. Copa	4.50€
• 16 Vino de la casa.	11.95€
• 17 Viña Sol. Semi seco. Copa	8.95€
• 17 Viña Sol.	16.95€
• 18 Chardonay.	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. Seco	15.95€
• 25 Codorniu. Semiseco	15.95€
• 26 Freixenet. Seco	15.95€
• 27 Freixenet. Semiseco	15.95€
• 28 Pinord Marrugat Gran Brut Rva.	19.95€
• 29 Pinord Marrugat Gran Brut.	19.95€
• 30 Family reserve.	21.95€

• APERITIVOS.	
• 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€
• LICORES.	
• 44 Gin Tonic.	9.95€
• 45 Combinados.	9.95€
• 46 Cointreau.	4.95€
• 47 Tia Maria.	4.95€
• 48 Oporto.	4.95€
• 49 Otros.	4.95€
• CERVEZAS.	
• 50 Pinta Jarra.	4.50€
• 51 Caña.	3.50€
• 52 Heineken.	3.50€
• 53 Estrella Galicia.	3.50€
• 54 Cobra. Cerveza Indú	3.50€
• 55 King Fisher. Cerveza Indú	3.50€
• REFRESCOS.	
• 56 Agua mineral. 1/2 l	1.95€
• 57 Agua con gas. 1/2 l	1.95€
• 58 Coca Cola. 350 ml	3.50€
• 59 Fanta.	3.50€
• 60 Nester.	3.50€
• 61 Aquarius.	3.50€
• 62 Sweet Lassi.	3.50€
• 63 Mango Lassi . Yogurt de mango	3.50€
• CAFÉS Y TÉS.	
• 64 Café.	1.95€
• 65 Cortado.	1.95€
• 66 Café con leche.	2.20€
• 67 Irish Coffee.	3.50€
• 68 Capuccino.	2.50€
• 69 Té hindú.	1.95€

