



## ENTRANTES

<b>1 Ensalada hindú</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>2 Raita de pepino</b> ..... Yogur con pepino y comino al estilo hindú.	<b>2,50 €</b>
<b>3 Sopa de ajo y gambas</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>4 Sopa de pollo</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>5 Sopa de lentejas hindú</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>6 Masala papadom</b> ..... Torta de harina de lentejas con queso, cebolla, jengibre y cilantro fresco.	<b>1,75 €</b>
<b>7 Pakora vegetal</b> ..... Verduras variadas rebozadas y fritas con harina de lentejas.	<b>3,75 €</b>
<b>8 Pakora de pollo</b> ..... Trocitos de pollo rebozados y fritos con harina de lentejas.	<b>4,50 €</b>
<b>9 Pakora de queso fresco</b> ..... Queso casero rebozado y frito con harina de garbanzos.	<b>4,00 €</b>
<b>10 Samosa de verduras</b> ..... Empanadilla de masa casera rellena de patata, guisantes y especias.	<b>4,00 €</b>
<b>11 Bajhi de cebolla</b> ..... Tiras de cebolla rebozada y frita con harina de garbanzo.	<b>3,75 €</b>
<b>12 Pollo chat</b> ..... Ensalada de pollo tikka con salsa de mango.	<b>4,50 €</b>
<b>13 Chana chat</b> ..... Ensalada de garbanzos con salsa de mango.	<b>3,75 €</b>
<b>14 Pollo puri</b> ..... Pollo cocinado en salsa de curry sobre nan.	<b>4,50 €</b>
<b>15 Puri de gambas</b> ..... Gambas cocinadas en salsa de curry sobre nan.	<b>5,00 €</b>
<b>16 Aloo tikki</b> ..... Mini hamburguesas de patatas condimentadas con especias.	<b>4,50 €</b>
<b>17 Malai tikka</b> .....	<b>4,75 €</b>
<b>18 Plato surtido de aperitivos</b> .....	<b>10,50 €</b>



## PLATOS COCINADOS EN HORNO TANDORI

	RACIÓN PEQUEÑA	GRANDE
<b>19 Pollo Tandoori</b> .....	<b>4,25 €</b>	<b>8,50 €</b>
Pollo macerado en una mezcla de yogur, jengibre, ajo y especias tradicionales.		
<b>20 Pollo tikka</b> .....	<b>4,70 €</b>	<b>9,50 €</b>
Trozos de pollo adobados en yogur y especias.		
<b>21 Pollo tikka con menta</b> .....	<b>5,25 €</b>	<b>10,00 €</b>
Trozos de pollo adobado en yogur con menta y especias.		
<b>22 Pollo sheekh kebab</b> .....	<b>6,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
Carne picada de pechuga de pollo con suaves especias y hierbas aromáticas.		
<b>23 Kalmi kebab</b> .....	<b>6,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
Trozos de pollo adobado con pasta de muglai blanca.		
<b>24 Reshmi kebab</b> .....	<b>5,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
Cubos de pollo adobado en masala blanco.		
<b>25 Achary tikka</b> .....	<b>4,50 €</b>	<b>9,50 €</b>
Pollo marinado con salsa achary.		
<b>26 Cordero tikka</b> .....	<b>5,50 €</b>	<b>11,00 €</b>
Trozos de cordero adobados en yogur y especias.		
<b>27 Pescado tikka</b> .....	<b>5,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
Cubos de pescado cocinado en horno tandoori.		
<b>28 Pollo tikka de ajo</b> .....	<b>5,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
Pollo marinado con ajo y queso.		
<b>29 Langostinos Tandoori</b> .....	<b>6,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
Tandoori de langostinos.		
<b>30 Tandoori mixto</b> .....	<b>6,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Tandoori de pollo, cordero, pescado y langostinos.		
<b>31 Paneer tikka</b> .....	<b>5,00 €</b>	<b>10,00 €</b>
Trozos de queso casero cocinado con yogur y especias.		



## NUESTROS CURRYS

### 32 Korma

Salsa suave de almendras y ligero toque de leche de coco y azafrán.

### 33 Tikka masala

Salsa cremosa de suaves especias, hierbas aromáticas y almendras.

### 34 Sultani pasanda

Cremosa salsa suavemente condimentada.

### 35 Muglai

Salsa muglai cocinada con polvo de almendras, coco y sultanas.

### 36 Makhani

Salsa a base de tomate y mantequilla.

### 37 Hara bara

Espinaca con tomate y especias.

### 38 Karhai

Salsa con hortalizas frescas, ajo, cilantro, especias, hierbas aromáticas y yogur.

### 39 Madrás

Salsa picante del sur de la India.

### 40 Vindaloo

Salsa picante rica en especias y guindilla.

### 41 Rogan Josh

Famoso plato de Cachemira cocinado con yogur casero y curry.

### 42 Dopiaza

Salsa cocinada con especias suaves y cebolla.

### 43 Curry

Salsa tradicional de curry.

### 44 Jalfrezi

Salsa cocinada con pimiento, cebolla, tomate y ajo.

### 45 Balti

Salsa cocinada con cebolla, tomate y salsa balti.

### 46 Dansak

Salsa agridulce de lentejas.

---

### Bases para combinar con el curry:

Pollo.....	8,50 €
Cordero.....	9,00 €
Gambas.....	9,50 €
Langostinos.....	10,50 €
Pescado.....	10,00 €

---



## PLATOS VEGETARIANOS

<b>47 Dall tarka</b> .....	<b>5,50 €</b>
Lentejas hindúes amarillas cocinadas con ajo, tomate, jengibre y cilantro.	
<b>48 Bombay allu</b> .....	<b>5,25 €</b>
Patatas cocinadas con tomate y especias.	
<b>49 Dall Makhani</b> .....	<b>5,50 €</b>
Lentejas negras preparadas a fuego lento, cocinadas con tomate y una ligera crema.	
<b>50 Chana palak</b> .....	<b>5,75 €</b>
Garbanzos con espinacas cocinados al estilo de la India.	
<b>51 Karahi paneer</b> .....	<b>6,75 €</b>
Salsa con hortalizas frescas, ajo, cilantro, especias, hierbas aromáticas, yogur y queso hindú.	
<b>52 Began bajhi</b> .....	<b>6,75 €</b>
Berenjena con salsa de almendra y salsa de muglai.	
<b>53 Chana massala</b> .....	<b>5,75 €</b>
Curry de garbanzos con salsa muy especial.	
<b>54 Aloo gobi massala</b> .....	<b>5,50 €</b>
Curry de patatas y coliflor.	
<b>55 Palak paneer</b> .....	<b>6,75 €</b>
Queso casero de la India en salsa cremosa de espinacas con especias.	
<b>56 Mix vegetable</b> .....	<b>5,75 €</b>
Verduras variadas con salsa suave o picante.	
<b>57 Narvatan korma</b> .....	<b>6,75 €</b>
Plato vegetariano en salsa cremosa del norte de la India.	
<b>58 Sajhi panner</b> .....	<b>6,75 €</b>
Queso cocinado al estilo tradicional hindú.	



## ESPECIALIDADES DEL CHEF

<b>59 Cordero handy wala</b> .....	<b>9,50 €</b>
Cordero con cebolla, tomate, comino, cilantro y salsa de curry.	
<b>60 Pollo tikka butter masala</b> .....	<b>9,00 €</b>
Pollo con mantequilla, huevo, salsa de tomate, coco y masala garum.	
<b>61 Spicy meat ball</b> .....	<b>9,50 €</b>
Albóndigas de cordero al estilo hindú.	
<b>62 Bombay beef</b> .....	<b>10,50 €</b>
Ternera con salsa de tomate, jengibre, ajo y especias.	
<b>63 Delicia del chef</b> .....	<b>11,50 €</b>
Pollo tikka con pimientos verde y rojo, cebolla y especias.	



## BIRYANI

64 Pollo tikka.....	11,50 €
65 Verduras.....	9,50 €
66 Cordero.....	12,25 €
67 Langostinos.....	13,50 €
68 Omkara especial biryani.....	14,00 €



## ARROZ BASMATI

69 Blanco.....	2,50 €
70 Pilau.....	3,00 €
71 Coco.....	2,95 €
72 Cominos.....	3,00 €
73 Huevo frito.....	3,95 €
74 Champiñón.....	3,95 €
75 Cebolla.....	3,50 €
76 Limón.....	3,95 €



## PAN CASERO DE LA INDIA (NAN)

77 Nan.....	2,50 €
78 Pan de mantequilla.....	3,00 €
79 Pan de queso.....	3,00 €
80 Pan de ajo.....	3,00 €
81 Keema nan.....	3,00 €
82 Peshwari nan.....	3,50 €
83 Tandori roti.....	1,50 €



## PLATOS INFANTILES

84 Pollo korma con arroz.....	5,50 €
85 Pollo tikka massala con arroz.....	5,50 €
86 Nuggets de pollo .....	5,00 €
87 Pechuga de pollo a la plancha.....	6,00 €
88 Palitos de merluza.....	4,50 €
89 Pollo chow main.....	6,00 €



## POSTRES

<b>90 Pistacho kulfi</b> .....	<b>3,75 €</b>
Helado casero con base de leche y pistacho.	
<b>91 Crema de mango</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>92 Gulab jamun</b> .....	<b>3,00 €</b>
Bolitas de leche frita en almíbar dulce.	
<b>93 Creps chocolate</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>94 Quiche de coco</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>95 Mousse de kiwi</b> .....	<b>3,50 €</b>



## BATIDOS DE YOGUR HINDÚES..... 3,75 €

Mango lassi

Salt lassi

Sweet lassi

Banana lassi

Roohafza lassi



## MENÚ PARA 2 PERSONAS ..... 30 €

### Entrantes

Onion bajhi

Pollo tikka

### Plato principal

Pollo tikka masala

Curry de cordero

### Nan o arroz

**Postre:** Gulab jamun, helado

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco



## MENÚ PARA 4 PERSONAS ..... 60 €

### Entrantes

Aloo tikki

Pollo chat

Cordero tikka

Cebolla bajhi

### Plato principal

Tikka masala

Panner komb wala

Cordero dopiazza

Pollo karahai

### Nan o arroz

**Postre:** Kulfi, gulab jamun, crep, copa de helado

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco



## MENÚ PARA 6 PERSONAS ..... 90 €

### Entrantes

Plato mixto

### Plato principal

Espinacas con cordero

Garbanzos masala

Pollo con salsa de mantequilla

Pollo madrás o korma

Curry de pescado

### Nan o arroz

**Postre:** Kulfi, gulab jamun, crep, copa de helado, mousse de kiwi

**Bebida:** Agua, copa de vino, caña o refresco