





# APERITIVOS

**PAPADUM SIMPLE 0,85 €**  
Corteza india crujiente y delgada.


 **PAPADUM PICANTE 0,85 €**  
Corteza india crujiente y picante.

 **PAPADUM CON SALSAS 4,00 €**  
(2 OBLEAS)  
Corteza india crujiente con  
bandeja de salsas.


**SALSA DE TAMARINDO 0,85 €**  
Salsa agri dulce del fruto del tamarindo.


  **SALSA DE AJO PICANTE 0,85 €**  
Salsa hecha con ajo fresco  
y mayonesa picante.

**CHUTNEY DE MANGO 0,85 €**  
Salsa dulce con sabor a mango.

 **SALSA DE MENTA 0,85 €**  
Salsa hecha con menta fresca y yogur.

**CEBOLLA PICANTE 0,85 €**  
Cebollas picadas con pepino y pimiento.


 **YOGUR NATURAL 2,90 €**




 **RAITA MIXTA 3,50 €**  
Yogur con tomates, pepino,  
cebollas y cilantro.

# ENSALADAS

**ENSALADA MIXTA 6,50 €**

**ENSALADA DE INDIA 6,50 €**

 **ENSALADA DE ATÚN 6,60 €**

   **ENSALADA LA COCINA HINDÚ 8,50 €**  
Ensalada especial con huevo, pollo tikka,  
cordero tikka y gambas.



# ENTRANTES

## CEBOLLA BHAJI 4,25 €

Bolas de cebolla en masa de harina de garbanzos ligeramente especiada.

## SAMOSA VEGETAL 4,25 €

Triángulos rellenos de papas y guisantes, fritos hasta dorarse.

## CARNE SAMOSA 4,75 €

Triángulos rellenos de carne, papas y guisantes, fritos hasta dorarse.

## PAKORA VEGETAL 3,95 €

Verduras en rodajas envueltas en masa y fritas.

## PAKORA DE POLLO 4,20 €

Trozos de pollo marinados en harina de garbanzos y luego fritos.

## PAKORA DE CHAMPIÑONES 3,95 €

Trozos de champiñones marinados en harina de garbanzos y luego fritos.

## PAKORA DE BERENJENA 3,95 €

Trozos de berenjena marinados en harina de garbanzos y luego fritos.

## PAKORA DE PATATA 3,95 €

Trozos de patata marinados en harina de garbanzos y luego fritos.

## PANEER PAKORA 5,50 €

Trozos de paneer marinados en harina de garbanzos y fritos.

## PAKORA DE LANGOSTINOS 4,95 €

Trozos de langostinos marinados en harina de garbanzos y luego fritos.

## ESPECIAL ENTRANTES VEGETALES 11,50 €

Cebolla bhaji, samosa vegetal, pakora vegetal y paneer pakora.



# ENTRANTES

## POLLO TIKKA CON QUESO 6,50 €

Trozos de pollo deshuesados con queso, marinados en yogur con especias y cocinados al tandoor.



## POLLO CHAT 4,20 €

Pollo tikka en trozos cocinados con cebollas, tomates, pepino, cilantro, con toque de chutney de mango y jugo fresco de limón.

## PURI CON POLLO 4,50 €

Pollo cocinado y servido en un pan redondo frito.



## POLLO TIKKA 5,95 €

Trozos de pollo deshuesados y marinados en yogur con especias, cocinados al tandoor.



## PURI CON LANGOSTINO 5,95 €

Langostinos cocinados con jengibre y ajo, servidos en un pan redondo frito.



## LANGOSTINO AL AJILLO 5,95 €

Langostinos asados con ajo y limón.



## POLLO AL AJILLO 5,95 €

Pollo al ajo y limón.

## PUDINA TIKKA 5,95 €

Trozos de pollo deshuesados marinados con menta, jengibre y cocinados al tandoor.



## SHEEKH KEBAB 4,90 €

Cordero picado marinado con especias, jengibre, cilantro y asado en brochetas al tandoor.

## LA COCINA HINDÚ ESPECIAL 12,95 €

Incluye: cebolla bhaji, pakora vegetal, samosa de carne, pollo tikka, pudina tikka, pakora de pollo y sheekh kebab.





# CURRYS

Platos originarios de la cocina india, caracterizados por el uso de combinaciones de especias, verduras, hierbas, jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, semillas de comino, cilantro, entre otros. El uso de ingredientes varía según los platos.

## 1.- ELIGE TU INGREDIENTE FAVORITO:

	POLLO	9,95 €
🍗	POLLO TIKKA	10,95 €
	CORDERO	11,95 €
🍗	CORDERO TIKKA	12,95 €
🦐	LANGOSTINOS	13,95 €
	VERDURAS MIXTAS	10,95 €
🌱	SOJA	10,95 €
🌱 🍗	PANEER (QUESO INDIO)	10,95 €
🦐	LA COCINA HINDÚ ESPECIAL (Pollo, Cordero y Langostinos)	14,95 €

## 2.- ELIGE TU NIVEL DE PICANTE:

SUAVE



MEDIO



MADRAS



VINDALOO



PHALL

## 3.- ELIGE TU SALSA FAVORITA:



**BADAMI PASANDA**

Pasanda es una salsa de curry suave, elaborada con crema, tomates y almendras.



**MASALA**

Masala es uno de los platos más populares, con su sabor suave, crema densa y almendras.



**KORMA**

Curry suave elaborado con crema y coco rallado.



### BALTI

Salsa balti elaborada con pimientos verdes, ajo, cebollas, cúrcuma y garam masala, entre otras especias.

### BHUNA

Cocinado con cebollas picadas, pimientos rojos y verdes asados, semillas de cilantro, jengibre, ajo, cilantro y hojas de fenogreco.

### CURRY

Curry clásico con tomates frescos y cebollas rojas en salsa suave, decorada con cilantro.

### DHANSAK

Contiene pimientos morrones, jengibre, ajo, comino, cilantro y especias en una salsa espesa con un toque de crema.

### DOPIAZA

La salsa de curry dopiazza usa como elemento principal la cebolla (cebolla marrón, cebolletas y cebollas de primavera).

### AL AJILLO

Salsa elaborada con ajo fresco.

### JAIPURI

Curry semidenso preparado con champiñones y cebollas frescas, un toque de coco, jengibre y cilantro.

### JALFREZI

Contiene pimientos morrones, jengibre, ajo, comino, cilantro y especias en una salsa espesa con un toque de crema.

### KARAHÍ

Preparado en una sartén especial de hierro fundido, este curry se cocina con tomate picado, cebolla, cilantro, jengibre y ajo.

### PATHIA

Pathia es una antigua receta parsi de Persia. Su sabor es agri dulce y tiene un toque de coco.

### ROGAN JOSH

Un plato aromático de Cachemira cocinado con tomates, jengibre, ajo y cilantro.

### SAAG

El curry Saag es un curry de espinacas espeso, tradicional punjabi, cocinado con especias y un toque de crema.

### MANCHURIA

Menta fresca en salsa semidenso, con tomates y limón.

### MADRAS

Chiles verdes y rojos frescos, con un toque de jugo de limón fresco, servido picante.

### VINDALOO

Este curry está cocinado con papas, chiles verdes y mostaza en una salsa picante.



### PHALL


Este curry se cocina con chiles rojos y verdes, con muchas especias y en una salsa muy picante.








# SIZZLERS


  **PANEER SHASHLIK 10,50 €**  
Cubitos de paneer marinados en especias, cocinados con cebollas y pimientos.


 **POLLO TIKKA SIZZLER 11,50 €**  
Pollo marinado en yogur picante y cocinado en horno tandoor. Servido con limón y cebolla picante frita.



 **POLLO TIKKA SHASHLIK 13,95 €**  
Pollo marinado en yogur picante y cocinado en horno tandoor. Servido con pimientos, tomate, limón y cebolla.

 **POLLO TIKKA CON QUESO 14,95 €**  
Pollo y queso marinados en yogur picante y cocinados en horno tandoor. Servido con limón y cebolla picante frita.

 **CORDERO TIKKA SIZZLER 12,95 €**  
Trozos de cordero marinados en yogur con especias y cocinados al tandoor. Servido con limón y cebollas fritas.

 **POLLO TANDOORI SIZZLER 10,95 €**  
Piernas de pollo con hueso marinadas en yogur con especias, cocinadas en tandoor y servidas con limón y cebollas fritas.

 **LANGOSTINO SIZZLER 13,95 €**  
Langostinos marinados en especias, cocinados al horno tandoor y servidos con limón y cebollas.

  **TANDOORI MIX GRILL 13,95 €**  
Elaborado con cordero tikka, sheekh kebab, pollo tikka, muslo de pollo y langostinos.

**DISFRUTA DE TU SIZZLER**  
Agregando cualquier  
salsa de curry por solo  
**3,90 €**



## ESPECIAL DE LA CASA

### POLLO AL MANGO 11,95 €

Pollo deshuesado cocinado con pulpa de mango en salsa de curry tradicional.

### POLLO AL LIMÓN 11,95 €

Pollo deshuesado cocinado con jugo de lima, hierbas y especias.

### CORDERO METHI 12,95 €

Trozos tiernos de cordero cocinados con hojas de fenogreco y especias.

### POLLO CON CHILE Y AJO 11,95 €

Cocinado con cebollas, tomates, semillas de comino y ajo extra.

### SHAHI PANEER 11,95 €

Queso indio cocinado con tomates, crema y especias.

### POLLO A LA MANTEQUILLA 11,95 €

Trozos de pollo en salsa cremosa con mantequilla extra, polvo de almendras y un toque de ajo y fenogreco.





# ACOMPANANTES

## BOMBAY ALOO 7,90 €

Patatas clásicas servidas en una salsa semiseca con sabor a diversas especias, como comino, ajo, cúrcuma y garam masala.

## BENGEN BHAJI 7,90 €

Berenjenas cocinadas al tandoor, peladas y luego cocinadas en una base de curry semipicante.

## ALOO GOBI 7,90 €

Papas y coliflor servidas en una salsa semiseca.

## 🍛 SAAG ALOO 7,90 €

Curry de espinacas con patatas, especias y un toque de nata.

## TADKA DAAL 7,90 €

Legumbres amarillas cocinadas con cebolla picada, comino, jengibre, ajo y cilantro.

## 🍛 DAAL MAKHNI 8,50 €

Plato clásico del norte de la India, donde las lentejas se cocinan en una salsa de tomate cremosa muy aromática.

## CHANA MASALA 7,95 €

Garbanzos cocinados con tomates, ajo, cebollas y diversas especias como la cúrcuma y el garam masala.

## CHAMPIÑONES BHAJI 7,95 €

Rodajas de setas cocinadas con cebollas y especias.

## 🍷🍛 PALAK PANEER 8,95 €

Queso casero cocinado con espinacas y condimentado con ajo, garam masala y un toque de crema.



# BIRYANI

Arroz Biryani cocinado por separado con una salsa de sabor intenso. Acompañado de salsa de curry o Raita Mixta.

## 1.- ELIGE TU INGREDIENTE FAVORITO PARA TU BIRYANI:

	POLLO	10,50 €
	POLLO TIKKA	11,50 €
	CORDERO	11,75 €
	CORDERO TIKKA	12,50 €
	LANGOSTINOS	14,50 €
	VERDURAS MIXTAS	9,95 €
	SOJA	11,95 €
	PANEER (QUESO INDIO)	12,95 €
	LA COCINA HINDÚ	14,95 €

(Pollo, Cordero y Langostinos)

## 2.- ELIGE TU NIVEL DE PICANTE:

SUAVE  MEDIO  MADRAS  VINDALOO  PHALL

# ARROZ

**ARROZ BLANCO** 3,20 €  
Arroz basmati blanco tradicional.

**ARROZ PILAU** 3,80 €  
Arroz basmati indio con tres colores.  
Con sabor a cebolla, canela, clavos y hierbas.

**ARROZ CON LIMÓN** 4,20 €  
Arroz basmati cocinado con jugo de limón.

**ARROZ KEEMA** 4,95 €  
Arroz basmati con carne picada y especias.

**ARROZ FRITO** 4,20 €  
Arroz frito con guisantes.


**ARROZ CON COCO** 4,50 €  
Arroz dulce con coco y servido en su color especial.

**ARROZ CON VERDURAS** 4,50 €  
Verduras mixtas con arroz basmati.


**ARROZ CON CHAMPIÑONES** 4,50 €  
Champiñones fritos con arroz basmati.

**ARROZ CON AJO** 4,50 €  
Arroz basmati con ajo y especias.

**ARROZ CON COMINO** 4,50 €  
Arroz basmati cocinado con comino y adornado con cilantro.

 **ARROZ CON HUEVO** 4,50 €  
Arroz con huevo frito.

**ARROZ CON CEBOLLA** 3,95 €  
Arroz basmati cocinado con cebollas.

 **ARROZ ESPECIAL LA COCINA HINDÚ** 6,50 €  
Arroz basmati con pollo, cordero y langostinos.



# PAN INDIO

- 
-  **NAAN SIMPLE** 2,95 €  
Pan ligeramente untado con mantequilla en la parte superior.
-  **NAAN CON AJO** 3,25 €  
Pan cubierto con ajo y cilantro.
-  **KEEMA NAAN** 3,95 €  
Pan relleno de carne picada especiada.
-   **PESHWARI NAAN** 3,95 €  
Pan relleno de coco, sultanas, almendras y azúcar.
-   **QUESO NAAN** 3,95 €  
Pan relleno de queso.
-  **CEBOLLA NAAN** 3,75 €  
Pan cubierto con cebollas frescas y cilantro.
-  **KULCHA NAAN** 3,95 €  
Cubierto con pimientos verdes y rojos y un toque de chile verde.
-  **AJO CHILLI NAAN** 3,75 €  
Cubierto con ajo y chile.
-  **NAAN CON QUESO Y AJO** 4,25 €  
Pan relleno de queso y adornado con ajo.
-  **NAAN CON MANTEQUILLA** 3,50 €  
Pan con mantequilla.
-   **NAAN CON CHILE** 3,95 €  
Pan con chile verde y cilantro.
-   **NAAN CON QUESO Y CHILE** 4,20 €  
Pan relleno de queso y adornado con chile verde.
-  **TANDOORI ROTI** 2,50 €  
Pan indio delgado cocinado al tandoor.
-  **CHAPATI** 2,50 €  
Pan indio fino.
-   **PARATHA** 3,50 €  
Pan indio hecho con capas y mantequilla.
-   **ALOO PARATHA** 3,95 €  
Relleno de papas y guisantes con especias y mantequilla.



# MENU KEBAB

## PAN PITA

Falafel	6,50 €
Pollo	7,00 €
Carne	7,00 €
Mixto	7,50 €
Pollo tikka	9,00 €

## DRUM

Pollo	7,00 €
Carne	7,00 €
Mixto	7,50 €
Pollo tikka	9,00 €
Cordero tikka	10,50 €
Falafel	6,50 €

## PLATO

Pollo	9,95 €
Carne	9,50 €
Mixto	10,50 €

## BURGER

Pollo	5,50 €
Carne	5,50 €
Especial	7,50 €

### MENU

9,50 €
9,50 €
10,50 €

## MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo	5,50 €
Palitos de pescado	5,50 €
Falafel chips	6,00 €

## PAPAS

Papas	3,00 €
Papas con queso	5,00 €
Papas deluxe	4,90 €



# MENÚ INFANTIL

- 
- |   |                                    |        |
|---|------------------------------------|--------|
|    | PAPAS FRITAS                       | 3,00 € |
|    | NUGGETS DE POLLO Y PAPAS           | 5,50 € |
|    | PALITOS DE PESCADO                 | 5,50 € |
|    | POLLO TIKKA MASALA<br>SIN ESPECIAS | 6,50 € |
|   | Con arroz o papas fritas.          |        |
|    | POLLO KORMA<br>SIN ESPECIAS        | 6,50 € |
|   | Con arroz o papas fritas.          |        |
|  | POLLO AL MANGO<br>SIN ESPECIAS     | 6,50 € |
|   | Con arroz o papas fritas.          |        |

# POSTRES

- 
- |   |                         |        |
|---|-------------------------|--------|
|  | MANGO KULFI             | 4,25 € |
|  | PISTACHO KULFI          | 4,50 € |
|  | GULAB JAMUN             | 4,25 € |
|   | GAJRELA                 | 5,50 € |
|  | KHEER (ARROZ CON LECHE) | 4,25 € |
|  | HELADO DE VAINILLA      | 4,20 € |
|  | HELADO DE CHOCOLATE     | 4,20 € |
|  | HELADO DE COCO          | 4,50 € |



# BEBIDAS

	PEQ.	GRANDE		
<b>REFRESCOS</b>	2,80 €	3,50€	<b>WHISKY</b>	<b>+ COMBI</b>
COCA COLA / LIGHT / ZERO			J&B	3,90 € 5,90 €
FANTA ORANGE / LEMON			JOHNNY WALKER RED	4,20 € 6,20 €
SPRITE /			JOHNNY WALKER BLACK	4,50 € 6,50 €
ICE TEA / TONIC / APPLTISER			FAMOUS GROUSE	3,90 € 5,90 €
NESTEA MARACUYÁ/			JACK DANIEL'S	3,90 € 5,90 €
MANGO PIÑA / AQUARIUS			JAMESON	3,90 € 5,90 €
			CARDHU	4,90 € 6,90 €
<b>AGUA</b>			<b>BRANDY</b>	
AGUA / CON GAS	1,90 €		SOBERANO	3,80 €
<b>JUGO</b>	2,50 €		MAGNO	3,80 €
NARANJA / PIÑA /			103	3,80 €
MANGO / MANZANA			NAPOLEÓN	3,80 €
<b>LASSI</b>			<b>RON</b>	<b>+ COMBI</b>
(Cóctel de yogur			BACARDI	3,80 € 5,80 €
MANGO LASSI	3,75 €		AREHUCAS	3,80 € 5,80 €
LASSI DULCE	3,75 €		HAVANA CLUB 7	3,80 € 5,80 €
LASSI SALADO	3,75 €		MALIBÚ	3,80 € 5,80 €
			CAPTAIN MORGAN	
<b>CERVEZA DE BARRIL</b>			<b>VODKA</b>	<b>+ COMBI</b>
Caña	2,20 €		SMIRNOFF RED	3,80 € 5,80 €
Jarra	3,20 €		ABSOLUT	3,80 € 5,80 €
<b>CERVEZA EN BOTELLA</b>			GREY GOOSE	4,95 € 6,95 €
Cobra / Kingfisher	3,95 €		<b>LICORES</b>	
Dorada	2,90 €		BAILEYS	3,50 €
Heineken	2,90 €		MARTINI	3,50 €
Estrella Damm	2,90 €		FRANGELICO	3,90 €
Estrella Damm Limón	2,90 €		TEQUILA	3,90 €
Estrella Damm 0,0	2,90 €		SAMBUCA	4,20 €
<b>GINEBRA</b>		<b>+ COMBI</b>	DISARONNO	4,50 €
Gordons	4,20 €	6,20 €	JÄGERMEISTER	4,25 €
Larios	4,20 €	6,20 €	COINTREAU	4,50 €
Bombay Sapphire	4,50 €	6,50 €	DRAMBUIE	4,20 €
Pink Gin	4,50 €	6,50 €	TÍA MARÍA	3,90 €



# VINOS



## VINO TINTO

	<u>COPA</u>	<u>MEDIA</u>	<u>BOTELLA</u>
Vino Tinto de la Casa	2,90 €		11,95 €
Marqués de Cáceres (Crianza)		8,90 €	17,00 €
El Coto (Crianza)		8,90 €	17,00 €
Sangre de Toro		7,90 €	15,50 €
Flor de Chasna			16,50 €
Viña Norte (Joven)			18,00 €
Pago de los Capellanes (Crianza)			48,00 €

## VINO ROSADO

	<u>COPA</u>		<u>BOTELLA</u>
Vino Rosado de la Casa	2,90 €		11,50 €
Mateus Rosé			14,50 €
Marqués de Cáceres			15,50 €
Torres de Casta			14,50 €
Flor de Chasna			18,50 €

## VINO BLANCO

	<u>COPA</u>	<u>MEDIA</u>	<u>BOTELLA</u>
Vino Blanco de la Casa	2,90 €		11,50 €
Viña Sol		7,50 €	14,50 €
San Valentín		7,50 €	14,50 €
Aleyda Afruitado			14,50 €
El Coto		8,50 €	15,50 €
Marqués de Cáceres (Rioja)		8,50 €	15,50 €
Flor de Chasna Afruitado			18,50 €
Copa de Vino Blanco Afruitado	3,50 €		

## CAVA & CHAMPAGNE

	<u>BOTELLA</u>
Cava Brut	10,95 €
Moët & Chandon	58,00 €
Sangría	11,50 €

