

SELECCION SU INGREDIENTE PRINCIPAL
CHOOSE YOUR MAIN INGREDIENT

*Pollo - Chicken	16.00€
Cordero - Lamb	18.00€
Verdura - Vegetable	12.00€
Pescado - Fish	16.00€
*Gamba - Prawn	19.00€

*Suplemento media pension / Half board supplement
3.00€

SELECCION SU CURRY
CHOOSE YOUR CURRY

NUESTRO CURRY DE LA CASA / OUR HOUSE CURRY 🍛

Curry con cebolla, jengibre, tomate, ajo y cúrcuma
Curry with onion, ginger, tomato, garlic and curcuma

JALFREZI 🍛

Curry con pimiento rojo, verde, cebolla y especias tradicionales
Curry with red and green pepper, onion and traditional spices

ROGAN JOSH 🍛

Curry clásico de tomate, especias y hierbas aromáticas
Classic curry with tomato, spices and herbs

PALAK 🍛

Curry con puré de espinacas, especias y hierbas aromáticas
Curry with mashed spinach, spices and herbs

MADRAS 🍛

Curry con limón, coco, especias y hierbas aromáticas
Curry with lemon, coconut, spices and herbs

VINDALOO 🍛🍛

Curry con patata muy picante y salsa India
Curry with very hot potatoes and Indian sauce

BUTTER

Tradicional Tikka Massala con mantequilla y salsa de almendra
Traditional Tikka Masala with butter and almond sauce

KORMA

Curry con nata, coco y almendra
Curry with cream, coconut and almond

🍛 Si desea más picante por favor pregunte al camarero
If you want it spicier, please ask the waiter

CHICKEN TIKKA MASALA 🍛

Pollo marinado en yogur con jengibre, chili y cilantro con salsa masala
Chicken marinated in yoghurt with ginger, chilli and coriander in a masala sauce
17.00€

🍛 Picante / Spicy
🌿 Vegetariano / Vegetarian

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information
Todos los precios incluyen IVA/All prices include VAT

GUARNICIONES Y ARROCES

SIDE DISHES AND RICES

DAL MAKHNI

Lentejas cocinadas con mantequilla y tomate
Whole black lentils, simmered overnight and enriched with butter and tomatoes
5.00€

PANEER JALFAREZI

Bastones de queso fresco salteados con pimientos y especias secas
Fresh cheese batons sautéed with beel peppers and freshly ground spices
9.25€

*Suplemento media pension / Half board supplement
2.00€

ALOO GOBHI

Patatas con coliflor, jengibre, comino y cilantro fresco
Potatoes and cauliflower with ginger, cumin and fresh coriander
5.00€

PALAK PANEER

Queso fresco con puré de espinacas, cebolla, tomate y especias
Fresh cheese with spinach puree, onion, tomato and spices
14.00€

*Suplemento media pensión / Half board supplement
2.00€

SAADA CHAWAL

Arroz basmati al vapor / Plain basmati rice
4.50€

TARKARI BIRYANI

Arroz basmati con verduras, hierbas aromáticas y especias
Basmati rice with vegetables, herbs and spices
5.25€

SALSAS Y PAPADUM / SAUCES AND PAPADUM

Papadum

Salsa de menta y yogur / Mint and yoghurt sauce

Encurtidos picantes / Spicy pickles

Salsa picante de cebolla y pasta de cayena / Onion and cayenne chilli paste

Salsa Mango / Mango Chutney

RAITA

Yogur con sabor a comino, mezclado con una selección de cebolla, tomate y pepino
Cumin flavoured yoghurt, mixed with a choice of onion, tomato and cucumber
2.50€

PAN / BREAD

NAN

Nan, Nan de ajo, Tandoori Roti / Plain nan, Garlic nan
2.50€

Nan de queso, Peshawari (nan dulce) / Cheese nan, Peshawari (sweet nan)
3.25€

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information
Todos los precios incluyen IVA/ All prices include VAT