

SHURUAAT / STARTER



VEGETERIAN

- PANEER TIKKA** ^(3,7,8) 9,50€
 COTTAGE CHEESE MARINATED WITH INDIAN SPICES AND YOGHURT, COATED WITH SESAME SEEDS & COOKED IN TANDOOR. SERVED WITH TOASTED LENTIL SPIKED CRISPS.
QUESO FRESCO ADOBADO CON ESPECIAS INDIAS Y YOGUR, CUBIERTO CON SEMILLAS DE SÉSAMO Y COCIDO EN TANDOOR. SERVIDO CON TOSTADAS CRUJIENTES DE LENTEJAS.
 FORMATGE FRESC ADOBAT AMB ESPÈCIES ÍNDIES I IOGURT, COBERT AMB LLAVORS DE SÉSAM I CUIT EN TANDOOR. SERVIT AMB TORRADES CRUJENTS DE LLENTIES.
- MUSHROOM TIKKA** ^(3,7) 8,50€
 MUSHROOMS MARINATED WITH INDIAN SPICES AND YOGURT, COOKED IN THE TANDOOR.
CHAMPIÑONES MARINADOS CON ESPECIAS INDIAS Y YOGUR, COCIDO EN EL TANDOOR.
 XAMPINYONS MARINATS AMB ESPÈCIES ÍNDIES I IOGURT, CUIT AL TANDOOR.
- CRISPY PANEER** ^(3,7,8) 8,50€
 RECTANGULAR PANEER PIECES COATED WITH CRISPY CORN FLAKES, GRAM FLOUR & DEEP FRIED. SERVED WITH MINT SAUCE.
DADOS FRITOS DE QUESO FRESCO REBOZADOS CON COPOS DE MAÍZ CRUJIENTES Y HARINA. SERVIDO CON SALSA DE MENTA.
 DAUS FREGITS DE FORMATGE FRESC ARREBOSSATS AMB FLOCS DE BLAT DE MORO CRUJENTS I FARINA. SERVIT AMB SALSA DE MENTA.
- VEG PAKORA** 6,50€
 ASSORTED VEGETABLES COATED WITH GRAM FLOUR, HERBS, & DEEP FRIED SERVED WITH VARIOUS SAUCES.
SURTIDO DE VERDURAS FRITAS REBOZADAS CON HARINA DE GARBANZO Y HIERBAS. SERVIDO CON VARIAS SALSAS.
 ASSORTIMENT DE VERDURES ARREBOSSADES AMB FARINA DE CIGRÓ I HERBES. SERVIT AMB DIVERSES SALSSES.
- ONION BHAJI** 6,50€
 CRISPY DEEP FRIED ONION PREPARED TO PERFECTION.
CEBOLLA FILETEADA REBOZADA CON HARINA DE GARBANZO Y ESPECIAS INDIAS.
 CEBA FILETEJADA ARREBOSSADA AMB FARINA DE CIGRÓ I ESPÈCIES ÍNDIES.
- SAMOSA** ^(1,7) 7,50€
 GOLDEN TRIANGLES OF MILDLY SPICED STUFFED POTATOES AND GREEN PEAS - ONE OF THE MOST FAMOUS STARTERS.
EMPANADAS RELLENAS DE PATATA, GUISANTES Y ESPECIAS AROMÁTICAS DE LA INDIA.
 EMPANADES FARCIDES DE PATATA, PÈSOLS I ESPÈCIES DE L'ÍNDIA.
- PURI CHAT** ^(1,3) 7,50€
 WHOLE WHEAT CRISPS WITH A MASHED CHICKPEA, DRIZZLED WITH SPICES YOGURT, TAMARIND AND MINT SAUCE.
BURBUJAS DE TRIGO RELLENAS DE GARBANZOS Y PATATAS, RECUBIERTOS CON YOGUR, TAMARINDO Y SALSA DE MENTA.
 BOMBOLLES DE BLAT FARCIDES DE CIGRONS I PATATES, RECOBERTS AMB IOGURT, TAMARINDE I SALSA DE MENTA.
- STUFFED ALOO TIKKI** ^(1,3) 6,95€
 DEEP FRIED MASH POTATOES FILLED WITH SPICED LENTILS SERVED WITH A YOGURT AND TAMARIND SAUCE.
MEDALLONES DE PATATAS, RELLENAS DE LENTEJAS CONDIMENTADAS. SERVIDAS CON YOGUR NATURAL Y SALSA DE TAMARINDO.
 RODANXES DE PATATES, FARCIDES DE LLENTIES CONDIMENTADES. SERVIDES AMB IOGURT NATURAL I SALSA DE TAMARINDE.

NON-VEG

CHICKEN TANDOORI ^(3,7) 11,50€
 CHICKEN LEG MARINATED WITH SPECIAL SPICES, PREPARED WITH YOGURT, LEMON JUICE AND COOKED IN TANDOOR, SERVED WITH MIX SALAD AND SAUCE.
MUSLO DE POLLO COCINADO EN TANDOOR, MARINADO CON ESPECIAS INDIAS, YOGUR, ZUMO DE LIMÓN CON UNA ENSALADA ESPECIAL DEL CHEF.
 CUIXA DE POLLASTRE CUINAT EN TANDOOR, MARINAT AMB ESPÈCIES ÍNDIES, IOGURT I SUC DE LLIMONA AMB UN AMANIDA ESPEIAL DEL XEF.

CHICKEN GARLIC TIKKA ^(3,7) 9,50€
 CHICKEN PIECES MARINATED OVERNIGHT IN PENALTY OF INDIAN SPECIES & GRILLED IN TANDOOR.
DADOS DE POLLO MARINADOS CON UN TOQUE DE AJO, YOGUR, LIMÓN, JENGIBRE, Y ESPECIAS AROMÁTICAS.
 DAUS DE POLLASTRE MARINATS AMB UN TOC DE ALL, IOGURT, LLIMONA, GINGEBRE I ESPÈCIES AROMÀTIQUES.

CHICKEN MALAI TIKKA ^(3,4,6,7) 10,50€
 CHICKEN PIECES MARINATED OVERNIGHT IN CASHEW NUTS, PEPPERS, & SOFT CHEESE.
DADOS DE POLLO MARINADOS DURANTE LA NOCHE EN ANACARDOS, PIMIENTO Y QUESO SUAVE.
 DAUS DE POLLASTRE MARINATS DURANT LA NIT A ANACARDS, PEBROT I FORMATGE SUAU.

CHICKEN CHEESE CHILLY TIKKA ** ^(3,4,6,7) 10,50€
 CHICKEN PIECES MARINATED WITH CHEF SPECIAL SPECIES AND SERVED WITH CHEESE TOPPING.
DADOS DE POLLO MARINADOS CON ESPECIES ESPECIALES DE CHEF Y SERVIDAS RECUBIERTOS DE QUESO.
 DAUS DE POLLASTRE MARINATS AMB XEF ESPECIAL ESPÈCIES I SERVIDES RECUBIERTS D' FORMATGE.

LAMB SEEKH ^(2,3,7,8) 10,50€
 MILDLY SPICED MINCED LAMB BARBECUED IN TANDOOR SERVED WITH SPECIAL SAUCE.
BROCHETA DE CORDERO SUAVEMENTE ESPECIADA Y ASADA AL TANDOOR. SERVIDO CON Salsa ESPECIAL.
 BROQUETA DE XAI SUAUMENT ESPECIADA I ROSTIDA AL TANDOOR. SERVIT AMB Salsa ESPECIAL.

RASOI KI TOHFA ^(2,3,6,7,8) 15,50€
 SELECTION OF THE BEST GRILLED OF OUR TANDOOR, AND SERVED WITH SALAD AND NAAN.
SELECCIÓN DE LA MEJOR PARRILLA DE NUESTRO TANDOORI, Y SERVIDO CON ENSALADA Y NAAN.
 SELECCIÓ DE LA MILLOR GRAELLA DEL NOSTRE TANDOORI, I SERVIT AMB AMANIDA I NAAN.

SAMUNDRA KA KHAJANA

SALMON TIKKA ^(3,7,8) 13,50€
 SALMON MARINATED IN YOGHURT AND SPECIES AND BARBECUED IN TANDOOR.
SALMÓN HECHO AL TANDOOR, MARINADO EN YOGUR Y ESPECIAS INDIAS.
 SALMÓ FET AL TANDOOR, MARINAT EN IOGURT I ESPÈCIES ÍNDIES.

TANDOORI TIGER PRAWN ^(3,7,8) 13,50€
 KING PRAWN BARBECUED IN TANDOOR SERVED WITH SALAD AND SAUCE.
LANGOSTINOS ASADOS EN TANDOOR, SERVIDOS CON Salsa Y ENSALADA.
 LLAGOSTINS ROSTITS EN TANDOOR, SERVITS AMB Salsa I AMANIDA.

GARLIC PRAWN * ^(3,7,8) 10,95€
 PRAWN COOKED WITH BLACK PEPPER, PINCH OF GARLIC & SPRING ONION.
LANGOSTINOS SALTEADOS CON PIMIENTA NEGRA, SAL, MANTEQUILLA Y AJO.
 LLAGOSTINS SALTEJATS AMB PEBRE NEGRE, SAL, MANTEGA I ALL.

INDO - CHINESE ^(1,2,5)

CHILLY CHICKEN ** 10,50€
 CHICKEN BREAST PIECES FRIED WITH ONION, TOMATOES, GREEN PEPPERS AND CHILLI.
DADOS DE PECHUGA DE POLLO FRITOS CON CEBOLLA, TOMATES, PIMIENTOS Y CHILE VERDE.
 DAUS DE PIT DE POLLASTRE FREGITS AMB CEBÀ, TOMÀQUETS, PEBROTS I XILE VERD.

CHILLY PANEER ** 9,50€
 FRESH CHEESE FRIED WITH ONION, TOMATOES, PEPPERS AND GREEN CHILLI.
QUESO FRESCO FRITOS CON CEBOLLA, TOMATES, PIMIENTOS Y CHILE VERDE.
 FORMATGE FRESC FREGITS AMB CEBÀ, TOMÀQUETS, PEBROTS I XILE VERD.

CHICKEN MANCHURIAN * 10,50€
 CHICKEN BREAST PIECES FRIED WITH VEGETABLES.
DADOS DE POLLO FRITOS CON VERDURAS.
 DAUS DE POLLASTRE FREGITS AMB VERDURES.

MAIN COURSE



VEGETARIAN

- DAL MAKHANI** ⁽³⁾ 11,95€
 A TRADITIONAL FAMOUS COMBINATION OF LENTILS, COOKED STEADY OVER LOW HEAT OF TANDOOR OVERNIGHT. SPICED & ENRICHED WITH BUTTER CREAM.
COMBINACIÓN FAMOSA Y TRADICIONAL DE LENTEJAS, COCINADAS A FUEGO LENTO SOBRE TANDOOR DURANTE TODA LA NOCHE. AROMATIZADA Y ENRIQUECIDA CON CREMA Y MANTEQUILLA.
 COMBINACIÓ FAMOSA I TRADICIONAL DE LLENTIES, CUINADES A FOC LENT SOBRE TANDOOR DURANT LA NIT. AROMATIZADA I ENRIQUIDA AMB CREMA I MANTEGA.
- TADKA DAL** 10,50€
 YELLOW LENTILS FRIED WITH ONION, TOMATOES & GARLIC. TOPPED WITH CORIANDER LEAVES.
LENTEJAS AMARILLAS FRITAS CON CEBOLLA, TOMATES Y AJO. CUBIERTO CON HOJAS DE CILANTRO.
 LLENTIES GROQUES FREGIDES AMB CEBÀ, TOMÀQUET I ALL. COBERT AMB FULLES DE CORIANDRE.
- ALOO JEERA** 9,50€
 CUBES OF POTATO COOKED WITH TOASTED CUMIN SEED FLAVOUR IN TOMATO ONION GRAVY.
PATATAS COCIDAS CON SEMILLA DE COMINO TOSTADO EN SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA.
 PATATES CUITES AMB LLAVORS DE COMÍ TORRAT AMB SALSA DE TOMÀQUET I CEBÀ.
- ALOO GOBI *** 9,95€
 CAULIFLOWER & POTATO COOKED WITH STIR-FRIED CORIANDER & CUMIN SEEDS WITH DASH OF ONION, TOMATO GRAVY.
COLIFLOR Y PATATAS COCIDAS CON SEMILLAS DE CILANTRO Y COMINO SALTEADAS CON SALSA DE CEBOLLA, TOMATE.
 COLIFLOR I PATATES CUITES AMB LLAVORS DE CORIANDRE I COMÍ SALTEJADES AMB SALSA DE CEBÀ, TOMÀQUET.
- NAVARATAN KORMA** ^(3,6) 12,95€
 MIXED VEGETABLE WITH FRUITS, CASHEW NUTS & CREAM COOKED IN DELICIOUS GRAVY.
SURTIDO DE VERDURA CON FRUTAS, NUECES DE ANACARDO Y CREMA, COCINADA EN UNA DELICIOSA SALSA.
 ASSORTIMENT DE VERDURA AMB FRUITES, NOUS D'ANACARD I CREMA, CUINADA EN UNA DELICIOSA SALSA.
- PANEER RASOI KI** ^(3,6) 11,50€
 COTTAGE CHEESE COOKED WITH RICH TOMATO ONION BASED GRAVY.
DADOS DE QUESO FRESCO COCINADO CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y MANTEQUILLA.
 DAUS DE FORMATGE FRESC CUINAT AMB RICA SALSA DE TOMÀQUET, CEBÀ I MANTEGA.
- PUNJABI CHHOLE** 9,95€
 HOMEMADE RECIPE OF CHICKPEAS PREPARED IN A SOFT TOMATO-BASED GRAVY.
RECETA CASERA DE GARBANZOS PREPARADOS EN UNA SUAVE SALSA A BASE DE TOMATE.
 RECEPÀ CASOLANA DE CIGRONS PREPARATS EN UNA SUAU SALSA À BASE DE TOMÀQUET
- MALAI KOFTA** ^(3,6) 12,50€
 DELICIOUS STUFFED CHEESE DUMPLINGS BLENDED IN RICH CASHEW NUTS CREAMY GRAVY.
DELICIOSAS EMPANADAS DE QUESO RELLENAS DE ESPECIAS INDIAS, COCINADAS CON SALSA CREMOSA DE ANACARDOS.
 DELICIOSES EMPANADES DE FORMATGE FARCIDES D'ESPÈCIES ÍNDIES, CUINADES AMB SALSA CREMOSA D'ANACARDS.
- VEGETABLE RASOI KI** ^(3,6) 11,50€
 CHOICE OF VEGETABLES COOKED WITH STIR-FRIED CUMIN SEEDS & GARLIC IN ONION, TOMATO & CASHEW NUTS GRAVY.
SELECCIÓN DE VERDURAS DE TEMPORADA COCINADAS CON SEMILLAS DE COMINO TOSTADO Y AJO, EN SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y ANACARDOS.
 SELECCIÓ DE VERDURES DE TEMPORADA CUINADES AMB LLAVORS DE COMÍ TORRAT I ALL, AMB SALSA DE TOMÀQUET, CEBÀ I ANACARDS.
- MUTTAR PANEER** ^(3,6) 11,50€
 A COMBINATION OF COTTAGE CHEESE & GREEN PEAS IN TRADITIONAL GRAVY.
UNA COMBINACIÓN DE GUISANTES Y QUESO EN SALSA TRADICIONAL.
 UNA COMBINACIÓ DE PÈSOLS I FORMATGE AMB SALSA TRADICIONAL
- PALAK PANEER** ⁽³⁾ 10,50€
 CUBES OF COTTAGE CHEESE SIMMERED IN RICH SPINACH GRAVY.
DADOS DE QUESO FRESCO, COCIDOS A FUEGO LENTO CON SALSA DE ESPINACAS.
 DAUS DE MATÓ, CUITES A FOC LENT AMB SALSA D'ESPINACS.

NON-VEGETARIAN

- MURGH TIKKA MASALA** ⁽³⁾ 12,50€
 CHICKEN MARINATED IN SPICES AND YOGURT THEN BAKED IN A TANDOOR, COOKED IN OUR OWN SPECIAL MASALA SAUCE.
DADOS DE POLLO MARINADOS CON ESPECIAS Y YOGUR, SEGUIDAMENTE COCINADOS EN TANDOOR Y NUESTRA SALSA DE MASALA CASERA.
 DAUS DE POLLASTRE MARINATS AMB ESPÈCIES I IOGURT, SEGUIDAMENT CUINATS EN TANDOOR I LA NOSTRA SALSA CASOLANA.
- MURGH CURRY** 11,95€
 BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH CHEF'S SAUCE & TOPPED WITH FRESH CORIANDER LEAVES.
POLLO DESHUESADO COCIDO CON SALSA DEL CHEF, CUBIERTO CON HOJAS DE CILANTRO.
 POLLASTRE DESOSSAT CUIT AMB SALSA DE L' XEF, COBERT AMB FULLES DE CORIANDRE.
- MURGH MAKHANI** ⁽³⁾ 12,50€
 TRADITIONAL BONELESS GRILLED CHICKEN PIECES COOKED IN RICH TOMATO CARDAMOM FLAVOUR GRAVY.
POLLO CON UN TOQUE TRADICIONAL DE ESPECIAS, COCINADO EN SALSA DE TOMATE, MANTEQUILLA Y CREMA CON SABOR DE CARDAMOMO.
 POLLASTRE AMB TOC TRADICIONAL D'ESPÈCIES, CUINAT EN SALSA DE TOMÀQUET, MANTEGA I CREMA AMB SABOR A CARDAMOM
- MURGH RASOI KI** ^(3,6) 12,95€
 BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH STIR-FRIED CUMIN SEEDS & FRESH MINT FLAVOUR IN ONION, TOMATO & CASHEW NUTS GRAVY.
DADOS DE POLLO COCINADOS CON SEMILLAS DE COMINO TOSTADO, MENTA FRESCA, SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y ANACARDOS.
 DAUS DE POLLASTRE CUI TS AMB LLAVORS DE COMÍ TORRAT, MENTA FRESCA, SALSA DE TOMÀQUET, CEBA I ANACARDS.
- MURGH KADHAI** ** 12,50€
 BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER.
POLLO DESHUESADO COCINADO CON DADOS DE CEBOLLA, PIMIENTO Y SALSA SUAVE. CONDIMENTADO CON CILANTRO FRESCO.
 POLLASTRE DESOSSAT CUINAT AMB DAUS DE CEBA, PEBROT I SALSA SUAU. CONDIMENTAT AMB CORIANDRE FRESC.
- MURGH KORMA** ^(3,6) 13,95€
 CHICKEN PIECES COOKED IN A DELICIOUS SAUCE OF CASHEWS AND SAFFRON.
DADOS DE POLLO COCINADOS EN UNA DELICIOSA SALSA DE ANACARDOS Y AZAFRÁN.
 DAUS DE POLLASTRE CUINATS EN UNA DELICIOSA SALSA DE ANACARDS I SAFRÀ.
- SAG MURGH** ⁽³⁾ 11,50€
 CHICKEN COOKED IN RICH SPINACH GRAVY.
POLLO DESHUESADO CON SALSA DE ESPINACAS.
 POLLASTRE DESOSSAT AMB SALSA DE ESPINACS.
- MURGH VINDALOO** *** ^(7,8) 11,95€
 VINDALOO IS AN INDIAN CURRY SPICY DISH POPULAR FROM THE REGION OF GOA.
VINDALOO ES UN PLATO INDIO MUY FAMOSO Y PICANTE DE LA REGIÓN DE GOA.
 VINDALOO ÉS UN PLAT INDI MOLT FAMÓS I PICANT DE LA REGIÓ DE GOA.
- MURGH JALFREZI** ** ^(5,7,8) 13,50€
 CHICKEN COOKED WITH GREEN PEPPER, ONION AND CHEF'S SECRET SAUCE.
POLLO COCINADO CON PIMIENTA VERDE, CEBOLLA Y SALSA SECRETA DEL CHEF.
 POLLASTRE CUINAT AMB PEBRE VERD, CEBA I SALSA SECRETA DE L' XEF.

RED MEAT

<p>LAMB ROGAN JOSH. *</p> <p>A DELICACY OF LAMB COOKED IN TOMATO BASE SPICY GRAVY. CORDERO COCINADO CON BASE DE TOMATE Y SALSA PICANTE. XAI CUINAT AMB BASE DE TOMÀQUET I SALSA PICANT.</p>	<p>13,50€</p>
<p>LAMB KORMA ^(3,6)</p> <p>TENDER LAMB COOKED WITH RICH CREAMY CASHEW NUTS & SAFFRON GRAVY. CORDERO COCINADO CON SALSA DE ANACARDOS Y AZAFRÁN. XAI CUINAT AMB SALSA D'ANACARDS I SAFRÀ.</p>	<p>13,95€</p>
<p>LAMB KADHAI **</p> <p>LAMB COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER. CORDERO COCINADO CON TROCITOS DE CEBOLLA Y PIMIENTO JUNTO CON SALSA SUAVE DE ESPECIES CUBIERTA CON CILANTRO VERDE. XAI CUINAT AMB TROSSETS DE CEBÀ I PEBROT JUNTAMENT AMB SALSA SUAU D'ESPÈCIES COBERTA AMB CORIANDRE VERD.</p>	<p>12,95€</p>
<p>LAMB VINDALOO ^(7,8) * **</p> <p>LAMB WITH SPICY SPICES AND SAUCES, ONE OF THE SPICY DISHES OF THE HOUSE. CORDERO CON ESPECIAS PICANTES Y SALSAS, UNO DE LOS PLATOS PICANTES DE LA CASA XAI AMB ESPÈCIES PICANTS I SALSA, UN DELS PLATS PICANTS DE LA CASA.</p>	<p>12,95€</p>
<p>LAMB RASOI KI ^(3,6)</p> <p>GINGER GARLIC FLAVOURED TENDER LAMB COOKED WITH CHEFS MASALA. CORDERO TIERNO CON GUSTO A JENGIBREY AJO, ELABORADO CON CHEFS MASALAS. XAI TENDRE AMB GUST A GINGEBRE I ALL, ELABORAT AMB XEFS MASALAS.</p>	<p>13,50€</p>
<p>KEEMA MUTTER *</p> <p>12,95€</p> <p>MINCED LAMB WITH PEAS COOKED IN ONION TOMATO BASE GRAVY. CORDERO PICADO CON GUIANTES COCIDOS EN SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA. XAI PICAT AMB PÈSOLS CUITS EN SALSA DE BASE DE TOMÀQUET I CEBÀ.</p>	
<p style="text-align: center;">SAMUNDRA KA KHAJANA ^(7,8,9)</p> <p>PRAWN CURRY</p> <p>KING PRAWN COOKED IN TRADITIONAL THICK GRAVY WITH FENUGREEK LEAVES & LEMON JUICE. LANGOSTINO COCINADO CON SALSA TRADICIONAL, HOJAS DE HENO Y JUGO DE LIMÓN. LLGOSTÍ CUINAT AMB SALSA TRADICIONAL AMB FULLES DE FENC I SUC DE LLIMONA.</p>	<p>13,95€</p>
<p>MALABAR FISH /PRAWN</p> <p>FISH /PRAWN COOKED IN COCONUT MILK AND CURRY. PESCADO / GAMBAS COCINADAS EN LECHE DE COCO Y CURRY. PEIXOS / GAMBES CUITES AMB LLET DE COCO I CURRI.</p>	<p>13,95€</p>
<p>FISH CURRY</p> <p>PIECES OF SALMON COOKED IN TRADITIONAL THICK GRAVY. SCENTED WITH FENNEL & MUSTARD SEEDS. DADOS DE SALMÓN AROMATIZADO CON HINOJO Y SEMILLAS DE MOSTAZA. COCINADO CON SALSA TRADICIONAL. DAUS DE SALMÓ AROMATITZATS AMB FONOLL I LLAVORS DE MOSTASSA, CUITS AMB SALSA TRADICIONAL.</p>	<p>13,95€</p>

BIRYANI ^(1,3)

SAFFRON COVERED BASMATI RICE COOKED WITH AN EXOTIC MYRIAD OF FLAVORS, SERVED WITH CURRY.

ARROZ BASMATI CUBIERTO CON AZAFRAN COCINADO CON UNA EXÓTICA MIRÍADA DE SABORES, SERVIDO CON CURRY.

ARRÒS BASMATI COBERT D' SAFRÀ CUINAT AMB UNA EXÒTICA MIRÍADA DE SABORS, SERVIT AMB CURRI.

VEG BIRYANI	11,95€
CHICKEN BIRYANI	12,95€
LAMB BIRYANI	13,50€
PRAWN BIRYANI ⁽⁷⁾	
13,95€	

RICE/ARRÒS/ARROCES

BASMATI RICE / ARRÒS BLANC BASMATI / ARROZ BLANCO BASMATI	3,95€
PILAO RICE / ARRÒS BASMATI AMB SAFRÀ / ARROZ BASMATI CON AZAFRÁN	4,50€
JEERA RICE. ARRÒS AMB COMÍ / ARROZ CON COMINO ⁽³⁾	5,50€
CHICKEN FRIED RICE / ARROZ CON POLLO / ARRÒS AMB POLLASTRE	6,95€
BIRYANI RICE ⁽³⁾	
7,50€	

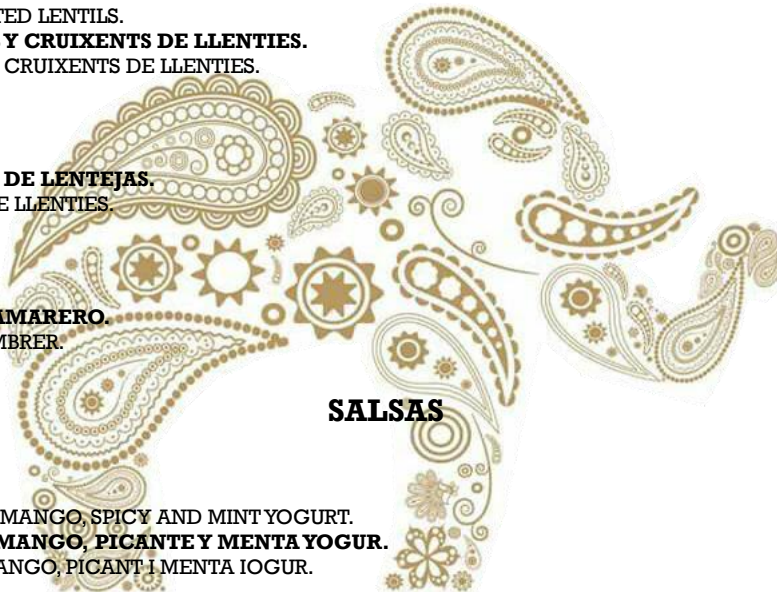
NAN/ROTI ^(1,3)

PLAIN NAN	3,50€
CLASSIC BREAD WITH LEAVENED DOUGH / PAN CLÁSICO DE LA INDIA / PA CLÀSSIC DE L'ÍNDIA.	
GARLIC NAN	3,95€
NAN WITH GARLIC / PAN CON AJO / PA AMB ALL.	
CHEESE NAN	4,95€
NAN BREAD FILLED WITH CHEESE. / PAN RELLENO CON QUESO. / PA FARCIT AMB FORMATGE.	
CHEESE & GARLIC NAN	5,50€
NAN BREAD FILLED WITH CHEESE & GARLIC / PAN RELLENO CON AJO Y QUESO / PA FARCIT AMB FORMATGE Y ALL	
PESHWARI NAN ⁽⁶⁾	4,95€
NAN STUFFED WITH COCO & NUTS / PAN RELLENO CON FRUTO SECOS / PA FARCIT AMB FRUIT SECS	
KEEMA NAN	4,95€
NAN BREAD STUFFED WITH LAMB / PAN RELLENO CON CORDER / PA FARCIT AMB XAI	
TANDOORI ROTI	3,00€
WHOLE WHEAT FLOUR BREAD MADE IN THE TANDOOR/ PAN DE TRIGO RECIÉN HECHO EN EL TANDOOR / PA DE BLAT ACABAT DE FER AL TANDOOR	
LACHHA PARANTHA	4,95€
RICH FLAKY BREAD ENRICHED WITH BUTTER / PAN DE HOJALDRE CON MANTEQUILLA / PA DE PASTA DE FULL AMB MANTEGA.	
PUDINA PARANTHA	4,95€
RICH FLAKY BREAD WITH BUTTER & MINT / PAN DE HOJALDRE CON MANTEQUILLAY MENTA / PA DE PASTA DE FULL AMB MANTEGA I MENTA	

SIDE DISHES / ACOMPAÑAMIENTOS / ACOMPANYAMENTS



PLAIN YOGURT / IOGURT NATURAL YOGUR NATURAL ⁽³⁾	3,50€
RAITA ⁽³⁾ WHIPPED YOGURT WITH CUCUMBER, GARNISHED WITH CRUSHED GRIDDLE CUMIN SEEDS. YOGUR BATIDO CON PEPINO, ADORNADO CON SEMILLAS DE COMINO MOLIDAS. IOGURT BATUT AMB COGOMBRE, ADORNAT AMB LLAVORS DE COMÍ MÒLTES.	4,50€
ONION SALAD RED ONIONS PICKLED WITH LEMON, CHAAT MASALA AND GREEN CHILLI. CEBOLLAS ROJAS EN ESCABECHE CON LIMÓN, CHAAT MASALA Y CHILE VERDE. CEBES VERMELLES EN ESCABETX AMB LLIMONA, CHAAT MASALA I XILE VERD.	3,50€
GREEN SALAD FRESHLY CUT CUCUMBER, TOMATO, ONIONS, WITH LEMON - SPIKED WITH CHAAT MASALA. CEBOLLA, LIMÓN, ZANAHORIA, PEPINO Y ESPECIES. CEBA, LLIMONA, PASTANAGA, COGOMBRE I ESPÈCIES.	4,50€
MASALA PAPAD SPICY AND CRISPY TOASTED LENTILS. TOSTADES ESPECIADES Y CRUIXENTS DE LLENTIES. TORRADES ESPECIADES I CRUIXENTS DE LLENTIES.	5,50€
PAPAD CRISPY LENTIL TOAST TOSTADAS CRUIJENTES DE LENTEJAS. TORRADES CRUIJENTS DE LLENTIES.	1,00€
SOUP / SOPA ⁽⁷⁾ CONSULT WITH WAITER. CONSULTAR CON EL CAMARERO. CONSULTAR EU AMB CAMBRER.	5,95€
CHUTNEY ⁽³⁾ 3,00€ PACK OF THREE SAUCES: MANGO, SPICY AND MINT YOGURT. PACK DE TRES SALSAS: MANGO, PICANTE Y MENTA YOGUR. PACK DE TRES SALSAS: MANGO, PICANT I MENTA IOGUR.	
ACHAR* ^(5,7,8) VERY POPULAR SPICY MANGO AND LIME PICKLE FROM INDIA. ENCURTIDO PICANTE DE MANGO Y LIMA MUY POPULAR DE LA INDIA. CONFITAT PICANT DE MANGO I LLIMA MOLT POPULAR DE L'ÍNDIA.	2,00€



SALSAS



MENÚ DEGUSTACIÓN (MINIMO DOS PERSONAS)



A SELECTION OF CHEF'S DISHES WITH ALL THE ESSENCE OF THE AROMAS AND FLAVORS OF RASOI.
UNA SELECCIÓN DE PLATOS DE CHEF CON TODA LA ESENCIA DE LOS AROMAS Y SABORES DE RASOI.
UNA SELECCIÓ DE PLATS DE XEF AMB TOTA L'ESSÈNCIA DE LES AROMES I SABORS DE RASOI.

NON VEGETARIAN / NO VEGETARIANO / NO VEGETARIÀ

25,50€ P.P

ENTRANTE

SAMOSAS ^(1,7)

GOLDEN TRIANGLES OF MILDLY SPICED STUFFED POTATOES AND GREEN PEAS.

EMPANADAS RELLENAS DE PATATA, GUISANTES Y ESPECIAS AROMÁTICAS DE LA INDIA.

CRESTES FARCIDES DE PATATA, PÈSOLS I ESPÈCIES DE L'ÍNDIA.

POLLO TIKKA ^(3,7)

CHICKEN PIECES MARINATED OVERNIGHT IN PENALTY OF INDIAN SPECIES & GRILLED IN TANDOOR.

DADOS DE POLLO MARINADOS CON UN TOQUE DE AJO, YOGUR, LIMÓN, JENGIBRE, Y ESPECIAS AROMÁTICAS.

DAUS DE POLLASTRE MARINATS AMB I TOC DE ALL, IOGURT, LLIMONA, GINGEBRE I ESPÈCIES AROMÀTIQUES.

CORDERO SEEKH ^(2,3,7)

LIGHT SPICED MINCED LAMB BARBECUED IN TANDOOR SERVED WITH SPECIAL SAUCE.

BROCHETA DE CORDERO SUAVEMENTE ESPECIADA Y ASADA AL TANDOOR. SERVIDO CON SALSAS ESPECIALES.

BROQUETA DE XAI SUAUMENT ESPECIADA I ROSTIDA AL TANDOOR. SERVIT AMB SALSAS ESPECIALES.

PLATOS

MURGH TIKKA MASALA ⁽³⁾

CHICKEN MARINATED IN SPICES AND YOGURT THEN BAKED IN A TANDOOR, COOKED IN OUR OWN SPECIAL MASALA SAUCE.

DADOS DE POLLO MARINADOS CON ESPECIAS Y YOGUR, SEGUIDAMENTE COCINADOS EN TANDOOR Y NUESTRA SALSAS DE MASALA CASERA.

DAUS DE POLLASTRE MARINATS AMB ESPÈCIES I IOGURT, SEGUIDAMENT CUINATS EN TANDOOR I LA NOSTRA SALSAS DE MASALA CASOLANA.

CORDERO ROGAN JOSH

A DELICACY OF MEAT COOKED IN TOMATO BASE SPICY GRAVY.

CORDERO COCINADO CON BASE DE TOMATE Y SALSAS PICANTES.

XAI CUINAT AMB BASE DE TOMÀQUET I SALSAS PICANT.

DAL MAKHANI ⁽³⁾

A TRADITIONAL FAMOUS COMBINATION OF LENTILS, COOKED STEADY OVER LOW HEAT OF TANDOOR OVERNIGHT. SPICED & ENRICHED WITH BUTTER CREAM.

COMBINACIÓN FAMOSA Y TRADICIONAL DE LENTEJAS, COCINADAS A FUEGO LENTO SOBRE TANDOOR DURANTE TODA LA NOCHE. AROMATIZADA Y ENRIQUECIDA CON CREMA Y MANTEQUILLA.

COMBINACIÓ FAMOSA I TRADICIONAL DE LLENTIES, CUINADES A FOC LENT SOBRE TANDOOR DURANT LA NIT. AROMÀTIZADA I ENRIQUIDA AMB CREMA I MANTEGA.

SIDE DISHES / ACOMPAÑAMIENTOS / ACOMPANYAMENTS ^(1,3)

RAITA, ARROZ AZAFRAN Y PAN

DESERT / POSTRE ^(1,3)

GULAB JAMUN CON HELADO DE VANILLA / GULAB JAMUN WITH ICE-CREAM

ALL THE PRICES INCLUDE VAT – LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA – TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN (MINIMO DOS PERSONAS)



A SELECTION OF CHEF'S DISHES WITH ALL THE ESSENCE OF THE AROMAS AND FLAVORS OF RASOI.
UNA SELECCIÓN DE PLATOS DE CHEF CON TODA LA ESENCIA DE LOS AROMAS Y SABORES DE RASOI.
UNA SELECCIÓ DE PLATS DE XEF AMB TOTA L'ESSÈNCIA DE LES AROMES I SABORS DE RASOI.

VEGETARIAN / VEGETARIANO / VEGETARIÀ

23,50€ P.P

ENTRANTE

SAMOSA ^(1,7)

GOLDEN TRIANGLES OF MILDLY SPICED STUFFED POTATOES AND GREEN PEAS.

EMPANADAS RELLENAS DE PATATA, GUISANTES Y ESPECIAS AROMÁTICAS DE LA INDIA.

CRESTES FARCIDES DE PATATA, PÈSOLS I ESPÈCIES DE L'ÍNDIA.

ALOO TIKKI ^(1,3)

DEEP FRIED MASH POTATOES FILLED WITH SPICED LENTILS SERVED WITH A YOGURT AND TAMARIND SAUCE.

MEDALLONES DE PATATAS, RELLENAS DE LENTEJAS CONDIMENTADAS. SERVIDAS CON YOGUR NATURAL Y SALSA DE TAMARINDO.

RODANXES DE PATATES, FARCIDES DE LLENTIES CONDIMENTADES. SERVIDES AMB IOGURT NATURAL I SALSA DE TAMARINDE.

ONION BHAJI

CRISPY DEEP FRIED ONION PREPARED TO PERFECTION.

CEBOLLA FILETEADA REBOZADA CON HARINA DE GARBANZO Y ESPECIAS INDIAS.

CEBA FILETEJADA ARREBOSSADA AMB FARINA DE CIGRÓ I ESPÈCIES ÍNDIES.

PLATOS

PALAK PANEER ⁽³⁾

CUBES OF COTTAGE CHEESE SIMMERED IN RICH SPINACH GRAVY.

DADOS DE QUESO COCIDOS A FUEGO LENTO CON SALSA DE ESPINACAS.

DAUS DE FORMATGE CUITS A FOC LENT AMB SALSA D'ESPINACS.

ALOO JEERA

CUBES OF POTATO COOKED WITH TOASTED CUMIN SEED FLAVOUR IN TOMATO ONION GRAVY.

PATATAS COCIDAS CON SEMILLA DE COMINO TOSTADO EN SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA.

PATATES CUITES AMB LLAVORS DE COMÍ TORRAT AMB SALSA DE TOMÀQUET I CEBA.

DAL MAKHANI ⁽³⁾

A TRADITIONAL FAMOUS COMBINATION OF LENTILS, COOKED STEADY OVER LOW HEAT OF TANDOOR OVERNIGHT. SPICED & ENRICHED WITH BUTTER CREAM.

COMBINACIÓN FAMOSA Y TRADICIONAL DE LENTEJAS, COCINADAS A FUEGO LENTO SOBRE TANDOOR DURANTE TODA LA NOCHE. AROMATIZADA Y ENRIQUECIDA CON CREMA Y MANTEQUILLA.

COMBINACIÓ FAMOSA I TRADICIONAL DE LLENTIES, CUINADES A FOC LENT SOBRE TANDOOR DURANT LA NIT. AROMÀTIZADA I ENRIQUIDA AMB CREMA I MANTEGA.

SIDE DISHES / ACOMPAÑAMIENTOS / ACOMPANYAMENTS ^(1,3)

RAITA, ARROZ AZAFRAN Y PAN

DESERT / POSTRE ^(1,3)

GULAB JAMUN CON HELADO DE VANILLA / GULAB JAMUN WITH ICE-CREAM

ALL THE PRICES INCLUDE VAT – LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA – TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

REFRESCOS



COCA COLA - LIGHT – ZERO, FANTA NARANJA – LIMON (27CL)	2,50€
NESTEA / AQUARIS	2,95€
LIME SODA	3,50€
TONIC WATER	2,50€

AGUA/WATER/AIGUA

FONTDOR (50CL)	2,20€
VICHY CATALAN (50CL)	2,95€

CERVEZAS/BEER/CERVESES (33CL)

ESTRELLA GALICA COPA	2,50€
ESTRELLA DAMM JARRA ½ LTR	6,50€
CLARA MEDITERRANEA	2,60€
ESTRELLA / ZERO ALCOHOL / ESTRELLA GALICIA	2,90€
KINGFISHER PREMIUM / COBRA PREMIUM	4,20€

ZUMOS/JUICES/SUCS

PIÑA / NARANJA/ MANZANA / MELOCOTON	2,50€
ZUMO NATURAL NARANJA (27CL)	4,95€

BEBIDAS ALCOHOLICAS/DRINKS/BEGUDES ALCOHOLIQUES (50 ml)

J&B / BALLANTINES	7,95€
BOTTLE J&B/BALLANTINES 1L	60,00€
JACK DANIELS	7,95€
RED LABEL	7,50€
RED LABEL 70CL	60€
CUTTY SARK	7,95€
CHIVAS REGAL	9,95€
JW BLACK LABEL	9,95€
JW BLACK LABEL BOTTLE 70CL	80€

PREMIUM SCOTCH 12 AÑOS

CARDHU	9,95€
GLENFIDDICH	10,95€
JAMESON	8,90€
BLUE LABEL	26,90€
GLENFIDDICH 15 AÑOS	11,95€
OLD DURBAR (NEPALI SCOTCH)	12,95€

MALTA (HIGHLAND) 12 AÑOS

LAPHROAIG	11,95€
MALTA (ISLAY) 10 AÑOS	
MACALLAN	11,95€

COÑAC/COGNAC/ CONYAC

COURVOISIER VS	11,95€
COURVOISIER VSOP	12,95€
MAGNO	8,50€
TORRES 5 AÑOS	5,90€
TORRES 10 AÑOS	6,90€

APERITIUS

CAMPARI (50ml)	6,95€
MARTINI (ROSSO/ BLANCO/ NEGRO) (100ml)	7,95€
OTROS LICORES	6,95€
APEROL SPRITZ	6,90€

CHUPITO/SHOTS/XUPITOS

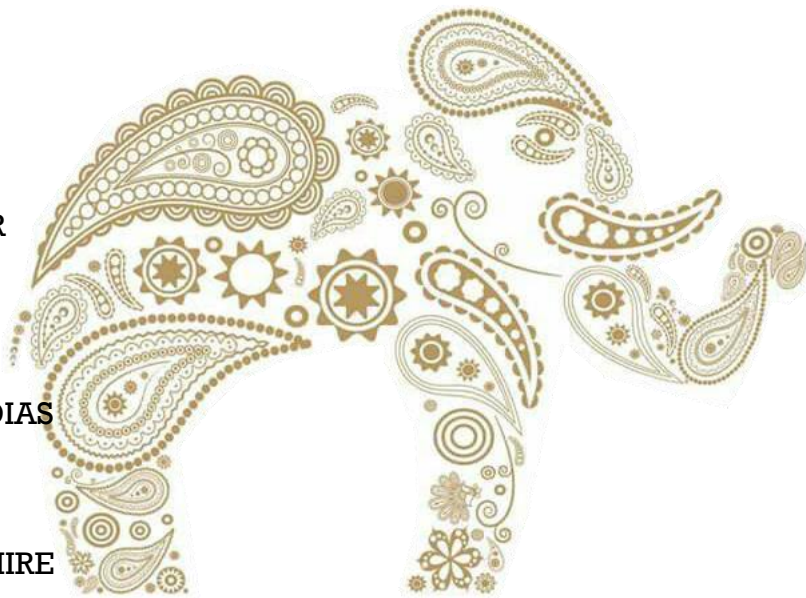
BAILES/ JAGGER / MELODY / LIMONCELLO / PACHARAN	3,95€
---	-------

VODKA

ABSOLUT	6,90€
SMIRNOFF	7,50€
GREYGOOSE	9,95€
CIROC	8,95€

GIN

MARTIN MILLER	8,95€
BEEFEATER	6,95€
OPHIR	8,95€
SEAGRAM'S	6,95€
TANQUERAY	7,95€
PUERTO DE INDIAS	7,95€
G'VINE	8,95€
GORDONS	6,50€
LARIOS	6,50€
BOMBAY SAPPHIRE	8,50€
BULLDOG	8,95€
HENDRICK'S	8,95€



RON/RUM

NEGRITA	6,95€
BACARDI	7,95€
RON BARCELÓ	7,95€
HAVANA CLUB	8,95€

TEQUILA

JOSE CUERVO	6,95€
-------------	-------

RASOI DRINKS MENU



VINOS/WINES/VINS

VINO BLANCO/WHITE WINE/VI BLANC

RAIMAT CLAMOR	11,95€
RAMON BILBAO MONTE BLANCO	12,50€
TERRA MUNDI ALBARIÑO GALLEGO	12,95€
CAN FEIXES BLANC	16,95€
TORRES SANTA DIGNA	20,50€
LINEO BLANC DO PENEDES ECO	20,95€
TORRES WALTRAUD	28,95€

VINO ROSADOS/ROSE WINE/VI ROSATS

RAIMAT CLAMOR	13,50€
CLARETE DE LUNA 2016	15,50€
TORRES SANTA DIGNA	20,50€
DOMINIO DOSTARES TOMBU 2016	20,95€

VINO TINTO/RED WINE/VI NEGRE

SANGRE DE TORO	10,95€
PINORD CATAR DO MONTSANT	12,95€
PROHOM NEGRE DO TERRA ALTA ECO	16,95€
TORRES ATRIUM MERLOT	18,95€
PINORD CAB. SAUVIGNON CHATELDON	19,50€
CLOS DEL GOS DO MONTSANT	20,50€
RAMON BILBAO RESERVA	22,50€
PROTOS CRIANZA D. O. RIBERA DEL DUERO	25,50€
BORSAI TRES PICOS	26,50€
PETIT NUR DOQ PRIORAT	30,95€
JEAN LEON VINYA LE HAVRE C. SAUGVINON RESERVA	35,95€
PINORD +7 "ECO"	52,50€
FIGUERO 15 RESERVA DO RIBERA DE DUERO	94,95€

VINO DE LA CASA/HOUSE WINE/VI DE LA CASA

PETIT CLOT DELS OMS BLANC	11,50€
PETIT RUBI DO PENEDES ECO	12,95€
RAIMAT CLAMOR	13,50€
VIÑA CUMBRERO RIOJA CRIANZA	13,95€

CAVAS/CAVES

ANNA CODORNIU PINOT NOIR	26,95€
LACRIMA BACCUS BRUT NATURE	12,95€
BERTHAT CARDÚS GRAN RESERVA	32,95€
DIBON BRUT RESERVA	14,50€
MARRUGAT RIMA 32	55,95€

COCKTAILS / CÓCTELES / CÒCTELS

LONG ISLAND ICED TEA	8,95€
<p>COCKTAIL WITH VODKA, TEQUILA, LIGHT RUM, TRIPLE SEC, GIN, AND A SPLASH OF COLA. CÓCTEL CON VODKA, TEQUILA, RON LIGERO, TRIPLE SEC, GINEBRA Y UN CHORRITO DE COLA. CÒCTEL AMB VODKA, TEQUILA, ROM LLEUGER, TRIPLE SEC, GINEBRA I UNA MICA DE COLA.</p>	
CAIPIRINHA	7,95€
<p>BRAZILIAN COCKTAIL, MADE WITH CACHAÇA, SUGAR AND LIME. COCTEL BRASILEÑO ELABORADO CON CACHAZA, AZÚCAR Y LIMA. CÒCTEL BRASILER, ELABORAT AMB CACHAÇA, SUCRE I CALÇ.</p>	
CAIPIROSCA	8,95€
<p>CAIPIROSKA IS A FORM OF CAIPIRINHA PREPARED WITH VODKA INSTEAD OF THE USUAL CACHAÇA. CAIPIROSKA ES UNA FORMA DE CAIPIRINHA PREPARADA CON VODKA EN LUGAR DE LA CACHAÇA HABITUAL. CAIPIROSKA ÈS UNA FORMA DE CAIPIRINHA PREPARADA AMB VODKA EN LLOC DE LA CACHAÇA HABITUAL.</p>	
SANFRANSISCO	8,95€
<p>GIN-BASED COCKTAIL SERVED UP WITH DRY AND SWEET VERMOUTH, ORANGE AND AROMATIC BITTERS. CÓCTEL A BASE DE GINEBRA SERVIDO CON VERMUT SECO Y DULCE, NARANJA Y AMARGOS AROMÁTICOS. CÒCTEL A BASE DE GINEBRA AMB VERMUTS SECS I DOLÇOS, TARONJA I AROMÀTIC AMARGS.</p>	
SEX ON THE BEACH	7,95€
<p>VODKA, PEACH SCHNAPPS, ORANGE JUICE AND CRANBERRY JUICE. VODKA, SCHNAPPS DE MELOCOTÓN, JUGO DE NARANJA Y DE ARÁNDANO. VODKA, TRÈSSEC SUC DE TARONJA I SUC DE NOU.</p>	
PIÑA COLODA	7,95€
<p>SWEET COCKTAIL MADE WITH RUM, COCONUT CREAM AND PINEAPPLE JUICE. CÓCTEL DULCE HECHO CON RON, CREMA DE COCO Y JUGO DE PIÑA. CÒCTEL DOLÇ ELABORAT AMB ROM, CREMA DE COCO I SUC DE PINYA.</p>	
GIN TONIC	7,95€
<p>GIN AND TONIC WATER WITH ICE. GIN-TONIC WATER CON HIELO. L'AIGUA GINEBRA I TÒNICA AMB GEL.</p>	
TEQUILA SUNRISE	6,95€
<p>TEQUILA JOSE CUERVO, ORANGE JUICE, SPARKLING WATER AND STRAWBERRY. TEQUILA JOSE CUERVO, JUGO DE NARANJA, AGUA CON GAS Y FRESA. TEQUILA JOSE CUERVO, SUC DE TARONJA, AIGUA ESCUMOSA I MADUIXA.</p>	
MOJITO	9,50€
<p>MOJITO OF CACHAÇA, LIME, SUGAR, SPARKLING WATER AND MINT. MOJITO DE CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR, AGUA CON GAS Y MENTA. MOJITO DE CACHAÇA, LLIMA, SUCRE, AIGUA AMB GAS I MENTA.</p>	
SANGRIA COPA	5,50€
SANGRIA JARRA (1LTR.)	16,50€

CÓCTELES SIN ALCOHOL / MOCKTAILS / CÒCTELS SENSE ALCOHOL

	7,50€
<p>MOJITO OF CACHAÇA, LIME, SUGAR, SPARKLING WATER AND MINT. MOJITO DE CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR, AGUA CON GAS Y MENTA. MOJITO DE CACHAÇA, LLIMA, SUCRE, AIGUA AMB GAS I MENTA.</p>	
ROY ROGERS	4,95€
<p>A NON-ALCOHOLIC MIXED DRINK WITH COLA AND GRENADINE SYRUP. UNA BEBUDA MIXTA SENSE ALCOHOL AMB COLA I XAROP DE GRANADINA. UNA BEBIDA MIXTA SIN ALCOHOL CON COLA Y JARABE DE GRANADINA.</p>	

MANGO LASSI 4,50€
 YOGURT SHAKE WITH MANGO.
BATIDO DE YOGUR CON SABOR MANGO.
 BATUT DE IOGURT AMB SABOR MANGO.

SWEET OR SALTED LASSI 3,95€
 YOGURT SHAKE WITH SUGAR OR SALT.
BATIDO DE YOGUR CON SABOR: AZÚCAR O SAL.
 BATUT DE IOGURT AMB SABOR: SUCRE O SAL.

TEAS / TÉS / TES

CHAI MASALA 3,90€
 CLASSIC INDIAN TEA PERFECTLY FLAVORED WITH FRESH SPICES.
TE CLÁSICO DE INDIA PERFECTAMENTE AROMATIZADO CON ESPECIAS FRESCAS.
 TE INDI CLÀSSIC PERFECTAMENT AROMATITZAT AMB ESPÈCIES FRESQUES.

ROOIBOS (WITHOUT THEINE / SENSE TEINA) 3,20€
 FRESH FRUITS/FRUTAS FRESCAS/FRUITES FRESQUES

CHOCOLATE AND ORANGE / XOCOLATA I TARONJA 3,30€
BLACK TEA / TE NEGRO 3,30€
TE DARJEELING 3,30€
ENGLISH BREAKFAST 3,00€
CANELA / CINNAMON 3,00€
EARL GREY 3,00€
GREEN TEA / TE VERD 3,00€
WHITE TEA / TE BLANC 3,00€
INFUSIONES / INFUSIONS 3,20€
CHAMOMILE / CAMAMILLA | PENNYROYAL / MENTA POLIOL

CAFÉ / COFFEE

CAFÉ CON LECHE / CAFE LATE / CAFE AMB LLET 2,20€
CAPPUCCINO 2,50€
CAFÉ SOLO / ESPRESSO 1,50€
CAFÉ DOBLE 1,90€
CAFÉ CORTADO 1,90€
CAFÉ CON HIELO 1,90€
CARAJILLO 3,50€
CAFÉ IRLANDES 6,20€
CAFÉ TRIFÁSICO 3,50€

DESSERT / POSTRE



GULAB JAMUN ^(1,3) 5,95€

DEEP FRIED MILK NUGGETS DUNKED IN GREEN CARDMOM FLAVOURED SYRUP, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM.
BOLITA FRITA DE QUESO FRESCO MOJADO EN SIROPE DE CARDAMOMO VERDE, ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA
 BOLITA FREGIDA DE FORMATGE FRESC SUCAT EN XAROP DE CARDAMOM VERD, ACOMPANYAT AMB GELAT DE VAINILLA.

KULFI ^(3,6) 5,50€

PISTACHIO FLVOURED ICE CREAM / **HELADO CASERO DE PISTACHO** / GELAT CASOLÁ DE PISTATXO

BANANA PUDDING ^(2,3,6) 6,50€

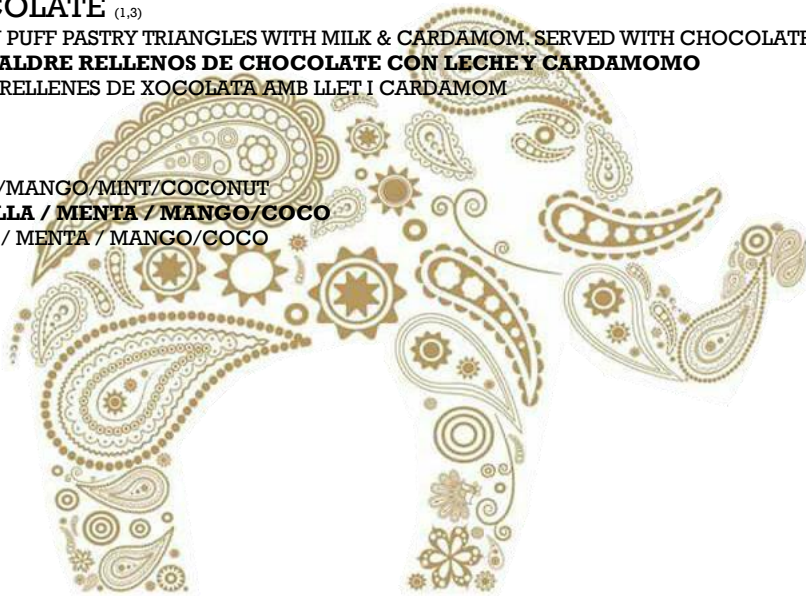
A CREAMY BANANA PUDDING SERVED WITH VANILLA ICE CREAM.
UN CREMOSO PUDÍN DE BANANA SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA.
 UN CREMÓS PÚDING DE BANANA SERVIT AMB GELAT DE VAINILLA.

SAMOSA CHOCOLATE ^(1,3) 6,95€

CHOCOLATE FILLED IN PUFF PASTRY TRIANGLES WITH MILK & CARDAMOM. SERVED WITH CHOCOLATE ICE CREAM
TRIÁNGULOS DE HOJALDRE RELLENOS DE CHOCOLATE CON LECHE Y CARDAMOMO
 TRIANGLES DE FULLES RELLENES DE XOCOLATA AMB LLET I CARDAMOM

ICE CREAM ⁽³⁾ 4,95€

CHOCOLATE/VANILLA/MANGO/MINT/COCONUT
CHOCOLATE / VAINILLA / MENTA / MANGO/COCO
 XOCOLATA / VAINILLA / MENTA / MANGO/COCO



ALL THE PRICES INCLUDE VAT – LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA – TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

Tandoor



Tandoor is a classic clay Oven with the origins from the subcontinent of India. It's able to keep the heat alive for long period of times with temperatures up to 480 degrees, making the food cooked to perfection, being crunchy from outside and tender from the inside.

Tandoor es un horno clásico del subcontinente Indio hecho de arcilla por dentro. Este tipo de horno es capaz de tener fuego vivo durante largos periodos de tiempo a temperaturas de hasta 480 grados y así elaborando los cocidos a la perfección, siendo crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Tandoor és un forn clàssic de l'subcontinent Indi fet d'argila per dins. Aquest tipus de forn és capaç de tenir foc viu durant llargs períodes de temps a temperatures de fins a 480 graus i així elaborant els cuits a la perfecció, sent cruixents per fora i tendres per dins.