



NUESTRA CARTA

Hindú

TANDOORI AL HORNO

POLLO TANDOORI

*Pollo marinado
con especias al horno tandoor*

19

MALAI CHICKEN TIKKA

*Pechuga de pollo macerado en
yogur, crema, especias y queso*

19

CURRY DE POLLO

KALIDHAL CHICKEN TIKKA MASALA

Lentejas negras con pollo tikka, especias, crema y yogur. 18

BUTTER CHICKEN

*Pollo cremoso con mantequilla
de hierbas aromáticas y frutos secos* 18

CHICKEN MADRAS

*Plato del sur de la india, macerado en especias
ligeramente picante y coco rallado* 18

CHICKEN BAIGAN BALTI

Pechuga de pollo con salsa de curry y berenjena con especias . . . 18

CURRY DE TERNERA

TERNERA TIKKA MASALA

Ternera guisada con salsa tikka, especias, crema y yogur. 19

TERNERA MADRAS

*Plato del sur de la india, macerado en especias
ligeramente picante y coco rallado* 19

TERNERA RAGAN JOSH

Ternera cocinada con cebolla, tomate fresco, jengibre y especias 19



VERDURAS

VEGETABLE KORMA

*Verduras frescas preparadas con nata,
frutos secos, azafrán y crema.* 16

VERDURAS RAGAN JOSH

*Verduras frescas cocinadas con cebolla,
tomate fresco, jengibre y especias.* 16

BENGEN MASALA

Berenjenas cocinadas con especias, salsa suave o medio picante. 17

BIRIYANI

CHICKEN BIRIYANI

*Arroz basmati
preparado con pollo
y especias.* 21

VEGETABLE BIRIYANI

*Arroz basmati preparado
con verduras variadas
y especias.* 20

ARROZ

PILAU RICE

*Arroz basmati con
especias aromáticas.* 8

PAN AL HORNO TANDOORI

BAINGAN NAN

Pan al horno con berenjena. 8

CHEESE NAN

Pan de queso. 8

ONION NAN

Pan con cebolla. 7

GARLIC NAN

Pan de ajo. 7

PLAIN NAN

*Pan preparado
al horno natural.* 6