



NO VEGETARIANOS

- 01 Keema Samosa** 4,95
Empanada de Carne Picada
- 02 Pollo Tandoori con hueso** 6,95
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
- 03 Pollo Pakora** 4,50
Trozos de pollo ligeramente rebozados con harina de garbanzos y condimentado.
- 04 Pollo Tandoori Tikka sin hueso.** 6,95
Pollo troceado marinado en especias y yogur y cocinado en el Tandoor.
- 05 Alitas de Pollo** 6,95
Alitas de pollo adobadas en especias hecho en Tandoor.
- 06 Kebab Seekh** 6,95
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado en horno tandoori.
- 07 Agra Tandoori variado** 8,50
Una combinación especial de Pollo Tikka, Cordero Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato chisporroteando por el calor.
- 08 Entrante Variado para 2 pers.** 10,50
Una combinación de verduras pakora, pollo pakora y pollo tikka tandoori.

VEGETARIANOS

- 09 Popadom** 1,00
Hecho con harina de lentejas y servido con salsa especial del cocinero.
- 10 Alu Tikki** 3,95
Patata, cebolla y guisantes con especias rebozado en harina de garbanzos.
- 11 Panner Tikka** 7,95
Suculento queso de la casa, marinado con especias, servido en pinchos con pimientos verdes y cebolla.
- 12 Verduras Pakora** 4,50
Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
- 13 Samosa Vegetal** 4,50
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.
- 14 Bhaji de Cebolla** 4,50
Cebolla en rodajas finas frita, rebozado en harina de garbanzos.
- 15 Ensalada Agra** 5,50
Lechuga, tomate, atún, huevo y aceitunas.
- 16 Ensalada Fresca** 4,50
Lechuga, tomate, aceitunas y pepino
- 17 Panner Pakora** 6,95
Cubos de queso, mezclados con picante, rebozado con harina de garbanzos.
- 18 Salsas** 1,50
Diferentes tipos de salsas.

PESCADOS

- 19 Gambas Pakora** 6,95
Gambas con hierbas y especias, rebozado con harina de garbanzos y frito.
- 20 Gambas Puri** 7,50
Gambas cocinados en nuestra salsa especial, servido con pan de trigo frito.
- 21 Pescado Pakora** 6,95
Pescado con hierbas y especias, rebozado con harina de garbanzos y frito.

CURRYS TRADICIONALES PUEDES COMBINAR CON LOS SIGUIENTES PLATOS

- 22 Pollo** 9,50
- 23 Cordero** 10,95
- 24 Gambas** 10,95
- 25 Langostinos** 11,95
- 26 Ternera** 9,50

MASALA (Suave)

Cocinado con nata, almendras un plato no picante.

ESPECIAL PASANDA (Suave)

Hecho con nata, almendras, pistachos y especias.

KASHMIRI (Suave)

Un plato afrutado, hecho de piña, plátanos, nata y lichis junto con hierbas y especias.

KORMA (Suave)

Curry muy popular a base de nata, cocos y almendras. Un plato cremoso con hierbas y especias.

METHI (Picante al gusto)

Salsa especial, cocinada con ajo hojas de fenugriega y especias.

CURRY (Poco Picante)

Platos preparados con una salsa especial de curry y especias.

BHUNA (Poco Picante)

Una combinación de especias fritas juntas para ofrecer un plato no muy picante y cocinada con especias y hierbas aromáticas.

DOPIAZA (Poco Picante)

Un curry popular preparado con especias no muy picante y mucha cebolla.

DANSAK (Poco Picante)

Este plato es agridulce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picante.

BALTI (Poco Picante)

Están preparados con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias.



ROGAN JOSH (Poco Picante)

Un curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes.

JALFREZI (Medio Picante)

Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.

ESPINACAS (Medio Picante)

Hojas de espinacas frescas cocinadas con jengibre, ajo y especias.

MADRAS (Bien Picante)

Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.

KARAHÍ (Medio Picante)

Cocinado con ajo, jengibre, hierba y especias aderezado con cilantro fresco.

VINDALOO (Muy Picante)

Se prepara con una salsa de curry muy picante con patatas y especias selectas.

PUEDES COMBINAR CON LOS SIGUIENTES PLATOS

22	Pollo	9,50
23	Cordero	10,95
24	Gambas 	10,95
25	Langostinos 	11,95
26	Ternera	9,50

ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES DEL CHEFF

27 Agra Especial 12,95

Ganador del premio Cocinero del Año.

Pechuga de pollo deshuesada troceada en dados y marinada con yogurt y salsa masala especial con hierbas seleccionadas cocinada con tomates frescos, jengibre, cebollas y una mezcla de especias con nata. Adecuado con castañas.

28 Pollo Tikka Masala 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas.

29 Punjabi Korma 11,95

Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados, marinada en la masala especial del cocinero y cocinada al carbón vegetal en un horno de barro, después asado en la olla con tomates, jengibre, ajo, nata y almendras picadas.

30 Pollo a la mantequilla 12,50

Tiras de pechuga y pollo marinadas en salsa marsala y después cocinadas con mantequilla, ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas. Un plato con una textura suave.

31 Pollo Badami 11,95

Suprema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas.

32 Pollo Tikka Makhan (Suave) 11,95

Pollo trocedado, cocinado con un horno de barro y después con nata y una delicada salsa con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.

33 Pollo Tikka Dopiza (Poco Picante) 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón y extra de cebolla, hierbas y especias.

34 Pollo Tikka Jalfrezi (Medio Picante) 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias.

35 Pollo Tikka Dahi (Poco Picante) 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial a base de yogurt, hierbas y especias.

36 Pollo Tikka Kashmir (Suave) 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro y condimentado con una salsa especial con piña, nata, plátanos, lichis, hierbas y especias.

37 Pollo Tikka Dansak (Agrío Picante) 11,95

Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agrídulce.

38 Pollo Tikka con Espinacas 12,50

(Medio Picante) Pollo trocedado, cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.

39 Pollo Tikka Mango (Suave) 12,50

Pollo deshuesado cocinado en salsa de mango y adornado con rodajas de mango.

40 Pollo Tikka Achari (Medio Picante) 11,95

Pollo deshuesado cocinado en salsa de yogurt, caliente, limón exprimido y adornado con guindilla.

41 Pollo Pathia (Poco Picante) 11,95

Pollo deshuesado cocinado en puré de tomate, caliente, dulce y amargo al mismo tiempo.

42 Pollo Hydrabadi (Poco Picante) 11,95

La receta del curry del pollo de Hydrabadi es el pollo indio tradicional hecho con el pollo, coco, hojas de menta y especias.

43 Agra Khas (Poco Picante) 11,95

Cordero, pollo, gambas y champiñones cocinados juntos en una delicada salsa con hierbas y especias.



44 Cordero Tikka Dahi (Poco Picante) 12,95

Cordero troceado, cocinado en horno de barro y después con una salsa especial de yogurt, hierbas y especias.

45 Cordero Tikka Makhan (Suave) 12,95

Cordero troceado, cocinado en horno de barro y después con nata y una delicada salsa de tomates, cebollas y especias.

46 Cordero Tikka Masala (Suave) 12,95

Cordero troceado, cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.

47 Cordero Tikka Balti (Poco Picante) 12,95

Piezas de cordero tikka preparado con cebolla, tomates, ajos, especias, jengibre, cilantro fresco, hierbas y especias.

ESPECIALIDADES TANDOORI

48 Gambón Tandoori 15,95

Gambón marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.

49 Pollo Tandoori (con hueso) 12,95

Pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.

50 Pollo Tikka Tandoori 12,95

Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal.

51 Kebab de Pollo Tandoori Shashlik 12,95

Se marinan succulentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla, champiñones y pimentón. Servido en plato caliente y servido con salsa vegetal.

52 Cordero Tandoori Tikka 15,95

Cordero deshuesado troceado en dados y marinado en yogurt, cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa vegetal en plato caliente.

53 Pollo Tikka Achari 13,50

Pechuga de pollo marinada con especias y achary cocinado a la parrilla, servido en un plato caliente y con salsa vegetal.

54 Pollo Tikka Ajo 13,50

Pechuga de pollo marinada con especias, ajo picado y cocinado a la parrilla, servido en un plato caliente y con salsa vegetal.

56 Parrillada Tandoori Variada 14,95

Pollo tandoori, cordero, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka, Servido con salsa vegetal.

57 Chilli Panner Tandoori 14,95

Suaves cubos de queso caseros salteados con cebolla, pimiento verde y rojo, con especias, servido en plato caliente.

ESPECIALIDADES PESCADOS

58 Pescado al curry (Poco Picante) 13,95

Filete de pescado troceado, marinado en especias y hierbas especiales seleccionadas y cocinado en un horno de barro. Servido con salsa especial del cocinero y arroz pilau.

59 Pescado Makhan (Suave) 13,95

Abadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata y almendras. Servido con arroz pilau.

ESPECIALIDADES VEGETARIANAS

60 Verduras Balti 9,50

verduras mixta cocinado con cebolla, ajo, pimiento verde y rojo con especias y cilantro.

61 Coliflor y patata Makhan 9,50

Cogollos de coliflor fresco y patatas cocinados con nata y una salsa especial.

62 Verduras variadas Makhan 9,50

Una selección de verduras frescas de la temporada, cocinadas con hierbas, nata y una salsa especial.

63 Verduras Kashmir 9,50

Verduras frescas variadas cocinadas con especias exóticas, nata, frutos secos variados y plátanos, aderezados con coco.

64 Verduras Karahi 9,50

Una selección especial de verduras variadas cocinadas en un Karahi con ajo, jengibre, hierbas y especias. Aderezadas con cilantro fresco.

65 Curry Pakora 9,50

Verduras recubiertas en masa con salsa de yogurt.

66 Gobi Korma 9,50

Coliflor con salsa de almendras, yogurt, nata, coco y especias.

67 Pasanda Vegetal 9,50

Verduras con nata, almendras, pistachos y especias.

68 Dal Tarka 9,50

Lentejas amarillas con especias.

69 Dal Makani 9,50

Lentejas negras con especias y mantequilla.

70 Bhendi 10,95

Okra cocinada con cebolla, tomate y especias.

PLATOS DE QUESO CASERO

71 Palk Panner 10,50

Suaves cubos de queso caseros salteados con cebolla, jengibre y cocinados con espinacas frescas.

72 Panner Bhurji 10,50

Suaves cubos de queso caseros salteados con cebolla, jengibre, tomate fresco y especias.

73 Mutter Panner 10,50

Suaves cubos de queso caseros y guisantes, salteado con cebolla, jengibre, tomate fresco, especias y salsa curry, picante al gusto.

74 Shahi Panner 10,50

preparado con nata cocida, frutas variadas y frutos secos, queso casero y guisantes.

75 Chilli Panner 10,50

Suaves cubos de queso caseros salteados con cebolla, pimiento verde y rojo, con especias.

76 Panner Tika Masala 10,50

Cubos de queso casero marinados y especias y cocinado con tomates, nata y salsa especial.

77 Patatas con espinacas Balti 8,95

Patatas con espinacas Balti.

78 Malai Kofta 10,50

Bolas de queso y patatas, rebozadas en harina de maizena, con salsa de nata, un sabor suave.



PLATOS BIRYANI MEZCLADOS CON ARROZ

- 79 Pollo Biryani** 10,95
Tiernos trozos de pollo cocinado con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.
- 80 Gambas Biryani** 12,95
Langostinos cocinados con arroz basmati en una salsa especial y adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.
- 81 Keema Biryani** 12,50
Arroz con carne picada aromatizada con especias.
- 82 Cordero Biryani** 12,50
Tiernos trozos de cordero cocinado con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.
- 83 Ternera Biryani** 10,95
Tiernos trozos de ternera cocinada con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.
- 84 Verduras Biryani** 10,50
Delicia vegetariana de arroz basmati cocido con verduras frescas de temporada, pasas, anacardos y especias frescas, con guarnición de cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.
- 85 Biryani E-Kas** 13,95
Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa vegetal.

ACOMPAÑAMIENTOS PAN DE LA INDIA

- 86 Nan sencillo** 2,95
Pan horneado en el tandoor
- 87 Nan con Queso** 3,50
Pan relleno de queso horneado en el tandoor
- 88 Nan con Ajo** 3,50
Pan con ajo.
- 89 Nan de Queso y Ajo** 3,95
Pan con queso y ajo.
- 90 Nan con Cebolla** 3,50
Pan con cebolla.
- 91 Keema Nan** 3,95
Pan relleno de carne picada de cordero.
- 92 Chappati** 2,25
Pan hecho con harina integral.
- 93 Peshwari Nan** 3,50
Pan relleno de coco, almendras pasas y azúcar.
- 94 Tandoori Rooti** 2,50
Pan cocido en tandoor, con harina integral.
- 95 Stuffed Alu Paratha** 4,50
Pan relleno de patatas.
- 96 Butter Paratha** 3,50
Pan integral amasado con mantequilla.
- 97 Poori** 2,25
Pan integral, frito en aceite.
- 98 Bhatoora** 2,25
Pan integral frito.
- 99 Naan de Mantequilla** 3,95
- 100 Lachha Paratha** 3,95
Pan integral con mantequilla

ARROZ BASMATI

- 101 Arroz Basmati hervido** 2,95
- 102 Arroz Basmati con Champiñones** 3,95
- 103 Arroz Basmati Pilau con Verduras** .. 3,95
- 104 Arroz Basmati Pilau** 3,50
Arroz aromatizado con especias.
- 105 Arroz con Huevo** 3,95
- 106 Arroz Khasmiri con coco** 3,95
- 107 Arroz con Carne** 3,95
- 108 Arroz con limón** 3,95
- 109 Patatas Fritas** 2,95

GUARNICIONES

- 110 Patatas con espinacas** 6,50
Patatas y espinacas cocinadas con hierbas y especias.
- 111 Champiñones** 6,50
Champiñones frescos en salsa masala con tomates, cebollas y especias.
- 112 Berenjenas** 6,50
Berenjenas cocinadas en salsa masala con hierbas y especias.
- 113 Tarka Dall** 6,50
Lentejas cocinadas en salsa picante con hierbas y especias seleccionadas.
- 114 Garbanzos Masala** 6,50
Garbanzos Kabli cocinados en una salsa seca con jengibre, ajo, tomates, hierbas y especias.
- 115 Patatas Gobi** 6,50
Patatas y coliflor ligeramente picantes con hierbas.
- 116 Patatas Bombay** 6,50
Patatas especialmente preparadas cocinadas con hierbas y especias.



- 117 Pepino Raita** 3,60
- 118 Verduras Raita** 3,80
- 119 Desi Salad** 1,95
- 120 Achar (Receta India)** 1,50

COMIDA PARA NIÑOS

- 121 Nuggets de Pollo con Patatas fritas** 6,95
- 122 Barritas de Pescado con Arroz o Patatas fritas** 6,95
- 123 ½ Curry con arroz o patatas fritas** . 6,95
- 124 Tortilla con patatas fritas o arroz** .. 6,95



Refrescos

Agua Mineral 1/2 Litro	2,50
Agua con gas 1/2 litro	2,50
Coca Cola / Zero / Light / Normal	1,95
Fanta Naranja / Limón	1,95
Zumo de Manzana / Naranja / Piña	1,95
Sprite	1,95
Nestea	2,50
Aquarius	2,50
Tonic Water	2,50
Ginger Ale	2,50
Lassi de Mango o Dulce o con Sal	4,50

Cervezas

Caña 33 cl	2,75
Cerveza Grande 55 cl	4,25
Cobra "Cerveza India"	3,50
Heineken	3,50
Estrella Galicia	3,50
Corona	3,50
Desperados	3,50
Cerveza sin Alcohol	3,50
Shandy	3,50
Shandy grande	4,50

Sidras

Magners	3,50
Kopparberg	3,50
Copa de Sangría	3,95
Jarra de Sangría	11,95

Cavas

Freixenet (Seco)	4,95	12,95
Freixenet (Semiseco)	4,95	12,95
Jaume Serra (Seco)	4,95	12,95

Aperitivos

	Solo	Combinado
Martini	5,95	6,50
Campari	5,95	6,50
Aperol Spritz	5,95	6,50

Whiskys

	Chupito Shot	Solo Glass	Combinado Longdrink
Passport	2,50	4,50	5,95
J&B	2,50	4,50	5,95
Cutty Shark	2,50	4,50	5,95
Jameson	2,50	4,50	5,95
Ballantines	2,50	4,50	5,95
Vat 69	2,50	4,50	5,95
Jonny Wlaker Red Label	2,50	4,95	6,50
Jonny Walker Black Label	2,95	5,50	7,50
Jack Daniels	2,95	5,50	7,50
Chivas	2,95	5,50	7,50

Brandy

	Chupito Shot	Solo Glass	Combinado Longdrink
Magno	2,50	4,50	6,50
Terry	2,50	4,50	6,50
Soberano	2,50	4,50	6,50
Veterano	2,50	4,50	6,50
103	2,50	4,50	6,50
Carlos III	2,50	4,50	6,50

Rum Añejo

	Chupito Shot	Solo Glass	Combinado Longdrink
Havana Club	2,50	4,50	6,50
Ron Barceló	2,50	4,50	6,50
Cacique	2,50	4,50	6,50
Bacardi	2,50	4,50	6,50
Amazonas	2,50	4,50	6,50
Santa Teresa	2,50	4,50	6,50

Licores

	Chupito Shot	Solo Glass	Combinado Longdrink
Licor de Manzana	1,95	2,95	4,50
Licor de Melocotón	1,95	2,95	4,50
Hierbas Mallorquinas	2,50	3,95	6,50
Cointreau	2,50	3,95	6,50
Tia Maria	2,50	3,95	6,50
Amareto	2,50	3,95	6,50
43	2,50	3,95	6,50
Disaronno	2,50	3,95	6,50
Malibu	2,50	3,95	6,50
Baileys	2,50	3,95	6,50
Fernet Branca	2,50	3,95	6,50
Limoncello	2,50	3,95	6,50
Jagermeister	2,50	3,95	6,50
Sambuca	2,50	3,95	6,50
Tequila	2,50	3,95	6,50

Gins / Tonic

Larios	6,95
Gordon's	6,95
Bombay Drygin	6,95
Pink 47 London Drygin	6,95
Porto de Indianas	6,95
Beefeater	6,95
Bombay Sapphire	7,95
Bulldog	7,95
Botanic	7,95
Hendrick	8,95
Vigne "Gin de France"	8,95

Vodka

Polar Bear Gran Vodka	6,95
Trojka Pink	6,95
Zing	6,95
Smirnoff	7,95
Grey Goose	8,95
Absolut Vodka	8,95

Cafés

Café Solo	1,80
Cortado	1,95
Café con Leche	2,50
Irish Coffee	3,95
Capuccino	2,95

Infusiones

Té Indú con o sin leche	2,50
Te Rojo	2,00
Te Verde	2,00
Poleo Menta	2,00
Manzanilla	2,00
Te al Limón	2,00