

**APERITIVOS / APPETIZERS****Chicken Samosa**

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias, dos piezas  
Chicken spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

**Vegetable Samosa**

Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias, dos piezas  
Vegetables spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

**Paneer Samosa**

Hojas de hojaldre rellenas de queso con especias, dos piezas  
Cheese spiced and stuffed in thin pastry, two pieces

**Aloo Tikki**

Pastelito de patata y comino tostado relleno de queso, dos piezas  
Potato dumpling stuffed with cheese and toasted cumin, two pieces

**Pakora**

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos, cuatro piezas  
Mixed vegetables fried in battered gram flour, four pieces

**Onion Bhaji**

Cebolla rebozada en harina de garbanzos, dos piezas  
Onion fried in battered gram flour, two pieces

**Prawn puri**

Gambas cocinadas con especias y servido en crisp pan, dos piezas  
Prawns laced with spices served on a crisp pure, two pieces

**Malai Tikka**

Pollo goteó en un adobo cremoso de queso y cilantro con sabor a cardomomo  
Chicken dripped in a creamy marinade of cheese and coriander flavoured with cardamom

**Chicken Tikka**

Pollo adobado con hierbas, especias y cocinado al horno (tandoor)  
Chicken mixed with special herbs and spices cooked in tandoor

**Paneer Tikka**

Queso fresco adobado con hierbas, especias y cocinado al horno (tandoor)  
Cottage cheese mixed with special herbs and spices cooked in tandoor

**Tandoori Mix**

Tandoori variada (pollo y cordero)  
Mix grill (Chicken and lamb)

## TANDOORI ESPECIAL / TANDOORI SPECIAL

### Chicken Tandoori

Muslos de pollo marinado con yogur ,jengibre, menta ,especias y cocinado el horno  
Chicken leg marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

### Chicken Tikka

Pechuga de pollo marinado con yogur ,jengibre, menta ,especias y cocinado el horno  
Chicken breast marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

### Malai Tikka

Pechuga de pollo goteó en un adobo cremoso de queso y cilantro con sabor a cardomomo  
Chicken breast dripped in a creamy marinade of cheese and coriander flavoured with cardamom

### Lamb Tikka

Cordero marinado con yogur, jengibre, menta ,especias y cocinado el horno  
Lamb marinated with roasted spices, ginger, mint and yogurt cooked in tandoor

### King Prawn Tandoori

Langostinos marinado con yogur,jengibre, menta y especias cocinado el horno  
King Prawn marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt cooked in tandoor

### Aroma Mix Platter

Mixto de pollo tandoori, pollo tikka, malai tikka, cordero tikka y paneer (Queso) tikka  
Mixed grill of tandoori chicken, chicken tikka, malai tikka, lamb tikka and paneer tikka

INDIAN AROMA

## Menú degustación / Tasting menu

21,95€ por person

## CHICKEN CURRYS / POLLO

### Chicken Curry

Pollo cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla  
Chicken cooked with spices and sauce of tomato and onion

### Chicken Madras

Pollo cocinado con especias y salsa picante  
Chicken cooked with spices and hot sauce

### Chicken Vindaloo

Pollo cocinado con especias y salsa muy picante  
Chicken cooked with spices and very hot sauce

### Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias  
Chicken tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

### Chicken Korma

Pollo con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco  
Chicken in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

### Butter Chicken

Pollo en salsa suave y cremosa, con tomate, especias aromáticas y anacardos  
Chicken in soft and creamy sauce, with tomato, aromatic spices and cashew nuts

### Chicken Roganjosh

Clásico curry de pollo con salsa de especias, cebolla, tomate y hierbas  
Classic chicken curry with spices, onion, tomato and herbs

### Chicken Dansak

Tradicional curry de Lentejas amarillas, con tiernos trozos de pollo  
Traditional yellow lentil curry, with tender pieces of chicken

### Chicken Sag

Pollo cocinado con espinacas, ajo y especias  
Chicken cooked with spinach, garlic and spices

### Chicken Balti

Pollo cocinado con cebolla, jengibre, especias y cilantro fresco  
Chicken cooked with onion, ginger, spices and fresh coriander

### Chicken Jalfrezi

Pollo tikka cocinado con tomate, pimienta, cebolla y especias  
Grilled chicken cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

### Chicken Kadai

Aromático y exótico curry de pollo con tomate, jengibre, ajo y cilantro  
Aromatic and exotic chicken curry with tomato, ginger, garlic and coriander

## LAMB CURRYS / CORDERO

### Lamb Curry

Cordero cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla  
Lamb cooked with spices and sauce of tomato and onion

### Lamb Madras

Cordero cocinado con especias y salsa picante  
Lamb cooked with spices and hot sauce

### Lamb Vindaloo

Cordero cocinado con especias y salsa muy picante  
Lamb cooked with spices and very hot sauce

### Lamb Tikka Masala

Cordero tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias  
Lamb tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

### Lamb Korma

Cordero con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco  
Lamb in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

### Lamb Roganjosh

Clásico curry de Cordero con salsa de especias, cebolla, tomate y hierbas  
Classic Lamb curry with spices, onion, tomato and herbs

### Lamb Dansak

Tradicional curry de Lentejas amarillas, con tiernos trozos de cordero  
Traditional yellow lentil curry, with tender pieces of lamb

### Lamb Sag

Cordero cocinado con espinacas, ajo y especias  
Lamb cooked with spinach, garlic and spices

### Lamb Balti

Cordero cocinado con cebolla, jengibre, especias y cilantro fresco  
Lamb cooked with onion, ginger, spices and fresh coriander

### Lamb Jalfrezi

Cordero tikka cocinado con tomate, pimienta, cebolla y especias  
Grilled lamb cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

### Lamb Kadai

Aromático y exótico curry de cordero con tomate, jengibre, ajo y cilantro  
Aromatic and exotic lamb curry with tomato, ginger, garlic and coriander

## SEAFOOD CURRY / MARISCOS

### Fish Curry

Pescado cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla  
Fish cooked with spices and sauce of tomato and onion

### Fish Kadai

Aromático y exótico curry de pescado con tomate, jengibre, ajo y cilantro  
Aromatic and exotic fish curry with tomato, ginger, garlic and coriander

### King Prawn Curry

Langostinos cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla  
King Prawn cooked with spices and sauce of tomato and onion

### King Prawn Vindaloo

Langostinos cocinado con especias y salsa muy picante  
King Prawn cooked with spices and very hot sauce

### King Prawn Masala

Langostinos en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias  
King Prawn in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

### King Prawn Korma

Langostinos con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco  
King Prawn in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

### King Prawn Kadai

Aromático y exótico curry de langostinos con tomate, jengibre, ajo y cilantro  
Aromatic and exotic king prawn curry with tomato, ginger, garlic and coriander

### Prawn Curry

Gambas cocinado con especias y salsa de tomate y cebolla  
Prawn cooked with spices and sauce of tomato and onion

### Prawn Vindaloo

Gambas cocinado con especias y salsa muy picante  
Prawn cooked with spices and very hot sauce

### Prawn Masala

Gambas en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias  
Prawn in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

### Prawn Sag

Gambas cocinado con espinacas, ajo y especias  
Prawn cooked with spinach, garlic and spices

### Prawn Jalfreezi

Gambas cocinado con tomate, pimiento, cebolla y especias  
Prawn cooked with tomato, bell peppers, onion and spices

## VEGETALES / VEGETABLES CURRYS

### Mix Vegetable

Verduras variadas cocinadas con especias  
Mixed vegetables cooked with spices

### Vegetable Korma

Verduras con salsa suave de anacardos y ligero toque de leche de coco  
Vegetables in soft cashew nut sauce and with light touch of coconut milk

### Malai Kofta

Albóndigas de patata y paneer en salsa suave y cremosa de anacardos  
Paneer and potato balls cooked in a creamy gravy made of tomato & cashew nut

### Baigan Bharta

Berejenas con cebolla, tomate, jengibre y cilantro  
Grilled aubergines cooked with onion, tomato, ginger and coriander

### Chana Masala

Garbanazos en salsa poco especiada con cilantro y jengibre  
Chickpeas in little spicy sauce with cilantro and ginger

### Aloo Matar

Patatas con guisantes, en salsa típica del norte de India  
Potato with peas in typical north Indian sauce

### Aloo Gobi

Patatas con coliflor, cilantro, jengibre y comino  
Potato with coliflower, ginger, coriander and cumin

### Sag Aloo

Refrescante y ligero curry de espinacas con patata  
Refreshing and light curry of spinach with potato

### Palak Paneer

Sauve y exótico curry de espinacas con el típico queso fresco Indio  
Smooth and exotic spinach curry with typical indian cheese

### Bhindi Bhajee

Okra, típica verdura con cebolla, tomate, jengibre y especias aromáticas  
Okra cooked with onion, tomato, ginger and aromatic spices

### Paneer Kadai

Aromático y exótico curry de queso con tomate, jengibre, ajo y cilantro  
Aromatic and exotic fresh cheese curry with tomato, ginger, garlic and coriander

### Paneer Makani

Queso fresco en salsa suave y cremosa, con tomate, especias aromáticas y anacardos  
Fresh cheese in soft and creamy sauce, with tomato, aromatic spices and cashew nuts

### Dal Tarka

Lentejas Indias amarillas con sofrito de ajo y comino  
Yellow lentils cooked with garlic and cumin

### Dal Makani

Lentejas Indias negras con tomate, mantequilla y especias  
Indian black lentils cooked with tomato, butter and spices

## ARROZ Y BIRIYANI / RICE AND BIRIYANI

### Basmati Natural

Arroz basmati al vapor  
Steamed basmati white rice

### Pulau

Arroz basmati con aromáticas  
Basmati rice with aromatic spices

### Kasmeri Pulau

Arroz basmati con especias aromáticas y frutos secos  
Basmati rice with aromatic spices and dry fruits

### Mushroom Pulau

Arroz basmati con champiñón y especias  
Basmati rice with mushroom and spices

### Mattar Pulau

Arroz basmati con guisantes y especias  
Basmati rice with peas and spices

### Vegetable Biriyani

Verduras biriyani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee  
Vegetable biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

### Chicken Biriyani

Pollo biriyani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee  
Chicken biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

### Lamb Biriyani

Cordero biriyani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee  
Lamb biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

### Prawn Biriyani

Gambas biriyani es un plato clásico arroz basmati fragante cocinado con azafrán, garam masala y ghee  
Prawn biriyani is a classical dish of fragrant basmati rice cooked with saffron, garam masala and ghee

**PANES / BREADS / NAN****Plain Nan**

Pan natural en horno (Bread baked in tandoori oven)

**Butter Nan**

Pan con mantequilla ( Bread with butter)

**Peswari Nan**

Pan con frutos secos ( Bread with dry fruits)

**Cheese Nan**

Pan con queso (Bread with cheese )

**Garlic Nan**

Pan con ajo ( Bread with garlic)

**Onion Nan**

Pan con cebolla ( Bread with onion)

**Aloo Paratha**

Pan con patata y mantequilla (Bread with potato and butter)

**Paratha**

Pan tierno y a la vez crujiente

**Tandoori Roti**

Pan de harina integral

**ACOMPANIAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS****Raita****Plain Yoghurt****Pappadum****Chutney****Masala Pappadum****Onion Salad****Mix Salad**



**BEBIDAS / DRINKS**

- Water
- Sparkling Water
- Coca cola
- Sprite
- Fanta Limon
- Fanta Naranja
- Nestea
- Tonica
- Mango Lassi
- Sweet Lassi
- Plain Lassi

**ALCOHOLIC DRINKS**

- Copa de vino
- Clara
- Mahou
- Mahou(sin alcohol)  
Spanish non alcoholic beer
- Cobra  
Indian beer
- King Fisher  
Indian beer
- Mojito
- Sangría
- Tinto de Verano
- Licor (Liquor)

**WHISKEY**

- Macallan Gold
- Glenfiddich
- Chivas Regal
- Black Label
- Red Label
- Jack Daniels
- J&B

**BRANDY**

- Cardenal Mendoza
- Carlos I
- Magno
- Carlos III

**VODKA**

- Grey Goose
- Absolute
- Smirnoff

**GIN**

- Martin Miller`s
- Bombay Sapphire
- Beefeater
- Tanqueray

**RUM**

- Havana Club 7
- Brugal Añejo
- Barceló
- Bacardi Blanco

**VINO TINTO / RED WINE**

**Pesquera Crianza** (Ribera Del Duero)  
**Marqués de Riscal Reserva** (Rioja)  
**Viña Mayor Crianza** (Ribera del Duero)  
**Marqués de Cáceres Crianza** (Rioja)  
**Protos Joven** (Ribera del Duero)  
**Viña Alcorta Crianza** (Rioja)  
**Raimat** (Costers del Segre)  
**Milflores** (Rioja)  
**Vino de la Casa**  
**1/2 Botella Cune Crianza** (Rioja)

**VINO BLANCO / WHITE WINE**

**Marqués de Riscal** (Rueda)  
**Viña Sol** (Penedés)  
**Barbadillo**  
**Bach Semi** (Penedés)  
**Vino de la Casa**  
**1/2 Botella Viña Sol** (Penedés)

**VINO ROSADO / ROSE WINE**

**Marqués de Riscal** (Rioja)  
**Torremillanos** (Ribera del Duero)  
**Gran Fuedo** (Navarra)  
**Lambrusco** (Italia)  
**Vino de la Casa**  
**1/2 Botella René Barbier** (Penedés)

**CAVA**

**Codorniu 1551 Brut Nature**  
**Cava de la Casa**

# Menú degustación / Tasting menu

21,95€ per persona

INDIAN AROMA

## APPERITIVOS

### Chicken Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias, frito  
Chicken spiced and stuffed in thin pastry, fried

### Pakora

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos, frito  
Mixed vegetables fried in battered gram flour

## TANDOOR

### Chicken Tandoori

Muslos de pollo marinado con yogur, jengibre, menta y especias asadas,  
Chicken leg marinated with roasted spices, ginger, mint and hung yogurt

## CURRYS

### Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en una cremosa salsa de tomate, fenogreco con especias Indias  
Chicken tikka in a creamy tomato, fenugreek sauce with Indian spices

### Lamb Curry

Cordero cocinado con especias y salsa  
Lamb cooked with spices and sauce

### Pulau

Arroz basmati con aromáticas  
Basmati rice with aromatic spices

### Plain Nan

Pan natural en horno (Bread baked in tandoori oven)

## POSTRES

### Kulfi

Tipico helado Indio casero

### Gulab Jamun

Bolitas de bizcocho de leche en almibar

Mínimo 2 personas y en mesa completa. A mayor N° de personas, mayor variedad de currys y panes