

No Vegetarianos

01. Keema Samosa 4,50
Emanada de Carne Picada
02. Pollo Tandoori con hueso 4,95
Pollo adobado en especias hecho en Tandoor.
03. Pollo Pakora 3,95
Trozos de pollo ligeramente rebozados con harina de garbanzos y condimentado.
04. Pollo Tandoori Tikka sin hueso 5,50
Pollo troceado marinado en especias y yogur y cocinado en el Tandoor.
05. Alitas de Pollo 4,95
Alitas de pollo adobadas en especias hecho en Tandoor.
06. Kebab Seekh 5,50
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado en horno tandoori.
07. Agra Tandoori variado 6,50
Una combinación especial de Pollo Tikka, Cordero Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato chisporroteando por el calor.

Vegetarianos

08. Popadom 0,95
Hecho con harina de lentejas y servido con salsa especial del cocinero.
09. Alu Tikki 3,95
Patata, cebolla y guisantes con especias rebozados en harina de garbanzos.
10. Panner Tikka 6,95
Suculento queso de la casa, marinado con salsa picante masala, servido en pinchos con pimientos verdes y cebolla.
11. Verduras Pakora 3,95
Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
12. Samosa Vegetal 3,95
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.
13. Bhaji de Cebolla 3,95
Cebolla en rodajas finas frita, rebozado en harina de garbanzos.
14. Ensalada Agra 4,50
Lechuga, Tomate, Cebolla, Atún, Piña y aceitunas.
15. Ensalada Fresca 2,50
16. Panner Pakora 5,50
Cubos de queso, mezclados con picante, rebozado con harina de garbanzos.

Pescados

17. Gambas Pakora 5,50
Gambas con hierbas y especias, rebozadas con harina de garbanzos y frito.
18. Gambas Puri 5,50
Langostinos cocinados en nuestra salsa especial, servido con pan de trigo frito.
19. Pescado Pakora 5,50
Abadejo troceado en dados con hierbas y especias rebozados con harina de legumbres y frito.

Currys Tradicionales

Bhuna /

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

20. Pollo Bhuna 8,50
21. Cordero Bhuna 9,50
22. Gambas Bhuna 9,50
23. Gambón Bhuna 10,95
24. Ternera Bhuna 8,50

Madras ///

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

25. Pollo Madras 8,50
26. Cordero Madras 9,50
27. Gambas Madras 9,50
28. Gambón Madras 10,95
29. Ternera Madras 8,50

Dopiaza /

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

30. Pollo Dopiazza 8,50
31. Cordero Dopiazza 9,50
32. Gambas Dopiazza 9,50
33. Gambón Dopiazza 10,95
34. Ternera Dopiazza 8,50

Masala B □

Cocinado con nata fresca, almendras un plato no picante.

35. Pollo Masala 8,50
36. Cordero Masala 9,50
37. Gambas Masala 9,50
38. Gambón Masala 10,95
39. Ternera Masala 8,50

Vinos, Licores

Refresco e Infusiones

Vinos Tintos

	Botella Pequeña 37,5 cl.	Botella Grande 70 cl.
01. Vino de la Casa	9,50	
02. Siglo Saco	14,95	
03. Paternina Banda Azul ..	10,95	
04. Torres Sangre de Toro ..	7,95	14,95
05. Marqués de Cáceres ..	8,95	16,95
06. Faustino VII	7,95	14,95
07. Cabernet Sauvignon (Reserva)		14,95
08. Macia Batle "Mallorquín"		16,50
09. Obac "Mallorquín" ..		22,95

Vinos Rosados

10. Vino de la Casa	9,50
11. Mateus Rosé	12,95
12. Rene Barbier	12,95
13. Marqués de Cáceres ..	8,50 16,50
14. Lancers	12,95
15. Lambrusco	10,95

Vinos Blancos

16. Vino de la Casa	9,50
17. Viña Sol	7,95 13,95
18. Chandonay	15,95
19. Marqués de Cáceres ..	8,50 16,50
20. Pinord Reynal	12,95
21. Blanco Pescador	12,95

Cavas

22. Codorniu (Seco)	12,95
23. Codorniu (Semi Seco)	12,95
24. Freixenet (Seco)	12,95
25. Freixenet (Semi Seco)	12,95

Aperitivos

26. Martini	4,50
27. Campari	4,50

Whiskys

28. J&B	4,50
29. Ballantines	4,50
30. Chivas, Black Label	5,50
31. Johnny Walker	4,50

Brandy's

32. Magno	3,50
33. Terry	3,50
34. Soberano	3,50
35. 103	3,50
36. Carlos III	4,50

Licores

37. Cointreau	4,50
38. Tia Maria	4,50
39. Otros	3,50

Cervezas

40. Caña	2,70
41. Heineken	3,50
42. Cobra (Cerveza India)	3,50
43. Cerveza Grande	3,50

Refrescos

44. Agua Mineral (½ litro)	1,95
45. Agua con Gas (½ litro)	1,95
46. Coca Cola	1,95
47. Fanta	1,95
48. Sweet Lassi	2,95
49. Mango Lassi	2,95
(Bebida de Yogurt con Mango)	

Cafés e Infusiones

50. Café	1,50
51. Cortado	1,50
52. Café con Leche	1,75
53. Irish Coffee	3,50
54. Capuccino	2,50
55. Te Indú	1,75

85. Pollo Tikka Makhan 9,95

(E) Pollo troceado, cocinado con un horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.

86. Pollo Tikka Dopiazza 9,95

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

87. Pollo Tikka Jalfrezi 9,95

(E) Pollo troceado, cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias.

88. Pollo Tikka Dahi 9,95

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

89. Pollo Tikka Kashmir 9,95

(E) Pollo troceado, cocinado en un horno de barro y condimentado con una salsa especial con piña, nata fresca, plátanos, lichis, hierbas y especias.

90. Pollo Tikka Dansak 9,95

(E) Pollo troceado, cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agri dulce.

91. Pollo Tikka con Espinacas 9,95

(E) Pollo troceado, cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.

92. Pollo Tikka Mango 9,95

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

93. Pollo Tikka Achari 9,95

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

94. Pollo Pathia 9,95

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

95. Pollo Hydrabadi 10,95

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

96. Agra Khas 10,95

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

97. Cordero Tikka Dahi 10,95

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

98. Cordero Tikka Makhan 10,95

(E) Cordero troceado, cocinado en horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa de tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.

99. Cordero Tikka Masala 10,95

(E) 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.

100. Cordero Tikka Balti 10,95

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

Especialidades Tandoori

101. Gambón Tandoori 15,95

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

102. Pollo Tandoori 9,95

(E) Medio Pollo marinado en yogurt y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.

103. Pollo Tikka Tandoori 10,95

(E) Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa vegetal en plato chisporroteando por el calor.

104. Kebab de Pollo Tandoori 10,95

(E) Shashlik
Se marinan suculentos trozos de pechuga de pollo en salsa masala y después se hacen a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentón. Servido en plato chisporroteando por el calor.

105. Cordero Tandoori Tikka 10,95

(E) 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 chisporroteando por el calor.

106. Parrillada Tandoori Variada . . . 11,95

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

Especialidades Pescados

107. Pescado al curry 11,95

(E) 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. Plato ligeramente picante.

108. Pescado Makhan 11,95

(E) Ahadejo fresco cocinado con una delicada salsa del cocinero con nata fresca, alcázaras y almendras. Aderezado con coco y piña. Servido con arroz pilau.

Especialidades Vegetarianas

109. Coliflor Makhan 7,95

(E) Cogollo de coliflor fresca cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante.

110. Coliflor y patata Makhan 7,95

(E) Cogollos de coliflor fresco y patatas cocinados con nata fresca y una salsa delicadamente picante.

111. Verduras variadas Makhan . . . 7,95

(E) Una selección de verduras frescas de la temporada, cocinadas con hierbas poco picantes, nata fresca y una salsa delicadamente picante.

112. Verduras Kashmir 7,95

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

113. Verduras Karahi 7,95

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

114. Curry Pakora 7,95

(E) Verduras recubiertas en masa con salsa de yogurt.

115. Gobi Korma 7,95

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

116. Pasanda Vegetal 7,95

(E) Verduras con nata fresca, almendras, pistachos y especias.

117. Dal Tarka 7,95

(E) Lentejas con especias.

118. Dal Makani 7,95

(E) Lentejas con especias y mantequilla.

119. Palk Panner 7,95

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

120. Panner Tika Masala 9,95

(E) Un plato no muy picante preparado con garam masala y tomates.

121. Patatas con espinacas Balti . . . 7,95

(E) Patatas con espinacas Balti.

122. Malai Kofta 8,95

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

Platos Biryani

Mezclados con arroz

123. Pollo Biryani 9,95

(E) Tiernos trozos de pollo cocinado con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.

124. Gambas Biryani 10,95

(E) Langostinos cocinados con arroz basmati en una salsa especial y adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.

125. Keema Biryani 10,50

(E) Arroz con carne picada aromatizada con especias.

126. Cordero Biryani 10,50

(E) Tiernos trozos de cordero cocinado con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.

127. Ternera Biryani 9,95

(E) Tiernos trozos de ternera cocinada con arroz basmati, adornado con cilantro fresco y servido con una salsa vegetal.

128. Verduras Biryani 8,50

(E) 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.

129. Biryani E-Kas 11,95

(E) Arroz cocinado con pollo, cordero, gambas, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa vegetal.



Acompañamientos

Pan de la India

130. Nan sencillo 2,50
Pan horneado en el tandoor
131. Nan con Queso 2,95
Pan relleno de queso horneado en el tandoor
132. Nan con Ajo 2,95
Pan con ajo.
133. Nan de Queso y Ajo 3,95
Pan con queso y ajo.
134. Nan con Cebolla 2,95
Pan con cebolla.
135. Keema Nan 3,50
Pan relleno de carne picada de cordero.
136. Chappati 1,25
Pan hecho con harina integral.
137. Peshwari Nan 3,50
Pan relleno de coco, almendras pasas y azúcar.
138. Tandoori Chappati 1,50
Pan cocido en tandoor, con harina integral.
139. Stuffed Alu Paratha 2,95
Pan relleno de patatas.
140. Butter Paratha 2,50
Pan integral amasado con mantequilla.
141. Poori 1,25
Pan integral, frito en aceite.
142. Bhatoora 1,95
Pan integral frito.

Arroz Basmati

143. Arroz Basmati hervido 2,50
144. Arroz Basmati con Champiñones 3,95
145. Arroz Basmati Pilau
146. con Verduras 3,95
147. Arroz Basmati Pilau 2,95
Arroz aromatizado con especias.
148. Arroz con Huevo 3,95
149. Arroz Khasmiri con coco 3,95
150. Arroz con Carne 3,95
151. Patatas Fritas 2,50

Guarniciones

152. Patatas con espinacas 4,95
Patatas y espinacas cocinadas con hierbas y especias.
153. Champiñones 4,95
Champiñones frescos en salsa masala con tomates, cebollas y especias.
154. Berenjenas 4,95
Berenjenas cocinadas en salsa masala con hierbas y especias.
155. Tarka Dall 4,95
Lentejas cocinadas en salsa picante con hierbas y especias seleccionadas.
156. Garbanzos Masala 4,95
Garbanzos Kabli cocinados en una salsa seca con jengibre, ajo, tomates, hierbas y especias.
157. Patatas Gobi 4,95
Patatas y coliflor ligeramente picantes con hierbas.
158. Patatas Bombay 4,95
Patatas especialmente preparadas cocinadas con hierbas y especias.

Postres

Típicos de la India

159. Helado de Mango 2,95
160. Helado de Pistacho 2,95
161. Zanahoria picada frita 2,95
162. Bola de Leche frita en almibar 2,95

Comida Para Niños

163. Nuggets de Pollo con Patatas fritas 4,95
164. Barritas de Pescado con Arroz o Patatas fritas 4,95
165. Pechuga de Pollo a la plancha con arroz y patatas fritas 4,95
166. ½ Curry con arroz o patatas fritas 4,95
167. Tortilla con patatas fritas o arroz 4,50
168. Hamburguesa de Pollo o Ternera con patatas fritas 4,95

Dansak

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

40. Pollo Dansak 8,50
41. Cordero Dansak 9,50
42. Gambas Dansak 9,50
43. Gambón Dansak 10,95
44. Ternera Dansak 8,50

Balti

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

45. Pollo Balti 8,50
46. Cordero Balti 9,50
47. Gambas Balti 9,50
48. Gambón Balti 10,95
49. Ternera Balti 8,50

Vindaloo

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

50. Pollo Vindaloo 8,50
51. Cordero Vindaloo 9,50
52. Gambas Vindaloo 9,50
53. Gambón Vindaloo 10,95
54. Ternera Vindaloo 8,50

Especial Pasanda

Hecho con nata fresca, almendras, pistachos y especias.

55. Pollo Pasanda 8,50
56. Cordero Pasanda 9,50
57. Gambas Pasanda 9,50
58. Gambón Pasanda 10,95
59. Ternera Pasanda 8,50

Jalfrezi

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

60. Pollo Jalfrezi 8,50
61. Cordero Jalfrezi 9,50
62. Gambas Jalfrezi 9,50
63. Gambón Jalfrezi 10,95
64. Ternera Jalfrezi 8,50

Rashmiri

Un plato afrutado poco picante, hecho de piña, plátanos, nata fresca y lichis junto con hierbas y especias muy poco picantes.

65. Pollo Kashmiri 8,50
66. Cordero Kashmiri 9,50
67. Gambas Kashmiri 9,50
68. Gambón Kashmiri 10,95
69. Ternera Kashmiri 8,50

Korma

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

70. Pollo Korma 8,50
71. Cordero Korma 9,50
72. Gambas Korma 9,50
73. Gambón Korma 10,95
74. Ternera Korma 8,50

Rogan Josh

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

75. Pollo Rogan Josh 8,50
76. Cordero Rogan Josh 9,50
77. Gambas Rogan Josh 9,50
78. Gambón Rogan Josh 10,95
79. Ternera Rogan Josh 8,50

Especialidades

Especialidades del Cheff

80. Agra Especial 11,95
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 fresca. Adecorado con castañas de caju y cebolla frita.
81. Pollo Tikka Masala 10,50
Pollo 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.
82. Punjabi Korma 10,50
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 fresca y almendras picadas. Aderezado con cebolla frita.
83. Pollo a la mantequilla 10,50
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.
84. Pollo Badami 9,95
Suprema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas.