



atithi devo bhava

Atithi Devo Bhava (means that the guest is equivalent to God) is taken from an ancient Hindu scripture which became part of the code of conduct for Hindu society.

Atithi Devo Bhava prescribes a dynamic of the host-guest relationship

So, come and experience the Indian warm hospitality
and the taste of India at
Welcome India Restaurant





APPETIZER / APERITIVOS

POPPADOM (PLAIN OR SPICY): THIN INDIAN CRISPY
FLATBREAD WITH PICKLE TRAY FOR DIPS 0.95€

POPPADOM PICANTE O SIMPLE:
UN PAN MUY FINO, CRUJIENTE TRAS LA FRITURA, CON
BANDEJA DE SALSAS PARA MOJAR

TAMARIND SAUCE: BITTERSWEET SAUCE FROM THE
FRUIT OF TAMARIND 0.75€

SALSA DE TAMARINDO: SALSA AGRIDULCE DEL FRUTO DEL
TAMARINDO.

CHILLI SAUCE: GREEN CHILLI SAUCE WITH FRESH MINT 0.75€
SALSA DE CHILE: SALSA DE CHILES VERDES CON MENTA
FRESCA

SPICY GARLIC SAUCE: SPICY GARLIC MAYONNAISE 0.75€
SAUCE SALSA DE AJO PICANTE: SALSA DE MAYONESA
AJA PICANTE

CUCUMBER RAITA: YOGURT WITH CUCUMBER 2.95€
RAITA DE PEPINO: YOGUR CON PEPINO

MIX RAITA: YOGURT WITH CUCUMBER, TOMATO AND 3.95€
ONION RAITA MIXTA: YOGURT CON PEPINO, TOMATE Y
CEBOLLA.





SALADS / ENSALADAS

MIXED SALAD ENSALADA MIXTA 3.50€

MURG TIKKA SALAD: GRILLED CHICKEN, SERVED
WITH ICEBERG LETTUCE 3.95€

ENSALADA POLLO TIKKA: POLLO A LA PARRILLA,
SERVIDO CON LECHUGA ICEBERG

HOUSE SPECIAL SALAD: MIXED SEASON SALAD
WITH CHEESE EGG OLIVE 4.95€

ENSALADA ESPECIAL DE CASA: ENSALADA DE
TEMPORADA MIXTA CON HUEVO, QUESO Y
ACEITUNAS

SOUP / SOPA

TOMATO - TOMATE 4.85 €

LENTILS - LENTEJAS 4.85 €

CHICKEN - POLLO 4.85 €

COLD STARTERS / ENTRANTES FRÍOS

CHICKEN CHAT : CHICKEN TIKKA WITH SALAD 3.95€
TROZOS DE POLLO TIKKA CON ENSALADA

ALOO CHAT : POTATOS PICES WITH SALAD 3.50€
TROZOS DE PATATAS CON ENSALADA





STARTERS / ENTRANTES

CHICKEN STEAMED MOMOS: STEAMED DUMPLINGS WITH FILLING OF CHICKEN AND HERBS OF HIMALAYA 4.95€
MOMOS DE POLLO AL VAPOR: BOLAS DE MASA HERVIDAS AL VAPOR CON RELLENO DE POLLO Y HIERBAS DEL HIMALAYA

VEGETABLE FRIED MOMOS: MOMOS MADE WITH A VEG CHEESE FILLING AND FRIED CRISPY. BEST SERVED WARM AND WITH A SPICE DIPPING SAUCE 4.50€
MOMOS VEGETALES FRITOS: MOMOS HECHOS CON UN RELLENO DE QUESO VEGETAL Y FRITOS CRUJIENTES. SE SIRVE CALIENTE Y CON SALSA DE ESPECIAS.

ONION BHAJI: FRESH ONION BALLS BOUND TOGETHER WITH LIGHTLY SPICED AND GRAM FLOUR AND DEEP FRIED 3.50€
BHAJI DE CEBOLLA: BOLAS DE CEBOLLA FRESCAS UNIDAS CON HARINA LIGERAMENTE PICANTE Y FRITAS

VEGETABLE SAMOSA: PASTRY TURNOVER FILLED WITH POTATO AND SPICES WITH GOLDEN FRIED 3.75€
SAMOSA VEGETAL: DOS EMPANADILLAS RELLENAS DE PATATAS, GUISANTES Y ESPECIAS

MEAT SAMOSA: PASTRY TURNOVER FILLED WITH MEAT AND GREEN PEAS WITH GOLDEN FRIED 4.25€
SAMOSA DE CARNE: DOS EMPANADILLAS RELLENAS DE CARNE MOLIDA Y GUISANTES

PANEER PAKORA: INDIAN COATED CHEESE IN A BATTER & DEEP GOLDEN FRIED 4.50€
PANEER PAKORA: QUESO FRESCO INDIO REBOZADO EN HARINA DE GARBANZOS CON PATATAS Y FRITOS

VEGETABLE PAKORA: VEGETABLES COVERED IN A HOMEMADE BATTER AND GOLDEN FRIED 3.50€
PAKORA VEGETAL: BOLAS DE VERDURAS CONDIMENTADOS EN HARINA DE GARBANZO FRITO





STARTERS / ENTRANTES



CHICKEN PAKORA: MARINATED CHICKEN PIECES IN A BATTER AND GOLDEN FRIED PAKORA DE POLLO: TROZOS DE POLLO CON ESPECIES EN HARINA DE GARBANZO FRITO 4.50€

FISH PAKORA: FISH FILLET WRAPPED IN BATTER AND DEEP FRIED FILETE DE PESCADO ENVUELTO EN MASA Y FRITO 4.95€

KING PRAWN PURI: KING PRAWNS COOKED WITH FRESH ONIONS, GREEN AND RED CAPSICUM AND SERVED ON DEEP FRIED PURI BREAD 5.95€

LANGOSTINO PURI: LANGOSTINO COCINADO CON CEBOLLA FRESCA, PIMIENTO VERDE, ROJO Y SERVIDO EN PAN PURI FRITO

CHICKEN PURI: CHICKEN COOKED WITH FRESH ONIONS, GREEN AND RED CAPSICUM AND SERVED ON DEEP FRIED PURI BREAD 4.50€

POLLO PURI: POLLO COCINADO CON CEBOLLA FRESCA, PIMIENTO VERDE, ROJO Y SERVIDO EN PAN PURI FRITO

CHANA PURI: CHICKPEAS COOKED IN SPICES SERVED ON THIN FRIED PURI BREAD 3.95€

CHANA PURI: GARBANZOS COCIDOS EN ESPECIAS SERVIDOS EN PAN FINO PURI FRITO

CHICKEN TIKKA: BONELESS CHICKEN PIECES MARINATED WITH SPECIAL SPICES AND YOGURT, COOKED IN TANDOOR 4.25€
POLLO TIKKA: TROZOS DE POLLO MARINADO CON UN TOQUE DE ESPECIES Y YOGUR COCINADAS AL HORNO DE BARRO

LAMB TIKKA: BONELESS LAMB PIECES MARINATED IN MIXTURE OF SPICES, YOGURT AND GRILLED IN TANDOOR 4.75€
CORDERO TIKKA: TROZOS DE CORDERO MARINADO CON ESPECIES Y COMINO COCINADA AL HORNO DE BARRO





STARTERS / ENTRANTES

TANDOORI CHICKEN: MARINATED CHICKEN ON THE BONE 4.50€
PREPARED AND COOKED WITH YOGURT, SPICES AND
GRILLED IN TANDOOR

POLLO TANDOORI: MUSLOS DE POLLO FRESCO MARINADO
EN YOGUR Y ESPECIES, COCINADO EN EL HORNO DE BARRO

PUDINA TIKKA: BONELESS CHICKEN PIECES MARINATED 4.95€
WITH FRESH MINT, GINGER, SPICES YOGURT AND COOKED
IN TANDOOR

MENTA TIKKA: POLLO MARINADO EN MENTA, YOGUR Y
ESPECIES. COCINADO EN EL HORNO DE BARRO

SHEEK KABAB: MINCED LAMB MARINATED WITH SPICES, 4.95€
GINGER, CORIANDER AND COOKED ON SKEWERS IN
TANDOOR SHEEK KEBAB: CORDERO PICADO MARINADO
CON ESPECIAS, JENGIBRE, CILANTRO Y COCINADO EN
BROCHETAS EN TANDOOR

WELCOME INDIA SPECIAL: INCLUDES ONION BHAJI, VEG 12.95€
PAKORA, CHICKEN TIKKA, PUDINA TIKKA, CHICKEN PAKORA
AND SHEEK KEBAB

WELCOME INDIA ESPECIAL: INCLUYE CEBOLLA BHAJI, VEG
PAKORA, POLLO TIKKA, PUDINA TIKKA, POLLO PAKORA Y
SHEEK KEBAB





CURRYS

- 1.- SELECT YOUR INGREDIENT 2.- SELECT YOUR SPICE LEVEL
ELIJA UN INGREDIENTE ELIJA SU NIVEL DE PICANTE
3.- SELECT YOUR CURRY SAUCE - ELIJA SU SALSA CURRY

1.- INGREDIENTS - INGREDIENTES

CHICKEN POLLO	8.95€
LAMB CORDERO	10.95€
CHICKEN TIKKA POLLO TIKKA	10.95€
LAMB TIKKA CORDERO TIKKA	12.95€
PRAWNS GAMBAS	10.95€
KING PRAWNS LANGOSTINOS	13.95€

2.- SPICE LEVEL - NIVEL DE PICANTE

MILD / SOFT - SUAVE	
MEDIUM / MEDIO PICANTE	
MADRAS / SPICY - PICANTE	
VINDALOO / VERY SPICY - MUY PICANTE	
PHALL / THE HOTTEST - EL MÁS PICANTE	

3.- CURRY

MASALA
BADAMI PASANDA
BALTI
ROGAN JOSH
KORMA
MADRAS
DHANSAK
DOPIAZA
PATHIA
JALFREZI
KARAH
CURRY
VINDALOO
BHUNA
METHI
SAAG

“Detailed description
in the next page”
“Descripción
detallada en la
siguiente página”





CURRYS



MASALA: A MILD, SWEET AND CREAMY SAUCE WITH ALMONDS
SALSA SUAVE, DULCE, CREMOSA Y CON ALMENDRAS.

BADAMI PASANDA: MILD SAUCE USING SWEET WINE, CREAM ALMOND & SPICES
SALSA SUAVE CON VINO DULCE, CREMA DE ALMENDRAS Y ESPECIAS.

BALTI: MADE WITH FRESH ONIONS, PEPPERS, TOMATO WITH MEDIUM SAUCE
ELABORADO CON CEBOLLAS FRESCAS, PIMIENTOS, TOMATE CON SALSA MEDIA.

ROGAN JOSH: MILD SAUCE MADE WITH USING A BALANCE OF TOMATO & CREAM
UNA SALSA SUAVE HECHA USANDO TOMATE Y CREMA EQUILIBRADAMENTE.

KORMA: A MILD SMOOTH CREAM SAUCE WITH ALMONDS AND COCONUT
SALSA CREMOSA SUAVE, CON ALMENDRAS Y COCO.

MADRAS: MADE WITH TRADITIONAL INDIAN SPICES, HOT AND THICK SAUCE
HECHO CON ESPECIAS TRADICIONALES DE LA INDIA, SALSA PICANTE Y ESPESA.

DHANSAK: A SWEET AND SOUR SAUCE WITH PINEAPPLE, LEMON AND LENTILS
UNA SALSA AGRIDULCE CON PIÑA, LIMÓN Y LENTEJAS.

DOPIAZA: A MEDIUM SAUCE MADE WITH FRESH ONION
SALSA MEDIA HECHA CON CEBOLLA FRESCA.

PATHIA: THE PERSIAN PATHIA IS A DISH FAMOUS FOR ITS BITTERSWEET
FLAVOUR WITH MANGO AND COCONUT
PATHIA PERSA ES UN PLATO FAMOSO POR SU SABOR AGRIDULCE
A MANGO Y COCO.





CURRYS



JALFREZI: DISTINGUISHED BY THE CHILLI AND GREEN & RED PEPPERS FRESHLY CUTED.
THIS DISH WAS CREATED DURING THE BRITISH RULE OVER INDIA
DISTINGUIDO POR EL CHILE Y LOS PIMIENTOS VERDES Y ROJOS RECIÉN CORTADOS. ESTE
PLATO FUE CREADO DURANTE EL DOMINIO BRITÁNICO SOBRE LA INDIA.

KARAH: PREPARED IN SPECIAL CAST IRON SKILLED, THIS CURRY IS TURNED BROWN WITH
CHOPPED TOMATO, ONION, CILANTRO, GINGER AND GARLIC.
PREPARADO EN RECIPIENTE DE HIERRO FUNDIDO ESPECIAL, ESTE CURRY SE VUELVE
MARRÓN CON EL TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, JENGIBRE Y AJO PICADOS.

CURRY: CLASSIC CURRY WITH FRESH TOMATO WITH A SMOOTH SLIGHTLY SPICED SAUCE
DECORATED WITH CORIANDER
CURRY CLÁSICO CON TOMATE FRESCO CON UNA SALSA SUAVE LIGERAMENTE ESPECIADA
DECORADA CON CILANTRO

VINDALOO: A HOT THICK SAUCE WITH SPICES, RED AND GREEN CHILLS AND POTATOES
UNA SALSA ESPESA CALIENTE CON ESPECIAS, CHILES ROJOS, VERDES Y PATATAS.

BHUNA: MADE WITH CHOPPED ONION, ROASTED RED AND GREEN PEPPERS, CORIANDER
SEEDS, GINGER, GARLIC, CORIANDER AND DECORATED WITH REAL BUTTER
HECHO CON CEBOLLA PICADA, PIMIENTOS ROJOS Y VERDES ASADOS, SEMILLAS DE
CILANTRO, JENGIBRE, AJO, CILANTRO Y DECORADO CON MANTEQUILLA REAL.

METHI: A FENUGREEK LEAF CURRY WITH ITS DISTINCTIVE TASTE AND ITS MEDICINAL
VALUES WHICH HELP YOUR DIGESTIVE SYSTEM
UN CURRY DE HOJAS DE FENOGRECO CON SU SABOR DISTINTIVO Y SUS VALORES
MEDICINALES QUE AYUDAN A SU SISTEMA DIGESTIVO

SAAG: A TRADITIONAL PUNJABI THICK SPINACH CURRY COOKED WITH SPICES
UN CURRY DE ESPINACA ESPESO TRADICIONAL DE PUNJAB Y COCINADO CON ESPECIAS





HOUSE SPECIALS - ESPECIALIDADES



MANGO CHICKEN - POLLO AL MANGO

11.95€

BONELESS CHICKEN COOKED WITH MANGO PULP, DRY COCONUT WITH
TRADITIONAL SAUCE

POLLO DESHUESADO COCINADO CON PULPA DE MANGO, COCO DESHIDRATADO
CON SALSA TRADICIONAL

CHICKEN NEELGHIRI - POLLO NEELGHIRI

11.95€

CHICKEN WITH A TOUCH OF MINT, SPINACH AND SPICES

POLLO CON UN TOQUE DE MENTA, ESPINACAS Y ESPECIAS.

BUTTER CHICKEN - POLLO A LA MANTEQUILLA

12.95€

TANDOORI CHICKEN IN A CREAMY BUTTER SAUCE

POLLO TANDOORI EN SALSA CREMOSA DE MANTEQUILLA.

CHICKEN TIKKA LABABDAR - POLLO TIKKA LABABDAR

11.95€

CHICKEN TIKKA COOKED IN RED AND GREEN CAPSICUMS, TOMATO, ONION BLEND
OF AROMATIC SPICE FRESH CREAM AND FENUGREEK FLAVOURED SAUCE

POLLO TIKKA COCINADO CON PIMIENTOS ROJOS Y VERDES, TOMATE, CEBOLLA
PIMENTADA CON CREMA AROMÁTICA DE ESPECIAS FRESCAS Y SALSA CON SABOR
A FENOGRÉCO

GOA KING PRAWN - LANGOSTINO GOA

14.95€

KING PRAWN COOKED WITH RARE SPICE FROM GOA COCONUT MILK AND LEMON
SAUCE LANGOSTINO COCINADO CON ESPECIAS TRADICIONALES DE GOA, LECHE
DE COCO Y SALSA DE LIMÓN





HOUSE SPECIALS - ESPECIALIDADES

CHILLY CHICKEN - POLLO CHILI

12.95€

CHICKEN BREAST PIECES FRIED WITH ONION, TOMATOES, GREEN PEPPERS AND
GREEN CHILLI

TROZOS DE PECHUGA DE POLLO FRITO CON CEBOLLA, TOMATES, PIMIENTOS
VERDES Y CHILE VERDE

SHAHI PANEER - SHAHI PANEER

10.95€

INDIAN CHEESE COOKED WITH CREAM AND SPICES
QUESO INDIO COCINADO CON CREMA Y ESPECIAS.

PANEER MAKHANI - PANEER MAKHANI

10.95 €

INDIAN COTTAGE CHEESE SERVED WITH CREAMY SAUCE.
QUESO CASERO INDIO SERVIDO EN SALSA CREMOSA

FISH CHILLI - PESCADO CHILLI

10,50 €

FISH WITH COOKED WITH FRESH CHILLIES
PESCADO COCINADO CON CHILLIES FRESCOS

FISH JALFREZI - PESCADO JALFREZI

9,95 €

FISH COOKED IN JALFREZI STYLE WITH GREEN & RED PEPPERS FRESHLY CUTED.
PESCADO COCINADO AL ESTILO JALFREZI CON PIMIENTOS VERDES Y ROJOS
FRESCOS Y CORTADOS

FISH MASALA - PESCADO MASALA

9,95 €

FISH MADE WITH TRADITIONAL INDIAN SPICES, IN A HOT AND THICK SAUCE
PESCADO COCINADO EN ESPECIAS TRADICIONALES
EN SALSA GRUESA Y PICANTE





SIDE DISHES / ACOMPAÑANTES



BOMBAY ALOO - PATATAS BOMBAY	6.95€
SAAG ALOO - ESPINACAS CON PATATAS	6.95€
PALAK PANEER- ESPINACAS CON QUESO INDIO	6.95€
MUTTER PANEER - QUESO CON GUISANTES	6.95€
CHANA MASALA - GARBANZOS CON ESPECIAS	6.95€
BHINDI MASALA - OCRA CON ESPECIAS	6.95€
ALOO GOBI - COLIFLOR CON PATATAS	6.95€
MUSHROOM BHAJI - CHAMPIÑONES COCINADOS CON ESPECIAS	6.95€
TARKA DHAL - LENTEJAS	6.95€
DAAL MAKHANI - LENTEJAS COCINADAS CON MANTEQUILLA	6.95€
DAAL SAAG - LENTEJAS CON ESPINACAS	6.95€
AUBERGINE BHAJI - BERENJENAS CON CEBOLLA PICADA	6.95€
MALAI KOFTA - ALBÓNDIGAS CON CREMA	6.95€
BAINGAN BARTHA - BARTHA DE BERENGENA	6.95€





SIZZLERS

TANDOORI DISHES - PLATOS TANDOORI

CHICKEN TIKKA - POLLO TIKKA

9.95€

CHICKEN MARINATED IN SPICY YOGURT THEN COOKED IN THE
TANDOORI. SERVED WITH ONIONS AND LEMON

POLLO MARINADO EN YOGUR PICANTE Y COCINADO EN EL TANDOOR.
SERVIDO CON CEBOLLA Y LIMÓN.

TANDOORI CHICKEN - POLLO TANDOORI

10.95€

CHICKEN LEG MARINATED IN RED SPICES YOGURT THEN COOKED IN
THE TANDOORI. SERVED WITH ONIONS AND LEMON

MUSLO DE POLLO MARINADO EN YOGUR Y ESPECIAS ROJAS
PICANTES Y LUEGO COCINADO EN EL TANDOOR. SERVIDO CON
CEBOLLA Y LIMÓN.

LAMB TIKKA - CORDERO TIKKA

11.95€

PIECES OF BONELESS LAMB MARINATED IN SPICY YOGURT THEN
COOKED IN THE TANDOOR. SERVED WITH ONIONS, RED PEPPERS AND
LEMON

TROZOS DE CORDERO DESHUESADO MARINADO EN YOGUR PICANTE Y
LUEGO COCIDOS EN EL TANDOOR. SERVIDO CON CEBOLLA, PIMIENTO
ROJO Y LIMÓN.





SIZZLERS

TANDOORI DISHES - PLATOS TANDOORI

SHEEK KEBAB - SHEEK KEBAB

10.95€

ROLLS OF MINCED MUTTON SEASONED AND SKEWERED WITH SPICES
COOKED IN TANDOOR

ROLLITOS DE CARNE PICADA, SAZONADA CON ESPECIAS,
ENSARTADOS Y COCINADOS EN TANDOOR

CHICKEN SHASHLIK - POLLO SHASHLIK

10.95€

PIECES OF CHICKEN TIKKA SERVED WITH ONIONS, TOMATOES, AND
PEPPERS

POLLO MARINADO EN YOGUR, COCINADO CON CEBOLLA TOMATE Y
PIMIENTOS

LAMB SHASHLIK - CORDERO SHASHLIK

12.95€

PIECES OF LAMB TIKKA SERVED WITH ONIONS, TOMATOES, &
PEPPERS

CORDERO MARINADO EN YOGUR, COCINADO EN EL TANDOOR CON
CEBOLLA, TOMATE Y PIMIENTOS

TANDOORI KING PRAWNS - LANGOSTINOS TANDOORI

14.95€

MARINATED KING PRAWNS PREPARED AND COOKED WITH YOGHURT
AND SPICES

LANGOSTINOS COCINADOS EN EL HORNO DE BARRO

TANDOORI SPECIAL MIX GRILL - PARRILLA ESPECIAL TANDOORI

15.95€

PIECES OF CHICKEN, LAMB, SHEEK KABAB AND KING PRAWN COOKED
WITH YOGHURT AND SPICES

COMBINACIÓN DE CORDERO, SHEEK KEBAB, POLLO TIKKA, MUSLO DE
POLLO Y LANGOSTINOS





BIRYANI

1.- SELECT YOUR INGREDIENT - ELIJA UN INGREDIENTE

CHICKEN POLLO	10.95€
CHICKEN TIKKA POLLO TIKKA	11.95€
LAMB CORDERO	11.95€
LAMB TIKKA CORDERO TIKKA	12.95€
PRAWN GAMBAS	12.95€
KING PRAWN LANGOSTINOS	13.95€
VEGETABLE VERDURAS MIXTAS	9.95€
WELCOME INDIA BIRYANI	15.95€

(CHICKEN TIKKA, LAMB TIKKA, PRAWN AND CHEESE)

(POLLO TIKKA, CORDERO TIKKA, GAMBA Y QUESO)

2.- SPICE LEVEL - NIVEL DE PICANTE

MILD / SOFT - SUAVE

MEDIUM / MEDIO PICANTE

MADRAS / SPICY - PICANTE

VINDALOO / VERY SPICY - MUY PICANTE

PHALL / THE HOTTEST - EL MÁS PICANTE





RICE - ARROZ

WHITE BASMATI RICE	ARROZ BASMATI BLANCO	2.95€
PILAU BASMATI RICE	ARROZ BASMATI TRES COLORES	3.75€
JEERA RICE	ARROZ CON COMINO	3.95€
MUSHROOMS RICE	ARROZ CON CHAMPIÑONES	3.95€
EGG FRIED RICE	ARROZ CON HUEVO	3.95€
VEGETABLE RICE	ARROZ CON VERDURAS	3.95€
GARLIC RICE	ARROZ CON AJO	3.95€
PESHWARI RICE	ARROZ CON COCO Y UVAS PASAS	3.95€
ONION RICE	ARROZ CON CEBOLLA	3.50€
KEEMA RICE	ARROZ CON CARNE PICADA	4.95€
LEMON RICE	ARROZ CON LIMÓN	3.50€
KASHMIRI RICE	ARROZ KASHMIRI	4.95€





NAANS & ROTI



PLAIN NAAN NAAN SIMPLE 2.50€

NAAN BREAD SLIGHTLY BUTTERED ON TOP

NAAN SIMPLE CON UN POCO DE MANTEQUILLA

GARLIC NAAN NAAN CON AJO 3.50€

NAAN BREAD TOPPED WITH GARLIC AND CORIANDER

NAAN CON AJO Y CILANTRO

PESHWARI NAAN NAAN PESHAWARI 3.95€

FILLED WITH COCONUT, SULTANAS AND SUGAR

NAAN RELLENO DE COCO, SULTANAS Y AZUCARADO

CHEESE NAAN NAAN CON QUESO 3.50€

KEEMA NAAN NAAN CON CARNE PICADA 3.95€

BUTTER NAAN NAAN CON MANTEQUILLA 2.95€

CHILLI CORIANDER NAAN NAAN CON CILANTRO Y CHILI 2.95€

GARLIC AND CHEESE NAAN NAAN CON AJO Y QUESO 3.95€

KEEMA & CHILI NAAN NAAN DE CARNE MOLIDA Y CHILI 3.95€

CHEESE AND CHILLI NAAN NAAN CON QUESO Y CHILI 3.95€

ONION NAAN NAAN CON CEBOLLA 2.95€

CHAPATI 2.95€

THIN INDIAN BREAD PAN FINO COCINADO

TANDOORI ROTI 2.50€

THIN INDIAN BREAD BAKED IN THE TANDOOR

PAN FINO COCINADO EN EL TANDOOR

PARATHA 2.50€

FRIED BREAD PAN FRITO

ALOO PARATHA 2.95€

FRIED BREAD WITH POTATOES

PAN FRITO CON PAPAS





KIDS MENU - MENÚ INFANTÍL



FRENCH FRIES	2.95€
PAPAS FRITAS	
CHICKEN NUGGETS AND CHIPS	3.50€
NUGGETS DE POLLO Y PATATAS	
FISH FINGERS AND CHIPS	3.50€
PALITOS DE PESCADO Y PATATAS FRITAS	
CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE OR CHIPS	4.50€
POLLO TIKKA MASALA CON ARROZ O PAPAS FRITAS.	
CHICKEN KORMA WITH RICE OR CHIPS	4.50€
POLLO KORMA CON ARROZ O PAPAS FRITAS	

DESSERTS- POSTRES

<u>GULAB JAMUN:</u> MILK DOUGH BALLS FRIED AND SWEETENED IN SUGAR SYRUP, FLAVOURED WITH GREEN CARDAMOM BOLAS DE HARINA CON LECHE FRITAS Y ENDULZADAS EN SIROPE DE AZÚCAR, CON UN TOQUE A CARDAMOMO VERDE.	3,95 €
<u>RAS MALAI:</u> FRESH HOME-MADE CHEESE PATTIES, COOKED IN A SPECIAL CONDENSED MILK WITH PISTACHIOS & ROSE SYRUP DULCE DE QUESO RECIÉN HECHOS, COCINADAS EN UNA LECHE CONDENSADA ESPECIAL CON PISTACHOS Y SYROPE DE ROSAS.	4.95€
<u>MANGO KULFI:</u> EXOTIC INDIAN ICE-CREAM MADE WITH MANGOS HELADO EXÓTICO DE LA INDIA HECHO CON MANGO	3.50€
<u>PISTA KULFI:</u> EXOTIC INDIAN ICE-CREAM MADE WITH PISTACHIOS HELADO EXÓTICO DE LA INDIA HECHO CON PISTACHOS	3.50€





DRINKS - BEBIDAS



SOFT DRINKS BOTTLE - REFRESCO BOTELLA

COCA COLA	2.20€
COCA ZERO	2.20€
COLA LIGHT	2.20€
FANTA ORANGE	2.20€
FANTA LEMON	2.20€
SPRITE	2.20€
ICE TEA	2.20€
TONIC	2.20€
APPETISER	2.20€

SOFT DRINK PINT - REFRESCO PINTA

COCA COLA	3.50€
COCA COLA LIGHT	3.50€
COLA ZERO	3.50€
FANTA ORANGE / LEMON	3.50€
SPRITE	3.50€

WATER - AGUA

SMALL WATER / SPARKLING	1,70 €
LARGE WATER / SPARKLING	2,50 €

JUICE - ZUMO

ORANGE - NARANJA	2,50 €
PINEAPPLE - PIÑA	2,50 €
MANGO	2,50 €
APPLE - MANZANA	2,50 €

LASSI

MANGO LASSI	3.50€
SWEET LASSI - LASSI DULCE	3.50€
SALTY LASSI - LASSI SALADO	3.50€
ROSE LASSI - LASSI DE ROSAS	3.50€
PLAIN LASSI - LASSI SIMPLE	3.50€

CHAI

INDIAN CHAI - TÉ INDIO	3.50€
HOME MADE HOT TEA - TÉ CASERO	3.95€

MUMBAI LIME SODA	2.50€
------------------	-------

BEER & CIDER - CERVEZA Y SIDRA

LARGE - GRANDE	2,95 €
SMALL - PEQUEÑA	1,95 €
HEINEKEN, BUDWEISER	3,00 €
WITHOUT ALCOHOL SIN ALCOHOL	2,50 €
COBRA - (INDIAN BEER) (CERVEZA INDIA)	3,50 €
KINGFISHER - (INDIAN BEER) (CERVEZA INDIA)	3,50 €
STRONGBOW	3.95 €
CORONA	3.50 €
KOPPARBERG	4.95 €
MAGNER	4.95 €

MIXTURE - COMBINADO

SMIRNOFF VODKA	4,95 €
GIN - GORDONS	4,95 €
RON BACARDI, MALIBÚ	4,95 €
WHISKEY - JB, RED LABEL	4,95 €
WHISKEY - JACK DAN., B. LABLE	6,00 €
BRANDY - MANGO, SOBERANO	4,95 €

LIQUEUR - LICOR

COINTREAU	3,95 €
TIA MARÍA	3,95 €
BAILEYS	3,95 €
DISARONNO	4,95 €
JAGERMEISTER (SHOT - CHUPITO)	2,00 €





WINE - VINO

RED WINE - VINO TINTO

HOUSE RED - TINTO DE LA CASA

SANGRE DE TORO

MARQUÉS DE CÁCERES

SANGRÍA



GLASS - VASO

2,50 €



0,75 CL

9,95 €

13,95 €

16,95 €

SMALL -PEQ. 5,95 BIG - GRANDE 10,95

ROSE WINE - VINO ROSADO

HOUSE ROSE - ROSADO DE LA CASA

MATEUS ROSE

SPARKLING ROSE - ROSADO CON BURBUJAS

TORRES DE CASTA



GLASS - VASO

2,50 €



0,75 CL

9,95 €

12,95 €

12,95 €

13,95 €

WHITE WINE - VINO BLANCO

HOUSE WHITE MEDIUM - DE LA CASA MEDIO

HOUSE WHITE DRY - DE LA CASA SECO

CAVA (BRUT)

SAN VALENTÍN

VIÑA SOL



GLASS - VASO

2,50 €



0,75 CL

9,95 €

9,95 €

12,95 €

13,95 €

13,95 €

