

# MENU

## EJECUTIVO

( lunes a viernes )  
( 13.00 - 16.00 )



### ENTRANTES



A ELEGIR

#### Chicken Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias y sofrito

#### Cheese Roll

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

#### Pakora

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo y sofritas

#### Onion Bhajee

Cebolla rebozada en harina de garbanzo

#### Dall Soup

Sopa de lentejas con especias

### PLATOS PRICIPAL



A ELEGIR

#### Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en salsa cremosa de suaves especias y hierbas de aromaticas

#### Mango Chicken

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

#### Beef Madras

Trocitos de ternera guisados en salsa de curry medio picante

#### Mixed Vegetable Curry

Fresco verduras variadas con salsa suave o picante

#### Chana Masala

Garbanzos preparados con nuestra salsa especial

### BEBIDA



Refresco, Cerveza grifo o Copa de Vino

### INCLUYE



Arroz Pilau o Pan hindu al horno Tandoor,  
Cafe, Te o Posire



# 14.90€

( per persona, IVA incluido)

Este menu se ofrece unicamente a mesa completa

# MENU

## DE GUSTACION

### ENTRANTES

SURTIDO

#### Chicken Samosa

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias y sofrito

#### Onion Bhajee

Cebolla rebozada en harina de garbanzo

#### Cheese Roll

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

### PLATOS PRICIPAL

A ELEGIR

#### Chicken Tikka Masala

Pollo tikka en salsa cremosa de suaves especias y hierbas de aromaticas

#### Beef Balti

Ternera cocinado con tomate frescos, pimiento verde, ajo, comino, cilantro y salsa especial balti

#### Tandoori Chicken

Pollo mercado en una mezcla de yogurt, engibre, ajo, asado al horno tandoor

#### Prawn Karai Masala

Gambas especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.

### PLATOS VEGETAL

A ELEGIR

#### Palak Paneer

Suave y exotico curry de espinacas con el tipico queso fresco indio paneer

#### Mix Veg Mango

Verduras variadas con salsa de mango y especias

#### Daal Makhani

Suave y cremoso curry de lentejas amarillos con un ligero toque de especias

#### Chana Masala

Garbanzos preparados con nuestra salsa especial

#### Achari Bengan

Berenjenas con Achar con una salsa rica de cebollas y especias

### BEBIDA

Refresco, Cerveza grifo o Copa de Vino

### INCLUYE

Arroz Pilau o Pan hindu al horno Tandoor,  
Cafe, Te o Posire

# 30.00€

( per persona, IVA incluido)

Este menu se ofrece unicamente a mesa completa



# ENTRANTES



## 1. Chicken Samosa - 4.50

Hojas de hojaldre rellenas de pollo con especias y sofrito

## 2. Veg Samosa - 5.50

Empanadillas de masa casera rellana de patata, guisante, cilantro, y especias

## 3. Lamb Samosa - 5.90

Hojas de holadre rellanas de cordero con especias y sofrito

## 4. Pakora - 4.50

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzo y sofritas

## 5. Onion Bhajee - 4.50

Cebolla rebozada en harina de garbanzo

## 6. Cheese Roll - 5.50

Crujientes rollitos de queso fundido con especias

## 7. Aloo Tikki - 5.50

Mini hamburguesa de patata y paneer ,con ligro toque de especias

## 8. Prawn Puri - 7.90

Curry de gambas con pan de harina frito

# SOPAS

## 9. Chicken Soup - 6.50

Sopa de pollo con especias

## 10. Daal Soup - 5.50

Sopa de lentejas con especias



# ENSALADAS

## 11. Ensalada Shimla - 6.50

Ensalada mixto con pollo asado tandoori

## 12. Ensalada Verde - 5.50

Ensalada mixta con queso

## 13. Ensalada Gambas - 8.50

Ensalada mixto con pollo asado tandoori

## 14. Raita - 3.50

Salsa hecha con pepino joven y otras verduras frescas.



# PLATOS DE TANDOORI



## 15. Chicken Tandoori - 13.90

Pollo mercado en una mezcla de yogurt, jengibre, ajo, asado al horno tandoor

## 16. Chicken Tikka - 13.90

Pollo troceado adobado con heirbas y especias preparado al horno

## 17. Chicken Shashlik - 14.90

Se servido un plato de tandoori con cebolla tamte y pimientos

## 18. Lamb Tikka - 15.90

Cordero troceado adobado con heirbas y especias preparado al horno

## 19. Tandoori King Prawn - 17.90

Langostino con heirbas y especias preparado al horno

## 20. Shimla Tandoori Mixed Grill - 18.90

Langostinos, pollo tandoori, pollo tikka, cordero tikka





# PLATOS DE POLLO



## 21. Shimla Special chicken - 13.90

Pollo cocinado con ajo, cebolla, pimientos frescos, tomate y cilantro medio picante

## 22. Chicken Tikka Masala - 13.50

Pollo tikka en salsa cremosa de suaves especias y hierbas de aromaticas

## 23. Butter Chicken - 13.50

Trocitos de pollo en crema, salsa de especias y mantequilla

## 24. Chicken Korma - 13.50

Muy suave, cocinado con alemandras machacadas, coco y nata fresco

## 25. Chicken Karai Masala - 13.90

Pollo especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.

## 26. Mango Chicken - 13.50

Muy suave, cocinado con alemandras, machacadas, coco, mango freco y nata fresca

## 27. Chicken Curry - 12.50

Pollo troceado guisado en salsa

## 28. Chicken Madras - 12.50

Trocitos de pollo guisados en salsa de curry medio picante

## 29. Chicken Jalfrezi - 13.50

Pollo cocinado con salsa, pemiento verde y rojo, cebolla especias con poco picante

## 30. Chicken Vindaloo - 12.90

Trocitos de pollo guisados con patata en salsa muy picante

## 31. Chicken Balti - 13.50

Pollo cocinado con tomate frescos, pimiento verde, y salsa especial balti

## 32. Chicken Dansak - 13.50

Pollo con lentejas, ajo, salsa agridulce poco picante

## 33. Chicken Saag - 13.50

Trozos tiernos de pollo con espinacas y hierbas aromaticas.

## 34. Chicken Patia - 13.90

Curry agridulce ligeramente picante con especias tipicas de la india





# PLATOS DE TERNERA



## **35. Beef Curry - 13.50**

Ternera troceado guisado en salsa

## **36. Beef Korma - 14.50**

Ternera cocinado con leche de coco y suave especias

## **37. Beef Madras - 14.90**

Trocitos de ternera guisados en salsa de curry medio picante

## **38. Beef Vindaloo - 14.90**

Trocitos de ternera guisados con patata en salsa muy picante

## **39. Beef Balti - 14.50**

Ternera cocinado con tomate frescos, pimiento verde, y salsa especial balti

## **40. Beef Saag - 14.50**

Trozos tiernos de ternera con espinacas y hierbas aromaticas.

## **41. Beef Shatkora - 14.90**

Curry de ternera con limón indio Shatkora

## **42. Beef Karahi Masala - 14.90**

Ternera especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.

## **43. Beef Dansak - 14.50**

Ternera con lentejas, ajo, salsa agri dulce poco picante.

## **44. Beef Jalfrezi - 14.90**

Ternera cocinado con salsa, pimiento verde y rojo, cebolla especiales con picante

## **45. Beef Patia - 14.50**

Curry agri dulce ligeramente picante con especias tipicas de la india





# PLATOS CORDERO



## 46. Lamb Curry - 14.50

Cordero troceado guisado en salsa

## 47. Lamb Korma - 15.50

Cordero cocinado con leche de coco y suave especias

## 48. Lamb Madras - 15.50

Trocitos de cordero guisados en salsa de curry medio picante

## 49. Lamb Vindaloo - 15.90

Trocitos de cordero guisados con patata en salsa muy picante

## 50. Lamb Balti - 15.50

Cordero cocinado con tomate frescos, pimiento verde, y salsa especial balti

## 51. Lamb Saag - 15.50

Trozos tiernos de cordero con espinacas y hierbas aromaticas.

## 52. Lamb Shatkora - 15.90

Curry de cordero con limon indio Shatkora

## 53. Lamb Karahi Masal - 15.90

Cordero especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.

## 54. Lamb Dansak - 15.50

Cordero con lentejas, ajo, salsa agridulce poco picante.

## 55. Lamb Jalfrezi - 15.90

Cordero cocinado con salsa, pimiento verde y rojo, cebolla especiales con picante

## 56. Lamb Patia - 15.90

Curry agridulce ligeramente picante con especias tipicas de la india





# PLATOS GAMBAS



**57. Prawn Curry - 16.50**

Gambas troceado guisado en salsa

**58. Prawn Madras - 16.50**

Gambas guisados en salsa de curry medio picante

**59. Prawn Saag - 16.50**

Gambas con espinacas y hierbas aromáticas.

**60. Prawn Makhani - 17.50**

Gambas en crema, salsa de especias y mantequilla

**61. Prawn Balti - 16.50**

Gambas cocinado con tomate frescos, pimiento verde, y salsa especial balti

**62. Prawn Korma - 16.50**

Gambas cocinado con leche de coco y suave especias

**63. Prawn Jalfrezi - 16.50**

Gambas cocinado con salsa, pimiento verde y rojo, cebolla especias con poco picante

**64. Prawn Karahi Masala - 17.50**

Gambas especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.





# PLATOS VEGETALES



## **65. Mix Vegetable Curry - 10.50**

Fresco verduras variadas con salsa suave o picante

## **66. Daal Makhani - 11.50**

Suave y cremoso curry de lentejas con ligero toque de especias

## **67. Tarka Daal - 10.50**

Classicas lentejas amarillas con especias

## **68. Palak Paneer - 11.50**

Suave y exotico curry de espinacas con el tipico queso fresco indio paneer

## **69. Chana Masala - 10.50**

Garbanzos preparados con nuestra salsa especial

## **70. Achari Bengan - 11.50**

Berenjenas con Achar, una salsa rica de cebollas y especias

## **71. Paneer Makhani - 12.50**

Suave y cremoso curry de queso indio con un ligero toque de especias

## **72. Paneer Karahi Masala - 12.50**

Queso indio especiado y cocinado en horno tandoori con salsa curry, cebolla y mantequilla.





# PLATOS BIRIYANI



## **73. Chicken Biryani - 14.50**

Arroz basmati aromático preparado con pollo.

## **74. Beef Biryani - 15.50**

Arroz basmati aromático preparado con ternera.

## **75. Prawn Biryani - 17.50**

Arroz basmati aromático preparado con gambas.

## **76. Lamb Biryani - 16.50**

Arroz basmati aromático preparado con cordero

## **77. Vegetable Biryani - 12.50**

Arroz basmati aromático preparado con verduras.

## **78. Shimla Special Biryani - 18.50**

Arroz basmati aromático preparado con pollo, cordero, gambas, verduras y especias.





# RICE / ARROZ



## 79. Pilau Rice - 5.50

Arroz basmati con cardamomo, canela, anís estrellado y safran

## 80. Egg Fried Rice - 7.50

Arroz frito con huevos

## 81. Motor Pilau - 6.50

Arroz basmati con guisantes

## 82. Musroom Rice - 7.50

Arroz basmati con champiñón

## 83. Kashmiri Rice - 9.50

Arroz basmati con pasas fruto secos y safran

## 84. Jeera Rice - 6.50

Arroz basmati con comino

## 85. Boiled Rice - 4.50

Arroz basmati blanco

# PAN / NAAN



## 86. Plain Naan - 3.50

Tipica torta de pan indio

## 87. Cheese Naan - 5.50

Pan indio con queso

## 88. Garlic Naan - 4.50

Pan con ajo

## 89. Peswari Naan - 5.50

Pan con fruto secos

## 90. Onion Naan - 4.50

Pan con cebolla.





# POSTRES



**91. Coulant de Chocolate y nutella - 6.50**

**92. Tarta de queso - 5.50**

**93. Tarta de zanahoria - 5.50**

Canela, mantequilla y crema de queso

**94. Mango Kufi - 5.50**

Helado de fruto secos con polvo de mango natural

**95. Pistacho Kulfi - 5.50**

Helado indio de fruto secos

**96. Mango Lassi - 5.50**

Batido de mango

**97. Te Masala - 3.90**

Te hindu con especias aromaticos

**98. Te con Leche - 5.50**

te hindu con leche y especias aromaticos

**99. Cafe - 2.00**

**100. Infusion - 2.00**





# VINOS



## Tintos

**SANGRE DE TORO 3.50 / 17.00**

Cariñena y Garnacha tinta. 6 meses de barrica. D.O. Cataluña.

**22 PIES CRIANZA 3.50 / 17.00**

Tempranillo 100%. 12 meses de barrica. D.O. Rioja

**LUZ MILLAR ROBLE - 20.00**

Tempranillo 100%. 6 meses de barrica. D.O. Ribera del Duero.

**62 MILLAS AL CIELO - 28.00**

Tempranillo 100%. 9 meses de barrica. D.O. Ribera del Duero.

**ATRIUM TINTO - 20.00**

Merlot 100%. 6 meses de barrica. D.O. Penedés.

**REMELLURI RESERVA - 50.00**

Tempranillo 100%. 12 meses de barrica. D.O. Rioja.

**SECRET DEL PRIORAT - 34.00**

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah. 12 meses de barrica. D.O.Q. Priorato

**SANGARIDA MENCÍA - 26.00**

Mencia 100% D.O. Bierzo





# VINOS



## Blancos

**VERDEO 3.50 / 17.00**

Verdejo 100%. D.O. Rueda.

**CELESTE VERDEJO - 17.00**

Verdejo 100%. D.O. Rueda.

**PAZO DAS BRUXAS - 28.00**

Albariño 100%. D.O. Rías Baixas.

**PACO&LOLA - 32.00**

Albariño 100% D.O. Rías Baixas

**ATRIUM BLANCO - 22.00**

Chardonnay 100%. D.O. Penedés

**VIÑA ESMERALDA - 21.00**

Moscatel y Gewurztraminer D.O. Cataluña.

**JEAN LEÓN 3055 CHARDONNAY - 32.00**

Chardonnay 100 % D.O. Penedés

**GODEVAL - 35.00**





# VINOS



## Rosados

**DE CASTA - 17.00**

Cariñena y Garnacha tinta. D.O. Cataluña.

**JEAN LEON 3055 ROSE - 30.00**

Pinot Noir 100%. D.O. Penedés

**SARRIA ROSADO - 18.00**

Garnacha tinta D.O. Navarra

# VINOS



## Espumosos

**TERRER DE LA CREU - 18.00**

Macabeo, Xarello Parellada

**LANSON - 70.00**

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir





# BEBIDAS



Refresco	-	3.00
Nestea / Aquarius	-	3.50
Agua	-	2.20
Agua con gas	-	2.50
Cerveza Tercio	-	3.50
Cobra	-	4.00
Kingfisher	-	4.00
Jarra	-	5.00
Doble	-	3.00
Tinto de Verano	-	4.00

