



## PEDIDOS 971 28 34 10

### ENTRANTES

**Carne Samosa** 🍷 7€

Carne picada de cordero, condimentada con especias, envuelta en hojaldre y frita

**Pollo o Cordero Tikka** 🍷 9,5€

Tierna pechuga de pollo o cordero marinada en especias y yogurt y asada en horno tandoori

**Pollo con queso Tikka** 🍷 9,5€

Tierna pechugade pollo rellena de queso y marinada en especias con yogurt y asada en horno tandoori

**Sheekh Kabab** 9,5€

Carne picada de cordero con cebollas y hierbas cocinada en horno tandoori

**Alitas al tandoori** 🍷 8,5€

Alitas de pollo marinadas en yogurt, especias y horneadas en horno tandoori

**Shammi Kabab** 🍷 7,5€

Es un plato típico en Bangladesh hecho a base de carne picada de cordero y lentejas. Rebozado en pan rallado y frito

**Shaslik** 🍷 8€

Pollo o cordero marinado en especias, cocinado en horno tandoori con pimientos rojos, verdes y tomates

**Pakora** 🍷 7,5€

Pollo con hierbas y especias rebozados con harina de garbanzos y frito

**Pescado tikka** 🍷 10,5€

Salmon marinado en especias y cocinado en horno tandoori

**Cebollas bhaji** 🍷 6€

Cebollas troceadas, rebozadas en harina de garbanzos con especias y fritas

**Aloo Kabab** 🍷 7€

patata rellena con queso

**Chana de limón** 7€

Garbanzos preparado con ajo, jengibre, especias, cebolla y limón

**Paneer Pakora** 🍷 8,5€

Requesón frito rebozado con harina de garbanzos

\* Tandoori: Tradicional horno de barro hindú Platos tradicionales

### PLATOS TRADICIONALES

**Pollo** 13€

**Cordero** 15€

**Ternera** 15€

**Langostinos** 18€

**Verduras** 12€

\*La selección de las siguientes salsas tradicionales se puede elaborar con el ingrediente de su de su elección, cordero, ternera, pollo, langostinos o verduras

**Korma** 🍷 8€

Es una de las salsas tradicionales mas populares del norte de India. Se utiliza nata fresca, almendras, leche de coco y especias

**Pasanda** 🍷 7,5€

Típico de Pakistán se prepara con nata fresca, yogurt y pistacho)

**Kashmiri** 🍷 10,5€

Salsa afrutada con influencia de la región de Kashmir en el subcontinente de India. Hecho a base de banana dulce, lychees exóticos y yogurt griego combinado con especias)

**Madras o Vindaloo**

El Madras surgió de lo que fue la región de Madras en el sur este de La India. El curry es extremadamente picante

**Roghan Josh** 7€

Esta salsa fue importada a Kashmir por los Mughalis cuya cocina fue influenciada a su vez por los persas. Hecha a base de tomates y una picadora y deliciosa mezcla de especias y sabores

**Balti** 🍷 8,5€

La cocina Balti se origino siglos atrás en las montañas del Himalaya en las regiones de Pakistán y Kashmir, en una provincia llamada Blatistán. Estos platos consisten principalmente en cebollas frescas, tomates, ajos, hierbas frescas y especias

**Jalfrezi**

Es un delicioso plato de curry de Bengal pero aclamado por India, Pakistán y uno de los platos favoritos en Reino Unido. Hecho con pimientos, tomates, cilantro fresco y chilis verdes

**Karahi o Bhuna**

Es típico en Pakistán y el norte de India, preparado en el tradicional wok Indio. Es rico en especias con cebollas, pimiento, jengibre y cilantro fresco

**Saag Dish**

Un delicioso y nutritivo plato de la India y Bangladesh. Elaborado a base de espinacas, ajo, cebollas y especias.

**Dhansak**

Un plato que combina elementos de la cocina persa y Gujarati, una exótica combinación de lentejas y especias, cilantro fresco

### VERDURAS Y ENSALADAS

**Ensalada de hoja verde de temporada** 10,5€

**Verduras Samosa** 🍷 7€

Verduras mixtas en hojaldre y fritas

## PUERTO PORTALS LOCAL 76 | 07181 PORTALS NOUS

### PLATOS VEGETARIANOS

**Paneer Tikka** 🍷 15€

Requesón indio marinado y sazonado con fenogreco, asado en horno tandoori

**Palak Paneer** 🍷 13€

Es un plato vegetariano muy popular compuesto de Palak " espinacas " y Paneer " requesón " en una salsa de curry. Es un plato tradicional del Norte de India y parte de la cocina Punjabi

**Paneer Karahi** 🍷 14€

Requesón indio preparado con especias, cebolla y tomates

**Curry Vegetal** 12€

Verduras mixtas de temporada con cebollas, jengibre, ajo, especias y hierbas frescas

**Paneer Tikka Masala** 🍷 16€

Requesón Indio con una salsa especial hecha a base de una selección de hierbas y especias

**Bindi Bhaji** 10€

Okra preparada con cebollas, ajo y hierbas frescas

**Lentejas** 10€

Lentejas negras o amarillas preparadas al estilo indio

### ARROCES Y GUARNICIONES

**Arroz blanco** 3,9€

Arroz basmati hervido

**Arroz Pilau** 🍷 4,5€

Especial Arroz basmati indio cocinado con azafrán, perfecto para acompañar cualquier curry

**Arroz de champiñones** 🍷 6€

Arroz con champiñones

**Arroz con huevo frito** 🍷 6€

Arroz con huevo frito

**Arroz con frutos secos** 🍷 6,9€

Arroz con frutos secos

**Patatas fritas** 3,5€

Patatas con coliflor preparadas con cebolla, pimientos, ajo, jengibre y especias

**Sag Aloo** 7€

Patatas con espinacas preparadas con ajo, comino, cebolla, pimientos y especias

**Bombay Aloo** 6€

Patatas típicas de la india en salsa de cebolla pimienta verde jengibre y ajo

**Channa Saag** 6,9€

Espinacas con garbanzos

**Biryani** 🍷 17€

Un tipo de arroz basmati que tiene un aroma y fragancia característico se puede combinar con cordero, pollo, ternera o verduras

### PAN

El pan Indio incluye una amplia variedad de panes que forman una parte esencial de su cultura y gastronomía

**Plain Naan** 🍷 3€

Pan indio horneado en horno tandoori

**Naan** 🍷 3,9€

Con Queso, ajo, peshwari ( frutos secos con miel) o Keema ( carne picada de cordero)

**Paratha** 🍷 3,5€

Pan plano indio frito en mantequilla

**Stuffed Paratha** 🍷 4,9€

Pan relleno con patatas y queso, frito en mantequilla

**Chapati** 🍷 2,5€

Pan sin levadura fino y tierno

**Papadum** 1,5€

Torta de lentejas

### SUGERENCIAS

**Pollo Tikka Masala** 🍷 16€

Pechuga de pollo horneada en horno tandoori y bañada en una cremosa salsa de tomate

**Pollo mantequilla** 🍷 17€

Pollo marinado con una mezcla de especias y cocinado con salsa Makhani, hecha a base de mantequilla, tomate y varias especias

**Pollo tandoori** 🍷 16€

Pollo marinado con yogurt y sazonado con especias

**Especial Mahal** 🍷 16€

Pechuga de pollo marinada en yogurt y con una salsa cocinada con hierbas, especias, nata fresca y anacardos





## ORDERS 971 28 34 10

### STARTERS

**Meat Samosa** 🍷 7€

Spiced minced lamb encased in pastry and deep fried

**Chicken or lamb Tikka** 🍷 9,5€

Tender Chicken or lamb breast marinated in spices and yoghurt then grilled in the tandoori oven

**Chicken Tikka with Cheese** 🍷 9,5€

Tender chicken breast stuffed with cheese and marinated in spices and yoghurt, grilled in the tandoori oven

**Sheek Kabab** 9,5€

Minced lamb with onions and herbs cooked in the tandoori oven

**Tandoori wings** 🍷 8,5€

Chicken wings marinated in yoghurt and spices, cooked in the tandoori oven

**Shami Kabab** 🍷 7,5€

Popular dish from Bangladesh made with minced lamb and lentils, deep fried

**Shaslik** 🍷 8€

Chicken or lamb marinated in spices, cooked in the tandoori oven with green, red peppers and tomatoes

**Pakora** 🍷 7,5€

Chicken with herbs and spices coated with grounded chickpeas, deep fried

**Fish Tikka** 🍷 10,5€

Salmon marinated in spices cooked in the tandoori oven

**Onion Behaji** 🍷 6€

Diced onions in spicy grounded chickpea batter, deep fried

**Aloo Kabab** 🍷 7€

Mashed potatoes, cooked with cheese

**Lemon Chana** 7€

Chickpeas prepared with garlic, ginger, spices and lemon

**Paneer Pakora** 🍷 8,5 €

Fried Indian cottage cheese battered in gram flour

\* Tandoori: Traditional Indian clay oven

### TRADITIONAL DISHES

**Chicken** 13€

**Lamb** 15€

**Beef** 15€

**Vegetables** 12€

**Prawns** 18€

\*The following sauces can be elaborated from the ingredients of your choice, lamb, beef, chicken, prawns or vegetables

**Korma** 🍷 8€

A popular northern Indian traditional dish. Prepared with fresh herbs, cream, almonds and spices

**Pasanda** 🍷 7,5€

A dish from Pakistan, made with fresh cream, yoghurt and pistachio

**Kashmiri** 🍷 10,5€

A fruity dish influenced by the kashmiri region of India's subcontinent. Made with sweet bananas, exotic lychees and Greek yoghurt combined with spices

**Madras o Vindaloo** 6€

The Madras curry is originally from what was the madras region in the South East of India and it is an extremely spicy curry

**Roghan Josh** 7€

This dish was brought to Kashmir by the Mughal's whose cuisine was influenced by Persian cuisine. Made with tomatoes and a sinfully delicious blend of fragrant spices and flavours

**Balti** 🍷 8,5 €

Balti cooking originated centuries ago in the Himalayan region of Pakistan and Kashmiri in a province called Baltistan. This dish mainly consists of fresh onions, tomatoes, garlic, fresh herbs and spices

**Jalfrezi**

A delicious curry dish from Bengal which is famous in India, Pakistan and a favourite in the United Kingdom, made with peppers, tomatoes, fresh coriander and green chillis

**Karahi o Bhuna**

A Pakistani and North Indian dish prepared in a traditional Indian wok. A dish lavishly rich in spices with onions, peppers, fresh ginger and coriander

**Saag**

A delicious and nutritious Indian and Bengali dish made with spinach, garlic, Onions and spices

**Dhansak**

A dish that combines elements of the Persian and Gujarati cuisine, an exotic combination of lentils and spices

### VEGETABLES & SALADS

**Seasonal Green Leaf Salad** 10,5€

**Samosa Vegetables** 🍷 7€

Mixed vegetables encased in pastry / fried

## PUERTO PORTALS LOCAL 76 | 07181 PORTALS NOUS

### VEGETARIAN DISHES

**Paneer Tikka** 🍷 15€

Indian cottage cheese marinated and flavoured with fenugreek grilled in the tandoori oven

**Palak paneer** 🍷 13€

A vegetarian dish consisting of Palak (spinach) and paneer (cottage cheese) in a curry sauce. A traditional North Indian dish part of the Punjabi cuisine

**Paneer Karahi** 🍷 14€

Cottage Indian cheese prepared with spices, onions and tomatoes

**Vegetable curry** 12€

Freshly available seasonal mixed vegetables with onions, ginger, garlic, spices and fresh herbs

**Paneer Tikka Masala** 🍷 16€

Indian cottage cheese with a special sauce made of selected herbs and spices

**Bindi Bhaji** 10€

Okra prepared with onions, garlic and fresh herbs

**Lentils** 10€

Black or yellow lentils indian style

### RICE & SIDE DISHES

**Plain Rice** 3,9€

Boiled Basmati rice

**Pilau Rice** 🍷 4,5€

Special Indian basmati rice, flavoured with saffron. The perfect side dish for any curry

**Mushroom Rice** 🍷 6€

Plain Indian bread fried in butter

**Eggfried Rice** 🍷 6€

Plain Indian bread fried in butter

**Rice with nuts** 🍷 6,9€

Plain Indian bread fried in butter

**French Fries** 3,5€

Plain Indian bread fried in butter

**Aloo Gobi** 7€

Potatoes with cauliflower prepared with onions, peppers, ginger and spices

**Sag Aloo** 7€

Potatoes with spinach prepared with garlic, cumin, onions, peppers and spices

**Bombay Aloo** 6€

Typical Indian potatoes in onion sauce, green peppers, ginger and garlic

**Channa Saag** 6,9€

Spinach with Chickpeas

**Biryani** 🍷 17€

A type of basmati rice that has a characteristic and aromatic fragrance, you can combine it with beef, vegetables or lamb

### BREAD

Indian bread includes a wide range of breads that are an essential part of their gastronomy and culture.

**Plain Naan** 🍷 3€

Indian bread baked in the tandoori oven

**Naan** 🍷 3,9€

Choose from ; Cheese, Garlic, Peshwari (Nuts with honey), Keema ( Minced meat )

**Paratha** 🍷 3,5€

Plain Indian bread fried in butter

**Stuffed Paratha** 🍷 4,9€

Bread stuffed with potatoes and cheese, then fried in butter

**Chapati** 🍷 2,5€

Thin, soft, unleavened bread

**Papadum** 1,5€

Lentils bread

### SUGGESTIONS

**Chicken Tikka Masala** 🍷 16€

Chicken breast grilled in the tandoori oven and finished in a creamy tomato sauce

**Butter Chicken** 🍷 17€

Marinated with spices and cooked with a special makhni sauce made out of butter, tomato and various spices

**Tandoori Chicken** 🍷 16€

Marinated in yoghurt and seasoned with spices

**Mahal Special** 🍷 16€

Chicken breast marinated in yoghurt with a sauce, cooked with herbs and spices, fresh cream and cashew nuts

