



GASTRONOMÍA NEPALÍ - HINDÚ

Aperitivos - Appetizers

SURTIDO APERITIVOS - MIX APPETIZERS CONTAINS GLUTEN

- Aloo Chop, Pakoda, Samosa & Pollo pakoda



10,45€

SAMOSA

- Empanadillas de masa crujiente rellenas de patata y guisantes.
- Crispy pastry filled with potato & green peas.



5,75€

POLLO SAMOSA - CHICKEN SAMOSA

- Empanadillas de masa crujiente rellenas de pechuga picada de pollo con especias.
- Crispy pastry filled with chopped chicken with spices.

5,75€

PAKODA

- Tiras de verdura rebozadas en harina de garbanzos.
- Mixed vegetables strips fried in chickpea flour.



5,25€

POLLO PAKODA - CHICKEN PAKODA

- Tiras de pechuga marinadas y rebozadas en harina de garbanzos.
- Marinated chicken fingers fried in chickpea flour.

4,95€

ALOO CHOP

- Pastelitos de patata y cebolla rebozados en harina de garbanzos.
- Potato and onion pastries fried in chickpea flour.



5,25€

SEEK KEBAB

- Brocheta de cordero picado con especias y hierbas aromáticas, horneada en Tandoori.
- Minced lamb skewer with spices and aromatic herbs baked in Tandoori.

5,75€

VEG. MOMO CONTAINS GLUTEN

- Empanadillas de queso fresco y verduras picadas, cocidas al vapor.
- Steamed dumplings filled with fresh cheese and chopped vegetables.



6 Uds 7,30€

12 Uds 12,50€

MOMO DE POLLO - CHICKEN MOMO CONTAINS GLUTEN

- Empanadillas de pechuga de pollo picada, cocidas al vapor.
- Steamed dumplings filled with chopped chicken & spices.



6 Uds 7,30€

12 Uds 12,50€

LANGOSTINOS PAKODA - PRAWNS PAKODA

- Langostinos rebozados en harina de garbanzos.
- Prawns fried in chickpea flour.



7,95€

Al horno Tandoori - Tandoori oven

POLLO SEKUWA - CHICKEN SEKUWA ★

- Trocitos de pechuga de pollo al estilo tradicional nepalí elaborados en Tandoori.
- Pieces of chicken marinated in tradicional nepali style and baked in Tandoori.



14,95€

CORDERO SEKUWA - LAMB SEKUWA

- Trocitos de cordero al estilo tradicional nepalí elaborados en horno Tandoori.
- Pieces of lamb marinated in tradicional nepali style and baked in Tandoori.

18,50€

POLLO TIKKA - CHICKEN TIKKA

- Trozos de pechuga marinados con yogur, lima, jengibre y hierbas aromáticas.
- Pieces of chicken breast marinated with yogurt, lime, ginger and aromatic herbs.



14,95€

CORDERO TIKKA- LAMB TIKKA

- Trocitos de cordero marinados con yogur, lima, ajo y hierbas aromáticas.
- Pieces of lamb marinated with yogurt, lime, garlic and aromatic herbs.



18,50€

POLLO TANDOORI - CHICKEN TANDOORI

- Pollo marinado con yogur, lima, jengibre y especias elaborados en Tandoori.
- Chicken marinated with yogurt, lime, ginger, spices and baked in Tandoori.



13,30€

JHINGA TANDOORI - PRAWN TANDOORI ★

- Langostinos marinados con ajo, jengibre, lima y hierbas aromáticas.
- Prawns marinated with garlic, ginger, lime and aromatic herbs.

17,95€

Platos Curry - Curry Dishes

- Nuestros currys caseros están aderezados con especias tradicionales y hierbas aromáticas.
- Our homemade curries are seasoned with traditional spices and aromatic herbs.

CURRY DE POLLO - CHICKEN CURRY

CURRY DE CORDERO - LAMB CURRY

CURRY DE LANGOSTINOS - PRAWN CURRY



13,00€

15,45€

14,95€

Currys Especiales - Special Curries ★

MURG MAKHANI - BUTTER CHICKEN

- Pollo Tandoori cocinado con una suave salsa de almendras, tomate, mantequilla y nata fresca.
- Tandoori chicken prepared with almond, tomato, butter and fresh cream mild sauce.



13,95€

PANEER MAKHANI - BUTTER PANEER

- Trozos de queso fresco con salsa cremosa de almendras, tomate, fenogreco y hierbas aromáticas.
- Pieces of fresh cheese with a creamy sauce of almond, tomato, fenugreek and aromatic herbs.



14,30€

MURG MANGO - CHICKEN MANGO

- Pechuga de pollo cocinada con salsa de mango, nata fresca y salsa curry.
- Diced chicken breast prepared with mango sauce, fresh cream and curry sauce.



13,95€

ROGAN JOSH

- Clásico curry de cordero cocinado a fuego lento con salsa de tomate y hierbas aromáticas.
- Classic lamb curry cooked over low heat with tomato sauce and aromatic herbs.



16,25€

Currys Suaves - Mild Curries

Tikka Masala

- Los platos Tikka Masala se elaboran con una salsa cremosa de coco, almendras, nata fresca, especias y hierbas aromáticas.
- Tikka Masala dishes are prepared with a creamy sauce of coconut, almonds, fresh cream, spices and aromatic herbs.

POLLO TIKKA MASALA - CHICKEN TIKKA MASALA ★

CORDERO TIKKA MASALA - LAMB TIKKA MASALA

LANGOSTINOS TIKKA MASALA - PRAWN TIKKA MASALA



14,45€

16,25€

15,75€

Korma

- Los platos Korma se preparan con una suave salsa de anacardo, coco, almendra, otros frutos secos y nata fresca.
- Korma dishes are prepared with a smooth sauce of cashew, coconut, almond, other dry fruits and fresh cream.

POLLO KORMA - CHICKEN KORMA

CORDERO KORMA - LAMB KORMA

LANGOSTINOS KORMA - PRAWN KORMA.



14,45€

16,25€

15,75€

Karahi ★

- Son platos exóticos cocinados con curry, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla, semillas de cilantro, fenogreco y nata fresca.
- These exotic dishes are cooked with tomato, red and green pepper, onion, coriander seeds, fenugreek, and fresh cream.

POLLO KARAHİ - CHICKEN KARAHİ

CORDERO KARAHİ - LAMB KARAHİ

LANGOSTINOS KARAHİ - PRAWN KARAHİ

PANNER KARAHİ (QUESO FRESCO) - FRESH CHEESE KARAHİ



13,95€

14,45€

16,25€

13,95€

Currys Picantes - Spicy Curries

Jalfrezi 🌶️

- Son platos elaborados con pimiento rojo y verde, cebolla, tomate y especias.
- These dishes are cooked with red and green peppers, onions, tomatoes, and spices.

POLLO JALFREZI - CHICKEN JALFREZI

CORDERO JALFREZI - LAMB JALFREZI

LANGOSTINOS JALFREZI - PRAWN JALFREZI



14,25€

16,25€

15,75€

Madrás 🌶️🌶️★

- Son platos muy populares y originarios del sur de India, preparados con coco, tomate fresco, cebolla, cilantro fresco y con una salsa picante.
- These dishes are very popular in the South of India, prepared with coconut, fresh tomato, onion, fresh cilantro, and a spicy sauce.

POLLO MADRÁS - CHICKEN MADRAS

CORDERO MADRÁS - LAMB MADRAS

LANGOSTINOS MADRÁS - PRAWN MADRAS



14,45€

16,25€

15,75€

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

- Son platos muy picantes de la zona de Goa, con patata, lima y especias exóticas.
- These are very spicy dishes from the region of Goa, prepared with potatoes, lime, and exotic spices.

POLLO VINDALOO - CHICKEN VINDALOO

CORDERO VINDALOO - LAMB VINDALOO

LANGOSTINOS VINDALOO - PRAWN VINDALOO



14,45€

16,25€

15,75€

Currys Vegetales - Vegetable Curries

SABZI VEGAN

- Verduras variadas de temporada al estilo nepalí.
- Mixed seasonal vegetable curry in Nepalese style.



12,30€

CHANA MASALA VEGAN ★

- Garbanzos cocinados con cebolla, ajo, tomate y especias.
- Chickpeas curry cooked with onion, garlic, tomato and spices.



12,30€

TADKA DAL VEGAN ★

- Clásicas lentejas amarillas con especias y hierbas aromáticas.
- Classical yellow lentils with spices and aromatic herbs.



12,75€

CHYAU BHAJI VEGAN

- Curry de champiñones salteados con cebolla, ajo, tomate y especias.
- Mushroom curry with onion, garlic, tomato and spices.

12,30€

DAL MAKHANI ★

- Suave y cremoso curry de lentejas negras con especias.
- Smooth and creamy black lentil curry with spices.

13,45€

PALAK PANEER ★

- Ligero curry casero de queso fresco, espinacas y nata fresca.
- Homemade light curry with fresh cheese, spinach & fresh cream.



13,50€

MALAI KOFTA

- Albóndigas de patata y paneer en salsa cremosa de almendras, frutos secos y nata fresca.
- Potato and fresh cheese meatballs prepared in a creamy almond, nuts and fresh cream sauce.



13,95€

VEG. KORMA

- Verduras con salsa cremosa de frutos secos, azafrán y nata fresca.
- Vegetables with dry fruits, saffron & fresh cream sauce.



13,50€

Biryani

- Arroz Basmati con frutos secos, cebolla, pimientos, azafrán y cardamomo cocinado a fuego lento.
- Basmati rice with dry fruits, onion, capsicum, saffron & cardamom cooked over low heat.

VERDURAS BIRYANI - VEG. BIRYANI

POLLO BIRYANI - CHICKEN BIRYANI

CORDERO BIRYANI - LAMB BIRYANI

LANGOSTINOS BIRYANI - PRAWN BIRYANI



14,25€

14,95€

17,95€

17,95€

Arroz Basmati - Basmati Rice

- El Basmati es un tipo de arroz largo que se cultiva principalmente al sur del Himalaya. Su principal característica es su intenso aroma natural.
- Basmati is a type of long-grain rice that is grown mainly in the south of the Himalaya which is well-known for its intense natural aroma.

ARROZ BLANCO - STEAMED BASMATI RICE

CHYAU CHAWAL ★

- Arroz basmati con champiñones.
- Basmati rice with mushrooms.

PULAO ★

- Arroz basmati con canela, cardamomo, azafrán, clavo y anís estrellado.
- Basmati rice with cinnamon, cardamom, saffron, cloves and star anise.

KAGATI CHAWAL

- Arroz basmati con limón fresco.
- Basmati rice with fresh lemon.

KASHMIRI PULAO ★

- Arroz basmati con frutos secos y azafrán.
- Basmati rice with dry fruits and saffron.



4,75€

6,75€



5,75€

5,95€



7,45€

Nan



- Típico pan hindú de harina de trigo y leche, preparado en horno Tandoori.
- Typical Indian bread made from wheat flour & milk, prepared in Tandoori.

NAN CON QUESO - CHEESE NAN ★		5,65€
NAN CON QUESO Y AJO - CHEESE & GARLIC NAN ★		5,95€
NAN CON MANTEQUILLA - BUTTER NAN		5,75€
NAN CON AJO - GARLIC NAN ★		4,15€
NAN SENCILLO - PLAIN NAN		3,45€
PESHWARI NAN		5,50€
Pan tradicional con frutos secos y coco. Nan with dry fruits & coconut.		
TANDOORIROTI		4,15€
Pan integral hindú preparado en horno Tandoori. Wholemeal Indian bread prepared in Tandoori.		

Menú Infantil - Kids Menu

- Pollo Tikka Masala con arroz - Chicken Tikka Masala with rice
 - Pollo Korma con arroz - Chicken Korma with rice
 - Pollo Tikka con arroz - Chicken Tikka with rice
 - Nuggets de pollo con patatas fritas o arroz - Chicken nuggets with french fries or rice
- 10,50€**

Postres - Desserts

MANGO LASSI

- Batido de yogur con sabor a mango.
- Mango flavored yogurt smoothie.

SWEET LASSI

- Cremoso batido de yougur con azúcar.
- Creamy yogurt smoothie with sugar.

MANGO KULFI

- Típico helado casero hindú con sabor a mango.
- Homemade mango flavored ice cream.

PISTACHO KULFI

- Típico helado casero hindú con pistacho y coco.
- Homemade ice cream with pistachio & coconut.



4,65€

3,65€



5,65€



5,65€

Bebidas Recomendadas

HIMALAYAN CHILLI

CERVEZA KINGFISHER

CERVEZA COBRA



3,95€

3,75€

3,75€

Bebidas y Licores

Vinos de la casa

TINTO: GLÁRIMA

(Somontano: merlot, tempranillo)

12,95€

BLANCO: BITÁCORA (VERDEJO)

12,95€

COPA DE VINO (BLANCO/TINTO)

3,85€

Vinos tintos

CEPA GAVILÁN (CRIANZA) Denominación de origen: Ribera del Duero

24,15€

ARZUAGA (CRIANZA) Denominación de origen: Ribera del Duero

34,95€

MARQUÉS DE CÁCERES (CRIANZA) Denominación de origen: Rioja

18,65€

MARQUÉS DE CÁCERES (1/2)

10,95€

MUGA (CRIANZA) Denominación de origen: Rioja

34,95€

CUNE (CRIANZA) Denominación de origen: Rioja

17,60€

CUNE (CRIANZA) (1/2)

10,50€

Vinos Rosados

CHIVITE (NAVARRA)

12,95€

MATEUS ROSÉ (PORTUGAL)

12,95€

Vinos Blancos

VIÑA ESMERALDA

16,75€

RAIMAT CHARDONNAY

16,75€

Refrescos

AGUA MINERAL: SOLÁN DE CABRAS (50 CL / 1 L)	2,20€ / 3,45€
AGUA CON GAS	2,60€
COCA-COLA, FANTA / AQUARIUS, NESTEA	3,10€
MARTINI (ROJO / BLANCO)	3,50€

Cervezas

CAÑA	3,55€
JARRA	4,30€
ÁGUILA TERCIO	3,40€
AMSTEL 0,0 TOSTADA	3,60€
CERVEZA SIN ALCOHOL	3,20€

Vodkas

SMIRNOFF	4,95€
ABSOLUT	5,95€

Whiskys

WHITE LABEL / RED LABEL / BALLANTINES / J&B	5,95€
JACK DANIEL'S	6,95€
BLACK LABEL / CARDHU / CHIVAS REGAL	7,95€

Combinados

Ginebra con Tónica

LARIOS / GORDONS	7,50€
BEEFEATER / TANQUERAY	8,50€
BOMBAY SAPPHIRE	9,50€

Ron con Coca-Cola

BARCELÓ / BARCARDÍ

7,50€

BRUGAL / CACIQUE

8,50€

Brandys

MAGNO / SOBERANO

4,95€

CARLOS I / DUQUE DE ALBA

6,50€

HENNESSY (COGNAC FRANCÉS)

8,50€

नेपाली परिकारहरु

Ø मो मो:

Veg.

12,50€

Chicken

12,50€

चाउमिन:

Veg.

12,50€

Chicken

12,50€

CHICKEN छोयला:

10,00€

MUTTON छोयला:

12,00€

समोसा चाट:

8,50€

वाई वाई चटपटे:

5,75€

आलु जीरा:

5,00€

आलु साँदेको:

6,00€

चिउरा:

1,50€