

~ BIENVENIDOS A
WELCOME TO ~



Prepárese para una experiencia culinaria única y sofisticada, una inmersión multicultural que combina la esencia, los colores, sabores y aromas de la cocina india con toques originales de la cocina mediterránea.

Estamos aquí para satisfacer tus deseos y hacer que su tiempo con nosotros sea memorable. Gracias por visitarnos.

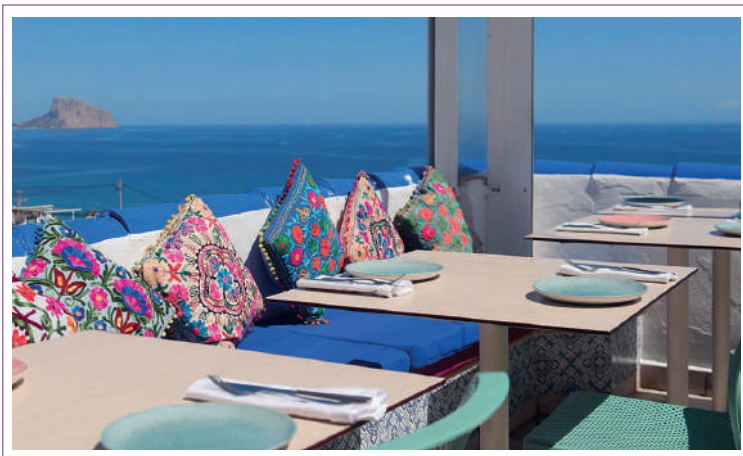
Get ready for a unique and sophisticated culinary experience, a multicultural immersion that blends the essence, colors, flavors, and aromas of Indian cuisine with original touches of Mediterranean cuisine.

We are here to fulfill your desires and make your time with us memorable. Thank you for visiting us!



NUESTRA TERRAZA,
NUESTRO LUGAR FAVORITO
OUR TERRACE, OUR FAVORITE SPOT

En nuestro restaurante, la planta superior ofrece una experiencia única con vistas panorámicas impresionantes que realzan la atmósfera y el disfrute de la comida. Para mantener y mejorar este entorno exclusivo, aplicamos un **pequeño suplemento de 1.50€ por persona en esta área**. Este cargo adicional contribuye directamente a mantener la calidad de nuestras instalaciones y servicios para que nuestros clientes disfruten al máximo de su visita en un entorno excepcional.



In our restaurant, the upper floor offers a unique experience with stunning panoramic views that enrich the atmosphere and enjoyment of the dining experience. To maintain and enhance this exclusive environment, **we apply a small supplement of 1.50€ per person in this area**. This additional charge directly contributes to maintaining the quality of our facilities and services so that our customers can fully enjoy their visit in an exceptional setting.



En nuestro restaurante,
el medio ambiente es una prioridad. Evitamos plásticos de un solo uso, minimizamos envases, preferimos productos locales y ofrecemos alimentos naturales y ecológicos.



*In our restaurant, the environment is a top priority.
We avoid single-use plastics, minimize packaging, prioritize local products, and offer natural, eco-friendly foods.*

INFORMACIÓN SOBRE ICONOS



Lácteos
Dairy



Gluten



Frutos secos
Tree nuts



Cacahuetes
Peanuts



Pescado
Fish



Crustáceos
Crustacean



Sésamo
Sesame



Mostaza
Mustard



Huevo
Egg



Vegano
Vegan

INFORMATION ABOUT ICONS

Si tiene alguna alergia o intolerancia comunicarlo por favor al camarero. Muchas Gracias.
If you have any allergies or intolerances, please inform your server. Thank you very much.



INDIAN NORTH - SOUTH MENU

.....

APERITIVO APPETIZER

PAPADOM

Torta frita de harina de lentejas y cominos, con tres salsas: mango, yogur a la menta y cebolla marinada. *Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint yoghurt and marinated onion.*



ENTRANTES a elegir STARTERS to choose

PAKORA VEGETAL

Verduras rebozadas en harina de garbanzos. *Fresh vegetables coated in gram flour and crisp fried.*



MALAI TIKKA

Pechuga de pollo de corral marinada en crema de queso, jengibre, ajo, anacardos y cardamomo. *Free range chicken breast marinated in cheese cream, ginger, garlic, cashew nuts and cardamom.*



SHEEK KEBAB

Brochetas de carne de cordero recental picada, asadas al horno tandoor. *Minced lamb meat brochettes cooked in our charcoal, tandoor oven.*



GOLGAPPA

Bolitas crujientes de fina masa frita, rellenas de patata y cebolla con yogur y menta. *Crisp fried thin dough balls filled with potato and onion with yoghurt and mint.*



SHAKARKANDI TIKKI

Pastel de boniato con cominos y jengibre rebozado en harina de maíz y frito. *Sweet potato croquette seasoned with cumin and ginger, coated in corn flour and crisp fried.*



MUSHROOM TIKKA

Champiñones frescos marinados en yogur y especias asados al horno tandoor. *Fresh mushrooms marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.*





INDIAN NORTH - SOUTH MENU

PLATO PRINCIPAL a elección MAIN COURSES to choose

CHICKEN TIKKA MASALA

Pollo de corral marinado en yogur asado al horno tandoor, con salsa de tomates frescos y crema. *Free range chicken breast marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and in fresh tomatoes and cream sauce.*



CHICKEN PEANUT CURRY

Pollo de corral en salsa cremosa de cacahuete, tamarindo y curry. *Free range chicken breast in our creamy peanut, tamarind and curry sauce.*



LAMB BADAM PASANDA

Cordero recental con salsa intermedia de nata, almendras y especias. *Young lamb cooked with cream, almonds and spices.*



LAMB ROGAN JOSH

Pierna de cordero cocinado de forma tradicional en salsa de tomates frescos y cebolla (picante medio). *Lamb leg cooked in the traditional way, with fresh tomatoes and onions.*



FISH TIKKA

Pescado fresco estilo Rajastán, en cremosa salsa de menta, cilantro y comino. *Fresh fish marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven. Accompanied with rogan josh sauce.*



PRAWN GOAN CURRY

Langostinos en salsa de curry blanco con leche de coco, tamarindo, almendras, limón y un toque de guindillas. *King prawns in white curry made with coconut milk, tamarind, lemon and a touch of chili peppers.*



ACOMPAÑADO DE a elección ACCOMPANIED WITH to choose

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  DUM RICE: Arroz basmati con canela y cardamomo. <i>Basmati rice with cinnamon and cardamom.</i> |  GARLIC NAAN: Pan de harina de trigo con ajo. <i>Wheat flour bread with garlic.</i> |
|  LEMON RICE: Arroz basmati con limón fresco. <i>Basmati rice with fresh lemon.</i> |  CHEESE NAAN: Pan de harina de trigo con queso. <i>Wheat flour bread with cheese.</i> |
|  COCONUT RICE: Arroz basmati con coco y frutos secos. <i>Basmati rice with coconut and dried fruits.</i> |   PASHWARI NAAN: Pan de harina de trigo con coco y frutos secos. <i>Wheat flour bread with coconut and dried fruits.</i> |

COFFEE / TEA OR DESSERT 25,00€ / Person



VEGAN YOGUI MENU



APERITIVO APPETIZER

PAPADOM

Torta frita de harina de lentejas y cominos, con tres salsas: mango, tamarindo y cebolla marinada.

Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint yoghurt and marinated onion.



ENTRANTES a elegir STARTERS to choose

PAKORA VEGETAL

Verduras rebozadas en harina de garbanzos.

Fresh vegetables coated in gram flour and crisp fried.



ENSALADA

Variado de lechugas, tomate cherry, zanahoria, espárragos, champiñones, pasas, pistachos y mango.

Variety of lettuce, cherry tomato, carrot, asparagus, mushrooms, raisins, pistachios and mango.



ALOO CHANNA CHAAT

Garbanzos con cebolla, tomate y pepino sobre una base de patata.

Chickpeas with onion, tomatoes and cucumber, served on a potato base.



SHAKARKANDI TIKKI

Pastel de boniato con cominos y jengibre rebozado en harina de maíz y frito.

Sweet potato croquette seasoned with cumin and ginger, coated in corn flour and crisp fried.





VEGAN YOGUI MENU

PLATO PRINCIPAL a elección MAIN COURSES to choose

TARKA DAL

Lentejas amarillas de la India guisadas con ajo, tomates frescos, jengibre y especias.
Indian yellow lentils cooked with garlic, fresh tomatoes, ginger and spices.



BAGUN BARTHA

Berenjenas asadas al horno tandoor y salteadas con tomates frescos.
Tandoor-cooked aubergines sautéed with fresh tomatoes and onions.



ALOO GOBHI

Coliflor y patatas salteadas en salsa cominos.
Cauliflower and potato sautéed in cumin sauce.



VEGETABLE KORMA

Verduras frescas en salsa muy suave, leche de coco con frutas secas, anacardos y almendras.
Fresh vegetables in a very mild sauce made with coconut milk, dried fruits, cashew nuts and almonds.



ACOMPAÑADO DE a elección ACCOMPANIED WITH to choose

DUM RICE

Arroz basmati con canela y cardamomo.
Basmati rice with cinnamon and cardamom.



LEMON RICE

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



MUSHROOM RICE

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



CHAPATI

Pan de harina de trigo integral. *Thin, whole wheat flour bread.*



PAN SIN GLUTEN

Pan de harina ecológica de trigo sarraceno integral. Con o sin ajo.
Organic buckwheat flour bread. With or without garlic.



COFFEE / TEA OR DESSERT 23,00€ / Person



APERITIVO

APPETIZER



PAPADOM. 1,50€



Torta frita de harina de lentejas y cominos, con tres salsas: mango, yogur a la menta y cebolla marinada.



Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint yoghurt and marinated onion.

ENTRANTES FRIOS

COLD STARTERS



ENSALADA DE LA CASA. 9,00€



Variado de lechugas, tomate cherry, zanahoria, espárragos, champiñones, pasas, pistachos y mango.

Variety of lettuce, cherry tomato, carrot, asparagus, mushrooms, raisins, pistachios and mango.



ALOO CHANNA CHAAT. 5,00€

Garbanzos con cebolla, tomate y pepino sobre una base de patata. *Chickpeas with onion, tomatoes and cucumber, served on a potato base.*



PUNJABI RAITA. 3,50€

Salsa de yogur con pepino, tomate y cebolla.

Yoghurt sauce with cucumber, tomatoes and onion.

ENTRANTES CALIENTES

WARM STARTERS

PESCADO Y MARISCOS

FISH AND SHELLFISH



FISH PAKORA. 6,00€



Pescado fresco rebozado en harina de garbanzos y frito. *Fresh fish coated in gram flour and crisp fried.*



PRAWN PUREE. 7,00€



Gambas en salsa bhuna sobre un pan casero de harina de trigo integral frito. *King prawns in bhuna curry sauce served on whole-wheat-flour, fried bread.*



PRAWN TANDOORI. 8,00€



Langostinos marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor. *King prawns marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.*



ENTRANTES CALIENTES WARM STARTERS

VEGETARIANOS · VEGETARIAN



SOPA DAL.5,50€



Sopa especiada de lentejas amarillas. *Spiced, yellow lentil soup.*



ADARAK LASUN.6,00€



Sopa de ajo y jengibre. *Ginger and garlic soup.*



SHAKARKANDI TIKKI.4,50€



Pastel de boniato aderezado con cominos y jengibre, rebozado en harina de maíz y frito. *Sweet Potato croquette seasoned with cumin and ginger, coated in corn flour and crisp fried.*



SAMOSA VEGETAL.5,00€



Dos empanadillas caseras de masa de harina de garbanzos rellenas de patata, cebolla y guisantes. *Two crispy, triangular gram flour pastry filled with potatoes, green peas and onion.*



ONION BHAJI.4,50€



Pastel crujiente de cebolla rebozado en harina de garbanzos y frito. *Golden brown onion cake - coated in gram flour, crisp fried.*



PAKORA VEGETAL.5,00€



Verduras rebozadas en harina de garbanzos y fritas. *Fresh vegetables coated in gram flour and crisp fried.*



PANEER PAKORA.5,50€



Queso casero relleno de salsa de menta, rebozado en harina de garbanzos y frito. *Homemade cheese filled with mint sauce, coated in gram flour and crisp fried.*

CARNE · MEAT



CHICKEN PAKORA. 5,00€

Pollo de corral rebozado en harina de garbanzos y frito. *Free range chicken coated in gram flour and crisp fried.*



KEEMA SAMOSA. 5,50€



Dos empanadillas caseras de masa de harina de garbanzos rellena de carne de cordero picada. *Two crispy, triangular gram flour pastry filled with minced lamb meat.*



MALAI TIKKA. 7,00€



Pechuga de pollo de corral marinada en crema de queso, jengibre, ajo, anacardos y cardamomo. *Free range chicken breast marinated in cheese cream, ginger, garlic, cashew nuts and cardamom.*



CHICKEN TIKKA. 7,00€



Pechuga de pollo de corral marinada en yogur con especias y asada al horno tandoor. *Free range chicken breast marinated in yoghurt with spices and into our tandoor oven.*






SEEKH KEBAB. 7,00€




Brochetas de carne de cordero recental picada, asadas al horno tandoor. *Minced lamb meat brochettes cooked in our tandoor oven.*







PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES




VEGETARIANO VEGETARIAN




-  **MUSHROOM TIKKA. 13,00€**
 Champiñones frescos marinados en yogur y especias y asados al horno tandoor.
 Acompañados de salsa masala. *Fresh mushrooms marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven. Accompanied with masala sauce.*




-  **PANEER TIKKA.15,00€**
 Tradicional queso casero y pimientos, asados al horno tandoor. Acompañado de salsa masala.
 *Traditional homemade cheese and peppers cooked in our tandoor oven. Accompanied with masala sauce.*

-  **DAL MAKHANI.10,00€**
 Lentejas negras en salsa cremosa de mantequilla.
 *Black lentils in creamy butter sauce.*

-  **PANEER MAKHANI. 11,00€**
Queso casero típico, en salsa cremosa de tomates frescos, fenogreco y mantequilla.
Traditional homemade cheese in a creamy fresh tomatoes, fenugreek and butter sauce.

-  **SAAG PANEER. 11,00€**
 Queso casero típico, en salsa de espinacas y grelos.
 *Homemade cheese in fresh spinach sauce.*

-  **NAU RATAN KORMA. 11,50€**
 Verduras frescas con queso casero típico en salsa muy suave de frutas secas con anacardos y almendras.
 *Fresh mixed vegetables with homemade cheese with a very mild dried fruits, cashew nuts and almonds sauce.*

-  **MALAI KOFTA. 11,00€**
 Albóndigas de queso y patata con anacardos y pasas, en cremosa salsa de curry.
 *Cheese and potato balls with cashew nuts and raisins in a creamy curry sauce.*



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

VEGANO · VEGAN



ALOO GOBHI. 10,00€



Coliflor y patatas salteadas en salsa cominos.
Cauliflower and potato sautéed in cumin sauce.



TARKA DAL. 10,00€



Lentejas amarillas de la India guisadas con ajo, tomates frescos, jengibre y especias.
Indian yellow lentils cooked with garlic, fresh tomatoes, ginger and spices.



CHANA MASALA. 10,00€



Garbanzos en salsa de tomate, cebolla y especias.
Chick peas in onion, tomatoes and spices sauce.



BAGUN BARTHA. 11,00€



Berenjenas asadas al horno tandoor y salteadas con tomates frescos.
Tandoor - cooked aubergines sautéed with fresh tomatoes and onions.



VEGETABLE KARAHI. 11,00€



Wok de verduras frescas cocinadas con especias.



Mixed fresh vegetable wok with spices.



BHINDI MASALA. 11,00€



Okra frita con salsa de tomates frescos y cebolla.



Fried Okra with fresh tomato and onion.



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

POLLO · CHICKEN

-  **CHICKEN TANDOORI. 13,00€**
  Muslos de pollo marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor. Acompañados de salsa rogan josh.
Chicken legs marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven. Accompanied with rogan josh sauce.

-  **CHICKEN TIKKA. 13,00€**
  Pechuga de pollo de corral marinada en yogur con especias y asada al horno tandoor. Acompañada de salsa rogan josh.
Free range chicken breast marinated in yoghurt with spices and into our tandoor oven. Accompanied with rogan josh sauce.

-  **CHICKEN KORMA. 12,00€**
  Pollo de corral en salsa muy suave de crema, anacardos y coco. *Free range chicken breast in a very mild cream, cashews and coconut sauce.*

-  **MANGO CHICKEN. 12,00€**
  Pechuga de pollo de corral en salsa muy suave de mango y crema. *Free range chicken breast in a very mild mango and cream sauce.*

-  **CHICKEN TIKKA MASALA. 12,50€**
  Pollo de corral marinado en yogur y asado al horno tandoor, con salsa de tomates frescos y crema. *Free range chicken breast marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and in fresh tomatoes and cream sauce.*

-  **BUTTER CHICKEN. 12,50€**
  Pollo de corral marinado en yogur con salsa de tomates frescos, hojas de fenogreco y mantequilla.
Free range chicken breast cooked in our tandoor oven and in a fresh tomatoes, fenugreek and butter sauce.

-  **ALISHAN TIKKA. 13,00€**
  Pollo de corral asado al horno tandoor y servido en plato caliente con cebolla, pimientos, jengibre, garbanzos y especias.
Free range chicken breast cooked in the tandoor oven with onions, peppers, ginger, chickpeas and spices. Served in skewer.



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

POLLO · CHICKEN



CHICKEN JALFREZI. 12,00€

Pollo de corral con cebolla, tomate y pimiento.
Picante intermedio. Free range chicken breast cooked in onion, tomatoes and peppers sauce.



CHICKEN MADRAS. 12,00€

Pollo de corral con salsa picante del sur de la India, con coco, pimiento rojo y especias.
Free range chicken breast in South Indian hot gravy with peppers, spices and coconut.



CHICKEN TIKKA KARAHI. 12,50€

Pollo de corral especiado, asado al horno tandoor y servido en wok con salsa de jengibre, tomates frescos, pimiento y cebolla.
Free range chicken breast cooked in our tandoor oven and served in a wok with ginger, tomato, pepper and onion sauce.



CHICKEN PEANUT CURRY. 13,00€

Pollo de corral en salsa cremosa de cacahuete, tamarindo y curry.
Free-range chicken in creamy peanut, tamarind, and curry sauce.

CORDERO · LAMB



LAMB TIKKA. 16,00€

Cordero recental marinado en yogur con especias y asado al horno tandoor. Acompañada de salsa rogan josh. *Young lamb marinated in yoghurt with spices, cooked in our tandoor oven and accompanied with rogan josh sauce.*



ROGAN JOSH. 13,00€

Pierna de cordero cocinado de forma tradicional en salsa de tomates frescos y cebolla (picante medio).
Lamb leg cooked in the traditional way, with fresh tomatoes and onions.



LAMB BHUNA. 13,00€

Cordero recental con salsa espesa de cebolla y especias.
Young lamb with thick onion and spices sauce.



LAMB BADAM PASANDA. 13,50€

Cordero recental con salsa intermedia de nata, almendras y especias. *Young lamb cooked with cream, almonds and spices.*



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

CORDERO · LAMB

-  **ROYAL LAMB.13,50€**
 Cordero recental con salsa al brandy ligeramente picante de pimientos, cebolla y tomate fresco.
Young lamb cooked in peppers, onions, fresh tomatoes, herbs and brandy.

-  **LAMB VINDALOO.13.00€**
 Cordero recental en salsa muy picante de patatas y especias.
Young lamb in a very hot potatoes and spices sauce.

-  **LAMB TIKKA MASALA.13,50€**
 Cordero recental marinado en yogur, asado al horno tandoor y servido con salsa de tomates frescos y crema.
 *Young lamb marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and served with fresh tomatoes and cream sauce.*

-  **LAMB SAAG.13,00€**
 Cordero recental en salsa de espinacas y especias.
 *Young lamb in a fresh spinach and herbs sauce.*

-  **MUTTON MUSHROOM.13,00€**
 Cordero recental en salsa de curry y champiñones.
 *Young lamb in a fresh mushrooms and curry sauce.*

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SHELLFISH

-  **FISH TIKKA.16,00€**
 Pescado fresco marinado en yogur con especias y asado al horno tandoor. Acompañado de salsa rogan josh.
 *Fresh fish marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven. Accompanied with rogan josh sauce.*

-  **FISH METHI CURRY.13,00€**
 Pescado fresco en salsa de curry con fenogreco.
 *Fresh fish in curry sauce with fenugreek leaves.*

-  **FISH MASALA. 13,00€**
 Pescado fresco rebozado, en salsa especiada de tomates frescos y curry. *Fresh fish battered and cooked in a fresh tomatoes curry sauce.*






PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SHELLFISH



FISH JAISAMANDI. 13,50€

Pescado fresco estilo Rajastán, en salsa cremosa de menta, cilantro y comino. *Rajasthani recipee:*
fresh fish in creamy, mint, coriander and cumin sauce.



PRAWN TANDOORI. 16,00€



Langostinos marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor. Acompañados de salsa rogan josh.
King prawns marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven. Accompanied with rogan josh sauce.



PRAWN TANDOORI MASALA. 13,00€



Langostinos salteados con salsa especiada de tomates frescos y crema. *Sautéed king prawns in a creamy fresh tomatoes curry sauce.*



PRAWN KARAHI. 13,00€



Langostinos salteados al wok con salsa de jengibre, tomates frescos, pimienta y cebolla. *Wok - sautéed king prawns with ginger, fresh tomatoes, peppers and onion.*



PRAWN BALTI. 13,00€



Langostinos en salsa intermedia de garbanzos, cilantro y curry. *Sautéed king prawns with chickpeas, fresh coriander and curry sauce.*



PRAWN GOAN CURRY. 13,50€



Langostinos en salsa de curry blanco con leche de coco, mostaza, tamarindo, almendras, limón y un toque de guindillas. *King prawns in a white curry made with coconut milk, tamarind, lemon and a touch of chili peppers*

ARROCES · RICE



VEGETABLE BIRYANI. 11,00€



Plato de arroz especiado con verduras. Se sirve acompañado de salsa de curry. *Fresh vegetables cooked with rice and spices. Accompanied with curry sauce.*



CHICKEN BIRYANI. 13,00€


















Plato de arroz especiado con pollo de corral. Se sirve acompañado de salsa de curry. *Free range chicken breast cooked with rice and spices. Accompanied with curry sauce.*



ACOMPANAMIENTOS SIDE DISHES

NUESTROS PANES TANDOOR OUR TANDOOR BAKED BREADS

-  **CHAPATI. 2,20€**
 Pan de harina de trigo integral. Thin, whole wheat flour bread.
-  **PAN SIN GLUTEN. 3,00€**
Pan de harina ecológica de trigo sarraceno integral.
Con o sin ajo. Organic buckwheat flour bread.
With or without garlic.
-  **NAAN. 3,00€**
 Pan de harina de trigo. Wheat flour bread.
-  **GARLIC NAAN. 3,50€**
 Pan de harina de trigo con ajo. Wheat flour bread with garlic.
-  **CHEESE NAAN. 4,50€**
 Pan de harina de trigo con queso.
Wheat flour bread with cheese.
-  **CHEESE GARLIC NAAN. 5,00€**
 Pan de harina de trigo con queso y ajo.
Wheat flour bread with cheese and garlic.
-  **PASHWARI NAAN. 4,50€**


 Pan de harina de trigo con coco y frutos secos.
Wheat flour bread with coconut and dried fruits.
-  **BUTTER NAAN. 3,50€**
 Pan de harina de trigo a la mantequilla.
Wheat flour bread with butter.

ARROCES · RICE

-  **DUM RICE. 3,90€**
Arroz basmati con canela y cardamomo.
Basmati rice with cinnamon and cardamom.
-  **LEMON RICE. 4,50€**
Arroz basmati con limón fresco. Basmati rice with fresh lemon.
-  **COCONUT RICE. 4,60€**


 Arroz basmati con coco y frutos secos.
Basmati rice with coconut and dried fruits
-  **MUSHROOM RICE. 4,50€**
Arroz basmati con champiñones.
Basmati rice with mushrooms.



PARA LOS PEQUES KID'S MENU



MANGO CHICKEN. 8,00€



Pechuga de pollo de corral en salsa muy suave de mango y nata, acompañado de arroz basmati con canela y cardamomo.
*Free range chicken breast in a very mild creamy mango sauce.
Accompanied with basmati rice.*



KORMA CHICKEN. 8,00€



Pechuga de pollo de corral en salsa muy suave de anacardos y coco, acompañado de arroz basmati con canela y cardamomo.
Free range chicken breast in a very mild creamy coconut and cashew nuts sauce. Accompanied with basmati rice.



FILETE DE POLLO. 8,00€



Pechuga de pollo de corral rebozada, acompañado de patatas fritas caseras o arroz.
Battered free range chicken breast, accompanied with homemade chips or rice.



FILETE DE PESCADO. 8,00€



Pescado fresco rebozado, acompañado de patatas fritas caseras o arroz.
Battered fresh fish, served with homemade fries or rice.



TORTILLA. 6,00€



Tortilla de huevos camperos, acompañada de patatas fritas caseras o arroz.
Free range eggs omelette with homemade chips or rice.



PATATAS FRITAS. 3,00€



Ración de patatas fritas caseras.
Portion of homemade chips.



POSTRES DESSERTS

-  **GULAB JAMMUN. 6,00€**
Bolitas de bizcocho calientes con helado de vainilla.
Warm, fried pastries served with vanilla icecream.

-  **MANGO CREAM. 5,00€**
Crema de mango fresco.
Fresh mango cream.

-  **MANGO LASSI. 5,00€**
Bebida de yogur con mango.
Yoghourt & mango drink.

-  **PISTACCIO KULFI. 5,00€**
Helado cremoso de pistacho.
Creamy pistaccio icecream.

-  **HELADO DE COCO CON CÚRCUMA. 6,00€**
Coconut and turmeric icecream.

-  **HELADO DE MANGO CON CURRY. 6,00€**
Mango with curry icecream.

-  **TARTA DE ZANAHORIA. 7,00€**
Nuestra deliciosa versión vegana.
Vegan carrot cake.

-  **TARTA DE QUESO. 7,00€**
Cheesecake.

-  **TARTA DE CHOCOLATE. 7,00€**
Chocolate cake.



TES E INFUSIONES INFUSSIONS AND TEAS

-  **TÉ ROJO. 3,00€**
Red tea.
-  **TÉ BLANCO. 3,00€**
Con jengibre y limón. White tea with ginger and lemon.
-  **TÉ VERDE DETOX. 3,00€**
*Con citronela, ortiga, té blanco, limón y jengibre.
Green tea, citronella, nettle, white tea, lemon & ginger.*
-  **TÉ NEGRO CHAI MASALA. 3,00€**
*Con canela, jengibre, hinojo, semillas de anís,
clavo y cardamomo.
Black tea, cinnamon, ginger, fennel, anis, clove, cardamom.*
-  **TÉ AZUL. 3,00€**
Blue Tea.
- TÉ FRÍO. 3,00€**
De frambuesa. Raspberry iced tea.
-  **MENTA POLEO. 2,50€**
Pennyroyal-mint tea.
-  **MANZANILLA. 2,50€**
Chamomile.
-  **FRUTAS CON CACAO Y CEREZA. 3,00€**
Cocoa & fruits.
-  **FRUTOS ROJOS. 3,00€**
*Con hojas de buchu
Red fruits with buchu leaves.*
- INFUSIÓN FRÍA DE ROOIBOS. 3,00€**
Iced rooibos infusion.
-  **ROOIBOS CREMA CANELA. 2,50€**
Rooibos with cinnamon.

 **Eco. Orgánico / Organic**



📷 crownaltea 📘 crownofindiaaltea
crownofindiaaltea.com