



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

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



📷 crownaltea 📘 crownofindiaaltea  
crownofindiaaltea.com