



Desde el corazón de Altea, te invitamos a disfrutar de la auténtica cocina india, elaborada con ingredientes naturales, productos locales y materias primas de la más alta calidad. Un viaje de sabores que respeta la tradición y exalta cada detalle.

*From the heart of Altea, we invite you to enjoy authentic Indian cuisine, crafted with natural ingredients, locally sourced products, and the finest quality raw materials. A journey of flavors that honors tradition and elevates every detail.*

### INFORMACIÓN SOBRE ICONOS



### INFORMATION ABOUT ICONS

**Si tiene alguna alergia o intolerancia comuníquese lo 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, menta con leche de coco y cebolla marinada. *Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint with coconut milk and marinated onion.*



### ENTRANTES a elegir STARTERS to choose

#### DAL CHAWAL BITES.

Bocados dorados de arroz y lentejas amarillas de queso rebozados en harina de maíz. *Golden bites of rice and yellow lentils with cheese, coated in corn flour and served with tamarind sauce.*



#### 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 coco y menta.

*Crisp fried thin dough balls filled with potato and onion with mint and coconut.*



#### 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.*





## 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.*



#### MUTTON MUSHROOM

Cordero recental en salsa de curry y champiñones.

*Young lamb in a fresh mushrooms and curry 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. *Basmati rice with cinnamon and cardamom.*

✔ LEMON RICE: Arroz basmati con limón fresco. *Basmati rice with fresh lemon.*

✔ COCONUT RICE: Arroz basmati con coco y frutos secos. *Basmati rice with coconut and dried fruits.*

✔ GARLIC NAAN: Pan de harina de trigo con ajo. *Wheat flour bread with garlic.*

✔ CHEESE NAAN: Pan de harina de trigo con queso. *Wheat flour bread with cheese.*

✔ PASHWARI NAAN: Pan de harina de trigo con coco y frutos secos. *Wheat flour bread with coconut and dried fruits.*

COFFEE / TEA OR DESSERT ..... 29,00€ / Person .....



## VEGAN YOGUI MENU

.....

### APERITIVO APPETIZER

#### PAPADOM

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

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



### ENTRANTES a elegir STARTERS to choose

#### PAKORA VEGETAL

Verduras rebozadas en harina de garbanzos.  
*Free 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.*



#### NO-CHICKEN TIKKA MASALA

Proteína de soja cocinada con salsa de tomates frescos y leche de coco.

*Soy protein cooked with fresh tomato sauce and coconut milk.*



#### 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 ..... 25,00€ / Person .....



## APERITIVO

### APPETIZER

-  **PAPADOM. 1,75€**  
Torta frita de harina de lentejas y cominos, con tres salsas: mango, menta con leche de coco y cebolla marinada.  
*Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint with coconut milk 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. 6,50€**  
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

-  **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. 6,50€**  
 Sopa especiada de lentejas amarillas. *Spiced, yellow lentil soup.*
-  **SHAKARKANDI TIKKI. 5,00€**  
 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. 5,50€**  
  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. 5,00€**  
 Pastel crujiente de cebolla rebozado en harina de garbanzos y frito. *Golden brown onion cake - coated in gram flour, crisp fried.*
-  **PAKORA VEGETAL. 5,50€**  
 Verduras rebozadas en harina de garbanzos y fritas. *Fresh vegetables coated in gram flour and crisp fried.*
-  **PANEER PAKORA. 6,00€**  
 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.*
-  **GOLGAPPA. 8,00€**  
  Bolitas crujientes de fina masa frita, rellenas de patata y cebolla con coco y menta. *Crisp fried thin dough balls filled with potato and onion with coconut and mint.*
-  **DAL CHAWAL BITES. 8,00€**  
  Bocados dorados de arroz y lentejas amarillas de queso rebozados en harina de maíz. *Golden bites of rice and yellow lentils with cheese, coated in corn flour and served with tamarind sauce.*

### CARNE · MEAT



-  **CHICKEN PAKORA. 5,50€**  
Pollo de corral rebozado en harina de garbanzos y frito. *Free range chicken coated in gram flour and crisp fried.*
-  **KEEMA SAMOSA. 6,50€**  
  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.*
-  **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

-  **PANEER TIKKA. 16,50€**  
 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. 11,50€**  
 Lentejas negras en salsa cremosa de mantequilla.  
 *Black lentils in creamy butter sauce.*
  
-  **PANEER MAKHANI. 12,50€**  
 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. 12,50€**  
 Queso casero típico, en salsa de espinacas y grelos.  
 *Homemade cheese in fresh spinach sauce.*
  
-  **MALAI KOFTA. 12,50€**  
 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. 11,50€**  
Coliflor y patatas salteadas en salsa cominos.  
*Cauliflower and potato sautéed in cumin sauce.*



**TARKA DAL. 11,50€**  
Lentejas amarillas de la India guisadas con ajo, tomates frescos, jengibre y especias.  
*Indian yellow lentils cooked with garlic, fresh tomatoes, ginger and spices.*



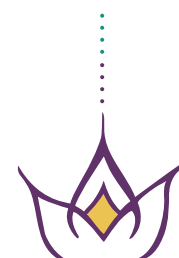
**CHANA MASALA. 11,50€**  
Garbanzos en salsa de tomate, cebolla y especias.  
*Chick peas in onion, tomatoes and spices sauce.*



**BAGUN BARTHA. 12,50€**  
Berenjenas asadas al horno tandoor y salteadas con tomates frescos.  
*Tandoor - cooked aubergines sautéed with fresh tomatoes and onions.*



**VEGETABLE KARAHÍ. 12,50€**  
Wok de verduras frescas cocinadas con especias.  
*Mixed fresh vegetable wok with spices.*





## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

### POLLO · CHICKEN

-  **CHICKEN TIKKA. 15,50€**  
 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. 12,50€**  
 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. 12,50€**  
 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. 13,50€**  
 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. 13,50€**  
 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. 15,50€**  
 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. 12,50€**  
 **Pollo de corral con cebolla, tomate y pimiento.**  
*Picante intermedio. Free range chicken breast cooked in onion, tomatoes and peppers sauce.*
-  **CHICKEN MADRAS. 12,50€**  
 **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 PEANUT CURRY. 13,50€**  
 **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. 18,50€**  
 **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. 14,50€**  
 **Cordero recental cocinado de forma tradicional en salsa de tomates frescos y cebolla (picante medio).**  
*Milk-fed lamb cooked in the traditional way, with fresh tomatoes and onions.*
-  **LAMB RARA 15,50€**  
 **Jugoso cordero cocinada en una rica salsa elaborada con especias aromaticas y carne de cordero picada.**  
*Juicy lamb cooked in a rich sauce made with aromatic spices and minced lamb.*
-  **LAMB BADAM PASANDA. 14,50€**  
 **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.15,50€**  
 **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 TIKKA MASALA.15,50€**  
 **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.*
  
-  **MUTTON MUSHROOM.14,50€**  
 **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.18,50€**  
 **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 MASALA. 14,50€**  
 **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. 14,50€**  
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.14,50€**  
Langostinos salteados con salsa especiada de tomates frescos y crema. *Sautéed king prawns in a creamy fresh tomatoes curry sauce.*
-    **PRAWN KARAHI.14,50€**  
Langostinos salteados al wok con salsa de jengibre, tomates frescos, pimiento y cebolla. *Wok - sautéed king prawns with ginger, fresh tomatoes, peppers and onion.*
-    **PRAWN GOAN CURRY.14,50€**  
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*





## ACOMPAÑAMIENTOS SIDE DISHES

### PANES TANDOOR 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 y cardamomo.  
*Yogurt drink with mango and cardamom.*
  
-  **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€**  
Tarta de queso con coulis de mango.  
*Cheesecake with mango coulis.*
  
-  **TARTA DE CHOCOLATE. 7,00€**  
*Chocolate cake.*





## TÉS 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.*
-  **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.*
-  **ROOIBOS CREMA CANELA. 2,50€**  
*Rooibos with cinnamon.*
- INFUSIÓN FRÍA DE ROOIBOS. 3,00€**  
*Iced rooibos infusion.*
- TÉ FRÍO. 3,00€**  
*De frambuesa. Raspberry iced tea.*
-  **GOLDEN LATTE 4,00€**  
*Leche infusionada con cúrcuma, canela y jengibre.  
Milk infused with turmeric, cinnamon, and ginger.*
-  **Eco. Orgánico / Organic**