

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Papad

Aperitius fins i cruixents de lleties torrades 

Crujientes y finos aperitivos de lentejas tostadas

Thin crispy roasted snacks of lentils

1.45€

Papad Pickle Tray

Dos aperitius prims i cruixents de lleties torrades amb tres tipus diferents de salses i escabetx 

Dos aperitivos finos y crujientes de lentejas asadas con tres tipos diferentes de salsas y encurtidos

Two thin crispy roasted snacks of lentils with three different kinds of dips and pickle

4.00€

Onion Bhaji

Ceba arrebossada amb tècnica especial i fregida

Cebolla rebozada con técnica especial y frita

Onion coated with a special technique batter and deep fried

6.95€

Chicken Strips

Filet de pollastre arrebossat amb farina de cigrons i espècies

Flete de pollo rebozado con harina de garbanzo y especias

Fillet of chicken coated with seasoned gram flour and spices

6.95€

Fish Pakora

Peix arrebossat amb espècies índies i fregit 

Pescado rebozado con especias indias y frito

Lightly battered fish fried seasoned with Indian spices & gram flour

7.95€

Veg Samosa

Crestes cruixents farcides de verdures i espècies  

Empanadillas crujientes rellenas de verduras y especias

Crispy dumplings filled with mixed vegetables and spices

6.95€

Meat Samosa

Crestes cruixents farcides de carn de xai i espècies 

Empanadillas crujientes rellenas de carne de cordero y especias

Crispy dumplings filled with minced lamb meat and spices

7.95€

Crispy Vegetable

Tempura de verdures amb salsa agredolça i picant, all i gingebre  

Tempura de verduras con salsa agridulce y picante, ajo y jengibre

Sautéed vegetable tempura with sweet, sour and spicy sauce, garlic and ginger

9.95€

Dahi Puri

Boletes cruixents farcides de patata, iogurt i espècies  

Bolitas crujientes rellenas de patata, yogur y especias

Crisp flour puffs filled with potato, yogurt & spices

7.95€

Pani Puri

Boletes cruixents farcides de patata especiada i aigua picant  

Bolitas crujientes rellenas de patata especiada y agua picante

Crisp flour puffs filled with spicy masala potato and tangy water

7.95€

Chili Chicken

Pollastre fregit amb salsa de soja, vinagre, all, gingebre, ceba vermella i pebrot

Pollo frito en salsa de soja, vinagre, ajo, jengibre, cebolla roja y pimiento

Fried chicken in soya sauce, vinegar, garlic, ginger, chive, red onion and pepper



12,95€

FORN HORNO TANDOOR

Lasuni Tikka

Pollastre marinat amb all i iogurt, fumat i cuit al forn tandoor

Pollo marinado en ajo y yogur, ahumado y horneado en tandoor

Garlic-marinated, yogurt-coated chicken, smoky, charred, and baked in a tandoor



11.95€

Chicken Tangdi

Cuixes de pollastre sucoses, marinades amb espècies i rostides o a la brasa

Muslos de pollo jugosos, marinados en especias y asados o a la parrilla

Succulent chicken drumsticks, often marinated in aromatic spices, then grilled or roasted until tender



11.95€

Malai Boti

Trossos de pollastre suaus, marinats amb iogurt, nata, formatge i espècies suaus

Trozos de pollo suaves, marinados en yogur, nata, queso y especias suaves

Creamy, mild chicken pieces, marinated in yogurt, cream, cheese, and subtle spices, grilled to perfection



11.95€

Paneer Grill

Formatge fresc en daus i verdures marinades, fet a la brasa

Queso fresco y verduras marinadas, asado a la parrilla

Marinated fresh cheese and vegetables, grilled and roasted, often served as an appetizer



11.95€

Salmon Grill

Salmó tendre i sucós, lleugerament fumat amb gust intens

Salmón tierno y jugoso, ligeramente tostado con sabor ahumado

Flaky, tender salmon, lightly charred, with a smoky, rich flavor and moist center



13.95€

Gilafi Seekh Kebab

Carn picada especiada en broqueta, coberta amb verdures finament tallades

Carne picada especiada en brocheta, recubierta con verduras finamente picadas

Minced meat, spiced and skewered, then coated with a colourful 'cover' of finely chopped vegetables

12.95€

Tandoori Prawn

Gambes sucoses fetes a les brases amb gust fumat i textura tendra

Gambas jugosas asadas a las brasas con sabor ahumado y textura tierna

Fresh, juicy prawns, perfectly grilled over hot coals for a delicious, smoky flavor and tender texture



13.95€





PLATS DE POLLASTRE PLATOS DE POLLO MAIN CHICKEN DISHES

Chicken Tikka Masala

Trossos de pollastre desossat marinats amb espècies i servits amb salsa cremosa de curri
Trozos de pollo sin hueso marinados en especias y servidos en una salsa cremosa de curry
Boneless chunks of chicken marinated in spices, served in a creamy curry sauce with spices

13,95€



Butter Chicken

Pollastre a la brasa amb salsa cremosa de mantega i tomàquet
Pollo a la parrilla en salsa cremosa de mantequilla y tomate
Grilled chicken in creamy butter, tomato sauce



13.95€

Chicken Korma

Plat suau amb una salsa espessa i cremosa de coco fresc
Plato suave con una salsa cremosa y espesa de coco fresco
Mild dish with a thick creamy sauce of fresh coconut



13.95€

Chicken Saag Wala Tawa

Especialitat de pollastre amb espinacs, ceba i pebrot en curri
Especialidad de pollo con espinacas, cebolla y pimientos en curry
Our specialty: chicken and spinach curry with fresh onion and bell peppers

14.95€

Chicken Madras

Pollastre en curri picant amb salsa vermella espessa
Pollo en curry picante con espesa salsa roja
Chicken in a hot spicy curry with a dark red thick sauce



13.95€

Chicken Vindaloo

Pollastre i patates en una barreja molt picant amb espècies casolane
Pollo y patatas en mezcla muy picante y sabrosa con especias caseras
Fiery chicken & potatoes in highly flavorful spicy mixture with homemade spices



13.95€

Chicken Kadai

Pollastre al curri punjabi intens amb ceba i pebrots
Rico curry de pollo punjabi cocinado a fuego lento con cebolla y pimientos morrones
Rich punjabi chicken curry simmered with onion and bell peppers

13.95€

Mango Chicken

Pollastre amb salsa dolça de nata, mango i ametlles
Pollo en salsa dulce con nata, mango y almendras



13.95€

PLATS DE XAI PLATOS DE CORDERO LAMB MAIN DISHES

Lamb Saag Wala Tawa

15.95€

Un curri a base de xai i espinacs amb ceba vermella fresca i pebrots

Un curry a base de cordero y espinacas con cebolla roja fresca y pimientos morrones

Essentially a lamb and spinach based curry with fresh red onion and bell peppers

Lamb Kadai

14.95€

Plat típic del nord de l'Índia cuinat amb salsa de curri amb un toc picant

Plato típico del norte de la India cocinado en salsa de curry con un toque picante

Typical dish of north india cooked in curry sauce with the spicy touch

Lamb madras



14,95€

Xai en un curri picant amb una salsa espessa de color vermell fosc

Cordero en un curry picante con una salsa espesa de color rojo oscuro

Lamb in a hot spicy curry with a dark red thick sauce

Lamb Vindaloo



14,95€

Xai amb patates en salsa casolana molt picant

Cordero en una mezcla picante muy sabrosa con especias caseras

Lamb in highly flavorful spicy mixture with homemade spices

Lamb Rogan Josh



14.95€

Estofat de xai amb gingebre, tomàquet, fonoll i bitxos – especialitat de Caixmir

Estofado de cordero con jengibre, tomate, hinojo y chiles: especialidad de Cachemira

Lamb stew with ginger, tomato, fennel and chillies – kashmiri speciality

Lamb Korma



14.95€

Plat suau amb una salsa espessa i cremosa de llet de coco i espècies

Plato suave con una salsa espesa y cremosa de leche de coco y especias

Mild dish with a thick creamy sauce of coconut milk and spices

Lamb Bhuna

14.95€

Un curri de xai ric i cuit a foc lent amb una salsa espessa i intensament especiada

Un curry de cordero rico y cocinado a fuego lento con una salsa espesa e intensamente especiada

A rich, slow-cooked lamb curry with thick, intensely spiced gravy

Lamb Dhansak

14,95€

Xai amb llenties grogues amb una barreja d'espècies



Cordero con lentejas amarillas con mezcla de especias

Lamb with yellow lentils with a mixture of spices

PLATS VEGANS PLATOS VEGANOS MAIN VEG DISHES

Veg Korma

Verdures variades en curri cremós suau amb coco i nata

Verduras variadas en curry cremoso suave con coco y nata

Mixed vegetables in a mild creamy curry with coconut and cream



12.95€

Dal Tadka

Llenties grogues amb asafetida, llavors de mostassa, ghee (mantega), bitxos i tomàquets

11.95€

Lentejas amarillas con asafetida, semillas de mostaza, ghee (mantequilla), chiles y tomates

Yellow lentils with asafoetida, mustard seeds, ghee (butter), chillies and tomatoes



Dal Makhani

Llenties negres cuinades lentament amb salsa cremosa de mantega

Lentejas negras cocinadas a fuego lento en salsa cremosa con mantequilla

Slow-cooked black lentils in a creamy, buttery sauce



11.95€

Punjabi Chole

Curri popular del nord de l'Índia fet amb cigrons i una rica barreja d'espècies tradicionals

Curry popular del norte de la India elaborado con garbanzos y una rica mezcla de especias tradicionales

Popular north indian curry made with chickpeas and a rich blend of traditional spices

10.95€

Bhindi Masala

Curri semisec amb okra fregida en una salsa picant i aromàtica a base de tomàquet

Curry semiseco con okra frita en una salsa picante y aromática a base de tomate

Semi-dry curry with fried okra in a spicy, aromatic tomato-based sauce

12.95€

Baingan Bharta

Un plat popular de l'Índia que consisteix en albergínies rostides i fumades, amanides amb espècies i saltejades amb tomàquets i cebes

Un plato indio popular que lleva berenjena asada, ahumada y machacada, sazonada con especias y salteada con tomates y cebollas

A popular Indian dish featuring smoky, mashed roasted eggplant seasoned with spices and sauteed with tomatoes and onions

11.95€

Veg Tarkari

Plat vegetarià indi que consisteix en una barreja de verdures cuinades en salsa

Plato vegetariano indio compuesto por una mezcla de verduras cocinadas en salsa

Indian vegetarian dish comprising of a mixture of veggies cooked in a gravy

11.95€

Palak Paneer

Formatge fresc indi amb espinacs en una deliciosa i saludable salsa cremosa i espècies

Queso indio fresco con espinacas en una deliciosa y saludable salsa cremosa y especias

Fresh indian cheese with spinach in delicious and healthy creamy sauce & spices

12.95€



Kadai Paneer

Plat típic del nord de l'Índia cuinat amb salsa de curri amb un toc picant

Plato típico del norte de la India cocinado en salsa de curry con un toque picante

Typical dish of north india cooked in curry sauce with the spicy touch



12.95€

Butter Paneer Masala

Formatge indi fresc amb mantega cremosa i salsa de tomàquet

Queso indio fresco en mantequilla cremosa y salsa de tomate

Fresh indian cheese in creamy butter, tomato sauce



12.95€

PLATS DE MARISC PLATOS DE MARISCO MAIN SEAFOOD DISHES

King Prawn Tawa



14.95€

La nostra especialitat: curri a base de gambes, ceba i tomàquet amb ceba vermella fresca i pebrots

Nuestra especialidad: curry a base de gambas, cebolla y tomate con cebolla roja fresca y pimientos morrones

Our speciality: prawn, onion & tomato based curry with fresh red onion and bell peppers

King Prawn Korma



14.95€

Gambes amb salsa cremosa i espessa de coco ratllat fresc

Nuestra especialidad: curry a base de gambas, cebolla y tomate con cebolla roja fresca y pimientos morrones

Prawn with creamy and thick sauce of fresh grated coconut

Fish Curry



14.95€

Barreja aromàtica de peix, herbes i espècies

Mezcla aromática de pescado, hierbas y especias

Aromatic blend of fish, herbs, and spices

Salmon Masala



15.95€

Trossos de salmó escamosos en salsa de curri indi aromàtica

Trozos de salmón en escamas en salsa de curry india aromática

Flaky salmon pieces in aromatic indian curry sauce

PLATS D'ARRÓS PLATOS DE ARROZ RICE DISHES

Mix veg Biryani



13.95€

Arròs aromàtic en capes, verdures, espècies riques, perfecció cuita a foc lent

Arroz aromático en capas, verduras, especias ricas, perfección cocinada a fuego lento

Aromatic layered rice, vegetables, rich spices, slow-cooked perfection

Chicken Biryani



14.95€

Arròs picant en capes, pollastre tendre, safrà, herbes, segellat, cuit a foc lent

Arroz picante en capas, pollo tierno, azafrán, hierbas, sellado, cocinado a fuego lento

Spicy layered rice, tender chicken, saffron, herbs, sealed, slow-cooked

Lamb Biryani



15.95€

Arròs basmati fragrant, carn de xai especiada i succulenta, olla segellada, festí abundant

Arroz basmati fragante, cordero especiado succulento, olla sellada, festín abundante

Fragrant basmati rice, succulent spiced mutton, sealed pot, rich feast

Prawn Biryani



15.95€

Arròs basmati aromàtic, gambetes especiades, i barreja d'herbes índies

Arroz basmati aromático, camarones especiados, y mezcla de hierbas indias

Fragrant basmati rice, spiced prawns, and aromatic blend of Indian herbs

ACOMPANYAMENTS ACOMPAÑAMIENTOS ACOMPANIMENT

Naan 	2,95€	Boiled Rice	3,95€
Pa normal		Arròs basmati bullit	
Pan normal		Arroz basmati hervido	
Plain Bread		Boiled basmati rice	
Butter Naan 	3,45€	Pulao Rice	4,95€
Pa amb mantega		Arròs basmati amb espècies aromàtiques	
Pan con mantequilla		Arroz basmati con especias aromáticas	
Bread with butter		Basmati rice with aromatic spices	
Garlic Naan 	3,25€	Jeera Rice	4,95€
Pa amb all		Arròs basmati saltat amb llavors de comí i coriandre fresc	
Pan con ajo		Arroz basmati salteado con semillas de comino y cilantro fresco	
Bread with garlic		Sauteed basmati rice with cumin seeds and fresh coriander	
Cheese Naan 	3,45€	Egg rice	5,95€
Pa amb formatge		Arròs saltat amb ou	
Pan con queso		Arroz salteado con huevo	
Bread with cheese		Sauteed rice with egg	
Garlic Cheese Naan 	4,95€	Onion Salad	3,50€
Pa amb all i formatge		Ceba, cogombre, xili verd i llimona fresca	
Pan con ajo y queso		Cebolla, pepino, chile verde y limón fresco	
Bread with garlic and cheese		Onion, cucumber green chili and fresh lemon	
Pesbawri Naan 	3,95€	Cucumber Raita	3,95€
Pa amb fruits secs i cacau		logurt amb cogombres frescos, herbes i espècies	
Pan con frutos secos y cacao		Yogur con pepinos frescos, hierbas y especias	
Bread with dry fruits and coco		Yogurt with fresh cucumbers, herbs and spices	
Tandoori Roti 	2,50€	Plain Yogurt	2,50€
Pa integral amb o sense mantega		logurt natural	
Pan integral con o sin mantequilla		Yogur natural	
Whole wheat bread with or without butter		Natural yogurt	
Lacha Paratha 	3,95€	French Fries	3,95€
Pa en capes		Patates fregides	
Pan en capas		Patatas fritas	
Layered bread		French Fries	

POSTRES POSTRES DESSERTS

Gulab Jamun

Boles amb base de llet fregida, perfumades amb cardamom i xarop de safrà

Boles amb base de llet fregida, perfumades amb cardamom i xarop de safrà

Fried milk solid based dumplings are scented with cardamom and seeped in rose and saffron syrup



5,95€

Gulab Jamun with ice cream

Dolços calents banyats en xarop amb gelat de vainilla

Cálidos dulces bañados en sirope con helado de vainilla

Warm syrup-soaked sweets with vanilla ice cream

7.95€



Kulfi

Gelat casolà típic indi amb fruits secs

Helado casero típico indio con frutos secos

Typical indian homemade ice cream with dried fruits



5.95€

Halwa Of The Day

Fem diferents tipus, podeu preguntar al cambrer

Hacemos diferentes tipos, puedes preguntarle al camarero

We make different kinds, you can ask the waiter



5.95€

Brownie

Amb gelat de vainilla

Con helado de vainilla

With vanilla ice cream



6.95€

Ice Cream

Xocolata o vainilla

Chocolate o vainilla

Chocolate or vanilla



5.95€

Mango lassi

El lassi de mango és una deliciosa beguda cremosa amb mango i iogurt

Mango lassi es una deliciosa bebida cremosa con mango y yogur

Mango lassi is a delicious creamy drink with mango & yogurt



3.95€

Sweet lassi

Beguda cremosa amb sucre, essència de kewra i iogurt

Bebida cremosa con azúcar, esencia de kewra y yogur

Creamy drink with sugar, kewra essence & yogurt



3.95€

Jeera Salty lassi

Beguda cremosa amb sal, comí torrat i iogurt

Bebida cremosa con sal, comino tostado y yogur

Creamy drink with salt, toasted cumin & yogurt



3.95€