



El Rangoli es un arte popular de decoración clásica en la India. Representa todo un símbolo de creencias culturales y espirituales, y constituye una de las tradiciones más antiguas del país.

Sus diseños decorativos pueden hallarse en los patios de los hogares hindúes, representando un espacio sagrado que da la bienvenida a deidades y visitantes. Los secretos de elaboración de este emblemático arte se transmiten de generación en generación, con la finalidad de traer buena suerte a las familias.

Nos complace presentarle el arte culinario de la India: tan vibrante, tradicional y colorido como un Rangoli.

Rangoli is the most ancient traditional decorative folk art of India and a symbol of religious and cultural beliefs. It is considered an important part of our spiritual tradition.

Rangoli figures and patterns are colourful decorative designs on courtyards during Hindu festivals and is meant as a sacred welcoming area for the gods and guests. These ancient rituals have been passed on through the ages, from one generation to the next, thus keeping both the art form and the tradition alive. The purpose of Rangoli is to bring good luck.

We in Rangoli strive to present to you the culinary art of India which is as vibrant, traditional and colourful as a Rangoli and bring to you recipes which have transcended through generations.

●○○ Medio picante / Medium spicy

●●○ Picante / Spicy

●●● Muy picante / Very spicy

Todos los precios incluyen IVA / All the prices include VAT - No service charge levied

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

Pequeñas porciones de cada uno de los platos / A little bit of everything

27,50

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 persons - Precio por persona / Price per person)

ENTRANTES / STARTERS

SAMUDRI RATTAN (2)(11)

Jugosa vieira a la plancha con pimientos asados y ajo caramelizado.
Juicy, grilled queen scallops cooked with caramelized garlic and roasted bell peppers.

MURGH LAL TIKKA ●○○ (3)

Jugosos trozos de pollo con un toque de comino, cocinados al horno de barro hasta la perfección.
Royal cumin flavoured chicken breast morsels grilled to perfection.

LUCKNOWI SEEKH (3)

Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor.
Mildly spiced skewered minced lamb, cooked in tandoor.

MAKAI PALAK PAKORA

Medallones de espinacas, acelgas y maíz.
Shallow fried spinach, chard and corn cake.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

KOHE - ROGANJOSH

Estofado de cordero con jengibre, tomate y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes and kashmiri chilli - A Kashmiri speciality!

MURGH TIKKA MASALA ●○○ (3)

Pollo marinado en especias y asado al tandoor, cocinado en nuestra propia salsa masala.
Chunks of chicken marinated in spices and yogurt then baked in a tandoor, cooked in our own masala sauce.

TADKA DAL (3)

Exquisitas lentejas amarillas lentamente cocinadas, imprescindibles en cualquier comida.
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.

SAAG PANEER (3)

Queso fresco casero en crema de espinacas.
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

RAITA (3)

Ensalada de yogur con sabor a comino.
A chilled cumin flavoured yoghurt salad.

ZAFRANI PULAO

Aromático arroz Basmati con azafrán.
Saffron flavoured Basmati rice.

NAAN (1)(3)

Pan clásico de la India.
A classic bread with leavened dough.

POSTRE / DESSERT

GULAB JAMUN (1)(3)(6)

Nuestro particular dulce de leche, bañado en jarabe de canela, servido con helado de vainilla.
Thickened milk nugget dunked in a cinnamon flavoured syrup, served with vanilla ice cream.

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO / VEGETARIAN TASTING MENU

Pequeñas porciones de cada uno de los platos / A little bit of everything

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 persons - Precio por persona / Price per person)

26,50

ENTRANTES / STARTERS

ALOO TIKKI (1)(3)

Medallones de patatas servidos con una suave salsa de yogur, menta y tamarindo.
Shallow fried potato medallions served with a yoghurt, mint and tamarind relish.

PUNJABI SAMOSA (1)

Crujiente triángulo relleno de guisantes y patatas.
Golden triangle of mildly spiced potatoes and green peas.

ONION BHAJI

Cebolla frita preparada con una técnica especial India.
Golden fried onion - An all time favorite.

MAKAI PALAK PAKORA

Medallones de espinacas, acelgas y maíz.
Shallow fried spinach, chard and corn cake.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

BOMBAY ALOO (3)

Receta casera de patatas salteadas con comino, cebolla y tomate.
Seed potatoes tossed with fresh cumin seeds, tomatoes and onions - very home style.

KADHAI SUBZI ●○○ (3)

Verduras frescas cocinadas a fuego lento con pimientos y semillas de especias molidas.
Garden fresh vegetables cooked on slow fire with peppers and crushed whole spices.

TADKA DAL (3)

Exquisitas lentejas amarillas lentamente cocinadas, imprescindibles en cualquier comida.
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.

SAAG PANEER (3)

Queso fresco casero con crema de espinacas.
Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

RAITA (3)

Ensalada de yogur con sabor a comino.
A chilled cumin flavoured yoghurt salad.

ZAFRANI PULAO

Arroz basmati aromatizado con azafrán.
Saffron flavoured Basmati rice.

NAAN (1)(3)

Pan clásico de la India.
A classic bread with leavened dough.

POSTRE / DESSERT

GULAB JAMUN (1)(3)(6)

Nuestro particular dulce de leche, bañado en jarabe de canela, servido con helado de vainilla.
Thickened milk nugget dunked in a cinnamon flavoured syrup, served with vanilla ice cream.

ENTRANTES / STARTERS

SAMUDRI RATTAN (2)(11) 9,90
Jugosa vieira a la plancha con pimientos asados y ajo caramelizado.
Juicy, grilled queen scallops cooked with caramelized garlic and roasted bell peppers.

TAWA MACHI (1)(10) 9,40
Pescado a la sartén con especias tostadas de la India - Servido en el sizzler (una plancha de hierro caliente).
Mildly spiced pan grilled fish with crushed whole spices - Served on a sizzler.

LASOONI JHINGA (11) 12,10
Deliciosa fusión de gambas, cebolletas y ajos tiernos.
A ménage à trois of prawns, spring onions and green garlic.

MURGH LAL TIKKA ●○○ (3) 9,50
Jugosos trozos de pollo con un toque de comino, cocinados al horno de barro hasta la perfección.
Royal cumin flavoured chicken breast morsels grilled to perfection.

KESARI MALAI KEBAB (3) 9,50
Jugosos trozos de pollo marinado con cardamomo y queso, asados al horno de barro y servidos con una cremosa salsa con azafrán - Recomendación del Chef.
Juicy chicken breasts with a cardamom and cheese marination, grilled and drizzled with a saffron flavoured creamy sauce - The Chef recommends.

LUCKNOWI SEEKH KEBAB (3) 9,90
Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor.
Mildly spiced skewered minced lamb, cooked in tandoor.

VEGETARIANOS

PUNJABI SAMOSA (1) 7,90
Crujiente triángulo de verduras, relleno de guisantes y patata; uno de los entrantes más famosos.
Crispy triangles of mildly spiced potatoes and green peas.

ONION BHAJI 7,80
Cebolla frita preparada con una técnica especial de la India. ¡Uno de los favoritos!
Golden fried onion fritter. An all time favourite!.

BHAJIA BASKET 8,50
Dorados crujientes de verdura de temporada servidos con salsa de mango.
Golden fried assorted vegetable crisps served with a mango relish.

MAKAI PALAK PAKORA 8,70
Medallones de espinacas, acelgas y maíz.
Shallow fried spinach, chard and corn cake.

RAGDA PATTICE (1)(3) 8,70
Buñuelos de patata con garbanzos, salsa de yogur, tamarindo y menta; adornados con fideos de harina.
Potato pancakes and whole wheat crisps with a chick pea mash, drizzled with yoghurt, tamarind and mint sauce.

SOUVENIRS RANGOLI 12,10
Degustación de nuestros más exquisitos entrantes: Aloo tikki (1)(3), Punjabi samosa (1), Murgh lal tikka (3) y Lucknowi seekh kebab (3).
A panorama of our finest starters recommended by the chef: Aloo tikki (1)(3), Punjabi samosa (1), Murgh lal tikka (3) y Lucknowi seekh kebab (3).

SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY 8,40

ENSALADA DEL DÍA / SALAD OF THE DAY 7,90

AVES / POULTRY

MURGH TIKKA MAKHANI / BUTTER CHICKEN (3)

Nuestra receta casera de pollo, con salsa de tomate, mantequilla y hojas de alholva - ¡un clásico!
Our house speciality: chicken in a creamy fenugreek flavoured tomato sauce, with a hint of honey - A classic!

12,90

LUCKHNOWI MURGH KORMA (3)(6)

El Korma es un curry de sabor suave originario de la India que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow - Pruébalo con pechuga de pollo.
Korma is a mild, creamy curry sauce from India with a very distinctive silky, rich flavour of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India - Try our Korma with diced chicken breast.

12,90

CHICKEN TIKKA MASALA ●○○(3)

Aunque existen diferentes teorías sobre el origen de esta receta, eso no impide que esté considerada como el verdadero plato nacional de Gran Bretaña, así como el orgullo de la India - Pollo marinado en especias y yogur, asado al tandoor y cocinado en nuestra propia salsa masala ("mezcla de especias")
Though the origins of this dish are disputed, it still remains Britain's national dish and India's pride - Chunks of chicken marinated in spices and yogurt then baked in a tandoor, cooked in our own masala ("mixture of spices") sauce.

12,90

MURGH VINDALOO ●●● Especial para valientes / For the brave heart

El Vindaloo es un curry típico de Goa cuyo nombre deriva del plato portugués "Carne de Vinha d'Alhos", carne marinada con vino y ajos. La receta se mantiene pero añadiendo especias y chiles - Se sugiere acompañar de arroz blanco.
Vindaloo is a Goan curry which name derives from the Portuguese "Carne de Vinha d'Alhos", a dish with meat marinated with wine and garlic - Best had with steamed white basmati rice.

12,90

MURGH KHURCHAN (3)

Palitos de cebolla, tomate y pimientos con pechuga de pollo salteados y servidos en un sizzler (plancha de hierro caliente).
Batons of onion, tomato and bell peppers with boneless chicken breast tossed and then served on a sizzler.

12,90

HANDI MURGH (3)(6)

Pechuga de pollo lentamente cocinada en una olla sellada, con cebollas caramelizadas, yogur y especias - Un plato de los maharajás.
Boneless chicken breast slowly cooked in a sealed pot with heaps of brown onions, yoghurt and spices - A dish of the maharajahs.

12,90

SAAG MURGH (3)

Trocitos de pollo suavemente especiados, servidos en una cremosa salsa de espinacas.
A creamy mélange of fresh spinach and juicy chicken morsels with mild spices.

12,90

KADHAI MURGH ●●○

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada en la India y en los países vecinos. Los platos de carne y verdura se cocinan a fuego lento junto con semillas de diferentes especias y pimientos.
Kadhai is a thick round bottomed pan - used in India and neighbouring countries in which meats or vegetarian dishes are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers.

12,90

MALABAR MURGH CURRY (8)

Receta típica de Kerala. Porciones de pollo cocinadas con aromáticas especias y coco.
A popular delicacy of Kerala where morsels of chicken are cooked in aromatic spices and coconut milk.

12,90



Existen muchas leyendas sobre el origen de la palabra curry pero la mayoría de la gente ha aceptado como origen la palabra "kari". Este término proviene de Tamil Nadu (sur de la India), y significa salsa picante. Los curries están hechos a base de una combinación de especias, por ejemplo: cilantro, comino, pimienta negra, pimienta blanca, cúrcuma, chile, canela, nuez moscada, clavos, cardamomo, etc. mezcladas en proporciones exactas. Nuestro chef ha escogido los mejores curries de la India para su disfrute.

The origin of the word 'curry' itself is the stuff of legends, but most people have settled on the origins being the Tamil word 'kari' meaning spiced sauce. Curries are made from a combination of spices (like coriander, cumin, black pepper, white pepper, turmeric, chillies, cinnamon, nutmeg, cloves, cardamoms, etc.) blended in exact proportions. Our chef has selected the best of Indian curries for your pleasure.

CARNE ROJA / RED MEAT

KOHE - ROGANJOSH

Estofado de cordero con jengibre, tomate y chiles - ¡Especialidad de Cachemira!
Braised lamb with sundried ginger, tomatoes and kashmiri chilli - A Kashmiri speciality!

14,90

GOSHT KORMA (3)(6)

El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Disfrute de este particular curry con carne de cordero. Korma is a mild, creamy curry sauce from India. It has a very distinctive silky, rich flavor of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India. We serve it with cubed lamb.

14,90

BHINDI GOSHT (3)(6)

Dum pukht es una de las técnicas de cocción más refinadas de la India. Con una antigüedad de más de 200 años, implica cocinar la carne y las verduras a fuego lento, en contenedores sellados. Prueba nuestros trozos de cordero y okra, en una suave salsa de tomate y anacardos.

Dum pukht is a cooking technique associated with the Awadh region of India, in which meat and vegetables are cooked over a very low flame, generally in sealed containers. Try our version of lamb in a mildly spiced cashew tomato sauce laced with okra.

14,90

KASOORI METHI GOSHT ●○○ (3)

Cordero con tomate y hojas de alholva, aromatizado con cardamomo y macis (una especie con propiedades ayurvédicas y afrodisíacas).

A rustic lamb dish with tomato and fenugreek leaves, flavored with cardamom and mace (a spice of which is said to have ayurvedic and aphrodisiac properties).

14,90

LAMB VINDALOO ●●● Especial para valientes / For the brave heart

El Vindaloo es un curry típico de Goa cuyo nombre deriva del plato portugués "Carne de Vinha d'Alhos", carne marinda con vino y ajos. La receta se mantiene añadiendo al cordero especias y chiles - Se sugiere acompañar de arroz blanco.

Vindaloo is a Goan curry which name derives from the Portuguese "Carne de Vinha d'Alhos", a dish with lamb marinated with wine and garlic - Best had with steamed white basmati rice.

14,90

KADHAI GOSHT ●●○

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada en la India y en los países vecinos. Los platos de carne se cocinan a fuego lento junto con semillas de diferentes especias y pimientos. Pruebe este exquisito plato de cordero.

Kadhai is a thick round bottomed pan, used in India and neighbouring countries in which meats are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers. Try this exquisite lamb dish.

14,90

MALABAR GOSHT (8)

Trocitos de cordero cocinados con especias aromáticas y leche de coco - Una receta típica de Kerala.
Tender lamb cooked with aromatic spices in coconut milk - A popular delicacy of Kerala.

14,90

DUM KA BIRYANI CON PRESENTACIÓN ÚNICA (3)

Arroz basmati cocinado al vapor con azafrán y especias de la India, servido con salsa de yogur.
Saffron clad basmati rice mingled with an exotic myriad of flavors, served with raita.

 Cordero / Lamb

16,90

Pollo / Chicken

15,60

Gambas / Shrimp (11)

17,90

Verduras / Vegetable

15,10

PESCADO / FISH

JHINGA KALIMIRCH MASALA (8)(11) / MACHI KALIMIRCH MASALA (8)(10) ●○○○

Gambas / pescado en salsa masala, condimentada con pimienta negra molida.
Prawns / fish stir fried in a masala sauce, flavoured with crushed black pepper.

13,90

KONKANI JHINGA (8)(11) / KONKANI MACHI (8)(10)

Gambas / filetes de salmón fresco, cocidos a fuego lento en una salsa de tomate condimentada con aromáticas especias tostadas y coco.

Prawns / fresh salmon fillets, simmered in a tomato sauce flavoured with roasted aromatic spices and coconut.

13,90

KADHAI JHINGA (11) / KADHAI MACHI (10) ●○○○

El Kadhai es una cazuela circular y profunda, usada sobretodo en el norte de la India y en los países vecinos. Los platos se cocinan a fuego lento junto con semillas trituradas de diferentes especias y pimientos. Pruébelo con gambas / salmón. Kadhai is a thick round-bottomed pan, popular in Northern India and neighbouring countries, in which dishes are cooked on slow fire with crushed whole spices and peppers. Try it with either prawns / salmon.

13,90

TANDOOR

TANDOORI JHINGA (3)(11)

Langostinos marinados en yogur, ajo y pimienta - Simplemente irresistibles.
Charcoal grilled tiger prawns with cultured yoghurt and mild spices - Simply irresistible.

14,90

SOFIANI MACHI (3)(10)

Salmón ahumado al tandoor, aromatizado con hinojo y enebro.
Tandoori smoked salmon flavoured with fennel and dill leaves.

14,10

TANDOORI MURGH (3)

Suaves muslos de pollo asados al tandoor iuno de los platos más conocidos!
Plump juicy legs of chicken grilled to perfection- one of the most popular dishes ever.

13,90

PATHAR KE KEBAB (3)

Cordero suavemente especiado, cocinado a la piedra y servido sobre un sizzler (plancha de hierro claiente) - Mejor disfrutado con una copa de Rioja.
Mildly spiced sliced lamb cooked on charcoal stone and served on a sizzler - Best enjoyed with a glass of Rioja.

14,50

DEGUSTACIÓN DE PLATOS TANDOORI / TANDOORI MIXED GRILL PLATTER (3)(10)(11)

Selección de los mejores asados en nuestro tandoor, acompañados con ensalada.
Our Chef's selection of delectable tandoori grills, served with salad.

17,60



La técnica Tandoori empezó a ser utilizada por las tribus nómadas de las estepas de Asia Central y fue introducida en la India por los mogoles. El Tandoor es un horno elaborado con una arcilla especial procedente del Norte de la India. El proceso de cocción consiste en poner las especias directamente sobre el carbón para dar a la comida un sabor ahumado, muy peculiar, mientras se cocina a una temperatura de 450 °C. Nuestro chef ha creado un menú especial manteniendo las tradiciones fronterizas del noroeste, seleccionando para ello piezas de carne y pescado, maceradas y cocidas en el tandoor.

The Moghul rulers brought the tandoori cooking style to India. The Tandoori oven is made of a special clay that lends a subtle aroma to the delicately spiced food. Meats are plunged into the oven heated over 450 °C. The searing heat traps the spices and natural juices within the food and it emerges cooked on the outside and moist in the inside, retaining the spices and its natural taste. This art of cooking has been handed down through the ages and is now available in Bembì. We use the authentic clay oven "Tandoor" to prepare our dishes.

LEGUMBRES / PULSES

DAL MAKHANI (3) Lentejas negras cocinadas a fuego lento sobre nuestro tandoor - La especialidad de la casa. Black lentils and chana dal slow cooked overnight on our Tandoor - Our House speciality.	11,90
PINDI CHANA (3) Receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa a base de tomate. Home style chickpea preparation in a tangy tomato sauce.	10,90
TADKA DAL (3) Exquisitas lentejas amarillas lentamente cocinadas, imprescindibles en cualquier comida. Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.	9,90

PANEER

DUM KA KOFTA (3)(6) Deliciosa especialidad del Chef. Queso fresco con anacardos y tomate aromatizado con cardamomo negro - Desde las cocinas del Rey de Hyderabad. A Chef's special paneer delicacy with cashew, tomato flavoured with black cardamom - From the kitchens of the Nizam's of Hyderabad.	11,80
PANEER KORMA (3)(6) El Korma es un curry de sabor suave, originario de la India, que a menudo se elabora con yogur, azafrán y anacardos. Es un plato destacado en la cocina musulmana, famoso en la región de Lucknow. Pruebe nuestro queso fresco con esta particular salsa de anacardos. Korma is a mild, creamy curry sauce from India. It has a very distinctive silky, rich flavor of cashew nuts and saffron. This is a legacy of the Mughal rule in India. Try it with cubed paneer.	11,50
KADHAI PANEER ●○○ (3) Dados de queso fresco en salsa de tomate y ajo, con pimientos y chiles. Cottage cheese cubes cooked in a tomato and garlic sauce, laced with peppers and chilly flakes.	11,90
SAAG PANEER (3) Queso fresco casero con una suave crema de espinacas. Home made cottage cheese in a creamy spinach sauce.	11,50
PANEER KHURCHAN (3) Bastones de cebolla, tomate y pimientos, salteados con requesón y servidos en un sizzler (una plancha de hierro caliente). Batons of onion, tomato and bell peppers with cottage cheese strips, tossed and then served on a sizzler.	11,70
PANEER BUTTER MASALA (3) Exquisita receta de queso fresco con mantequilla y tomate. Se sirve suave pero si lo desea picante, sólo debe pedirnoslo - Receta procedente del norte de la India. A cottage cheese delicacy in a tomato base sauce. Normally served mild, but if you want it spiced, just ask - A North Indian recipe.	11,90

El Paneer es un queso fresco de origen indio común en la cocina surasiática. Su sabor es ligeramente ácido. Su elaboración consiste en hacer coagular la leche hervida con zumo de limón u otros cítricos. A diferencia de la mayor parte de quesos del mundo, la fabricación de paneer no implica el cuajo como agente de coagulación, detalle que lo convierte en completamente lacto-vegetariano y uno de las principales fuentes de proteína para los vegetarianos de la India.

Paneer is a fresh cheese of Indian origin, common in South Asian cuisine. It is an un-aged, acid-set, non-melting farmer cheese or curd cheese made by curdling heated milk with lemon juice or other fruit acid. Unlike most cheeses in the world, the making of paneer does not involve rennet as the coagulation agent, thus making it completely lacto-vegetarian and being one important source of protein for vegetarians in India. It is generally unsalted.



VERDURAS / VEGETABLES

BOMBAY ALOO (3)

Patatas salteadas con comino, cebolla y tomate.
Seed potatoes tossed with cumin, onions and tomatoes.

10,40

SAAG ALOO (3)

Patatas cocinadas con una cremosa salsa de espinacas.
Potatoes cooked with a creamy spinach sauce.

10,90

ALOO GOBI (3)

Receta casera de patatas y coliflor con cebolla y tomates, ligeramente especiada.
Home style preparation of potatoes and cauliflower florets tempred lightly with onion and tomatoes.

10,90

KADHAI SUBZI ●○○ (3)

Verduras frescas cocinadas a fuego lento con pimientos y semillas de especias molidas.
Garden fresh vegetables cooked on slow fire with peppers and crushed whole spices.

10,50

DUM KA SUBZI ●○○ (3)(6)

Verduras lentamente cocinadas en una olla sellada con cebollas caramelizadas y anacardos, acabado con cardamomo y menta.
Mixed vegetables cooked in a sealed pot with cashew nut and browned onion, flavoured with cardamom and mint.

10,90

ACOMPAÑAMIENTOS / ON THE SIDE

RAITA (3)

Ensalada de yogur con sabor a comino.
A chilled cumin flavoured yogurt salad.

3,50

DELHI SALAD

Una ensalada de pepino, tomate y cebolla, con rodajas de limón y chiles verdes, salpicado con Chaat masala.
Freshly cut cucumber, tomato, onions, with lemon wedges and green chillies, spiked with Chaat masala.

4,50

ONION SALAD

Cebolla cortada con limón, chaat masala y sal.
Freshly cut onions pickled with lemon, chaat masala and salt.

2,50

PAPADOM

Galletas de lentejas con comino asadas al horno, servidas con salsas variadas.
Roasted lentil crisps spiked with cumin, served with accompanying chutneys.

1,25

ARROZ BASMATI / BASMATI RICE

SAFED CHAWAL Arroz basmati de la India suave y alargado. Fluffy white long grained basmati rice.	3,90
ZAFFRANI PULAO (6) Arroz basmati aromatizado con azafrán, adornado con nueces y pasas. Basmati rice flavoured with saffron and garnished with nuts and raisins.	4,90

PAN / BREAD

NAAN (1)(3) Pan clásico de la India. A classic bread with leavened dough.	3,25
PUDINA NAAN (1)(3) Pan clásico de la India con sabor de menta. A classic bread with leavened dough flavoured with mint.	3,45
TANDOORI ROTI (1) Pan de trigo integral recién hecho en el Tandoor. Wholemeal unleavened bread cooked in the Tandoor.	2,75
LACHCHA PARATHA (1)(3) Delicioso pan de hojaldre con mantequilla. Rich flaky bread enriched with butter.	3,60
KULCHA (ESCOJA UN RELLENO / CHOOSE ONE FILLING) (1)(3) Pan Naan relleno de: queso (3) / patata / cordero / ajo / cebolla / frutos secos y nueces (6) Naan bread filled with: cheese (3) / potato / lamb / garlic / onion / fruit and nut (Peshawari) (6)	3,70
DEGUSTACIÓN DE PAN / ASSORTED BREAD BASKET (1)(3) Para dos personas. For two people.	8,50

ALERGIAS E INTOLERANCIAS / ALLERGIES AND INTOLERANCES

(1) Gluten / Gluten	(6) Frutos secos / Nuts	(11) Crustáceos / Crustaceans
(2) Huevos / Eggs	(7) Apio / Celery	(12) Moluscos / Molluscs
(3) Lácteos / Milk products	(8) Mostaza / Mustard	(13) Altramuces / Lupin
(4) Cacahuets / Peanuts	(9) Sésamo / Sesame seeds	(14) Sulfitos / Sulphites
(5) Soja / Soy	(10) Pescado / Fish	

Si tiene alergia, intolerancia o sensibilidad a algún alimento, por favor coméntelo a su camarero/a antes de pedir y le sugerirá los mejores platos para su caso. POR FAVOR TENGA EN CUENTA que nuestros platos se preparan en áreas donde están presentes ingredientes alergénicos, por lo que no podemos garantizar que nuestros platos sean 100% libres de éstos.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let our personnel know before you order and they will suggest the best dishes for you. PLEASE NOTE that our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients.

El pescado que servimos se ha sometido a un proceso de congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas.

All fish that we serve has been subjected to a freezing process at -20°C for at least 24 hours.