

Maharaja

RESTAURANT

◆◆◆ BARCELONA ◆◆◆

Restaurante Maharaja © 2001

Rambla del Raval, 14

08001 Barcelona
All rights reserved

Reservas:

Presupuestos adaptables a grupos (mín. 4 personas) para banquetes, bodas, comuniones, cenas de empresa y más.
Para reservas, llamar:

Teléfono. **934 425 777** Móvil. **645 866 723**

Tarjetas de crédito:

Aceptamos Visa, American Express y tarjetas de débito.

Taxi:

Llamamos taxi bajo petición.

Precios:

A consultar.

Horario:

Dom – Sab: 12:00 - 01:00 h
Servicio 7/365

Instalaciones:

3 salones independientes.
Climatización independiente.
Música ambiental.
Terraza todo el año.
WIFI
Parking **GRATIS** (1 hora).

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTAS

NON VEG MENU

Primero

CHICKEN TANDOORI

Un cuarto de pollo marinado en yogur y especias hindúes al horno Tandoori.
Chicken marinated with yogurt and Indian spices grilled in Tandoori Oven.

CHICKEN TIKKA

Pechuga de pollo marinado en yogur y especias hindúes.
Chicken pieces marinated in yogurt and Indian spices.

Segundo

CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken Tikka en salsa de cebolla, tomate, pimiento y especias con salsa curry.
Pieces of Chicken Tikka cooked with onion, tomato, pepper sauce and spices with curry.

BUTTER CHICKEN

Pechuga de pollo asado al horno Tandoori, salsa de tomate, mantequilla, nata y especias.
Tandoori grilled chicken, tomato sauce, butter, cream and Indian spices.

LAMB CURRY

Cordero preparado con hierbas hindúes con una salsa curry muy ligera.
Lamb cooked with Indian herbs in a very mild curry sauce.

LAMB MASALA

Cordero cocinado con cebolla, pimiento, tomate, salsa curry y especias.
Lamb cooked with onion, pepper, tomato, curry sauce and spices.

BASMATI RICE | NAN | ROTI

Arroz basmati natural de las tierras bajas del Himalaya | Pan
Natural basmati rice from the lowlands of Himalayas | Bread

Postre

MAHARAJA KULFI | GULAB JAMUN

Helado hindú | Pastel hindú
Indian ice cream | Indian cake

Bebida

CERVEZA | VINO | REFRESCO

Cortesía

1 COPA DE CAVA Y UVAS

(INCLUYE COTILLÓN)

24,95 €

(PRECIO POR PERSONA)

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTAS

VEG MENU

Primero

SAMOSA

Empanada frita de patatas, guisantes y especias hindúes.
Crispy, deep fried triangle pastry with potato, green peas and Indian spices.

PANNER PAKORA

Queso hindú rebozado en harina de garbanzos.
Cottage cheese crispy fried with spices.

MIX PAKORA

Verduras rebozadas en harina de garbanzos y especias hindúes.
Mixed vegetables with chickpeas flour and Indian spices.

Segundo

CHANA MASALA

Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.
Chickpeas cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.

PALAK PANEER

Queso hindú cocinado con salsa de tomate, curry con mantequilla, nata y especias.
Indian cheese cooked with tomato sauce, curry with butter and spices.

MIX VEGETABLE

Verduras frescas cocinadas con hierbas, especias y salsa curry.
Fresh mixed vegetables cooked with herbs, spices and curry sauce.

DAL MAHARAJA

Lentejas, judías rojas con mantequilla, cebolla, tomate y especias.
Lentils, red kidney beans with butter, onion, tomato and spices.

BASMATI RICE | NAN | ROTI

Arroz basmati natural de las tierras bajas del Himalaya | Pan
Natural basmati rice from the lowlands of Himalayas | Bread

Postre

MAHARAJA KULFI | GULAB JAMUN

Helado hindú | Pastel hindú
Indian ice cream | Indian cake

Bebida

CERVEZA | VINO | REFRESCO

Cortesía

1 COPA DE CAVA Y UVAS

(INCLUYE COTILLÓN)

24,95 €

(PRECIO POR PERSONA)