

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).

Soup

(sopas)

- 1. VEG SOUP**
Sopa de verduras, pimiento y especias hindús.
Sopa de verdures, pebrot i espècies hindús.
Mixed vegetables soup, pepper, and Hindu spices.
- 2. DAL SOUP**
Sopa de lentejas amarillas, limón, crema de coco, especias hindús.
Sopa de lleties grogues, llimona, crema de coco i espècies hindús.
Yellow lentils soup, lemon, coconut cream and Hindu spices.
- 3. TOMATO SOUP**
Sopa de tomate, nata, limón y especias hindús.
Sopa de tomàquet, nata, llimona i espècies hindús.
Tomato soup, cream, lemon and Hindu spices.
- 4. VEG SWEET CORN SOUP**
Sopa de verduras, maíz y especias hindús.
Sopa de verdures, blat de moro i espècies hindús.
Mixed vegetables soup, sweet corn, cream and Hindu spices.
- 5. CHICKEN SWEET CORN SOUP**
Sopa de pollo, champiñones, zanahoria, queso y especias hindús.
Sopa de pollastre, blat de moro, pastanaga, formatge i espècies hindús.
Chicken soup, sweet corn, cream and Hindu spices.
- 6. CHICKEN MANCHAW SOUP**
Sopa de pollo, champiñones, zanahoria, queso y especias hindús.
Sopa de pollastre, xampinyons, pastanaga, formatge i espècies hindús.
Chicken soup, mushrooms, carrot, cheese and Hindu spices.
- 7. VEGETABLE MANCHAW SOUP**
Sopa de verduras, fideos y especias hindús con sabor agridulce.
Sopa de verdures, fideus i espècies hindús amb sabor agridolç.
Mixed vegetables soup, noodles, Hindu spices with bittersweet taste
- 8. CHICKEN SORBA SOUP**
Sopa de pollo, tomates, crema de coco y especias hindús.
Sopa de pollastre, tomàquet, crema de coco i espècies hindús.
Chicken soup, tomato, coconut cream and Hindu spices.

Salads

(ensaladas - amanides)

9. **GREEN SALAD**
Lechuga, pepino, zanahoria, tomate, cebolla y queso hindú.
Enciam, cogombre, pastanaga, tomàquet, ceba i formatge hindú.
Lettuce, cucumber, carrot, tomato, onion and Hindu cheese.
10. **CHICKEN SALAD**
Lechuga, pollo, pepino, zanahoria, tomate y cebolla
Enciam, pollastre, cogombre, pastanaga, tomàquet i ceba.
Lettuce, chicken pieces, cucumber, carrot, tomato and onion.
11. **MAHARAJA SALAD**
Lechuga, zanahoria, pepino, cebolla, tomate, queso, gambas y piña.
Enciam, pastanaga, cogombre, ceba, tomàquet, formatge hindú, gambes i pinya.
Lettuce, carrot, cucumber, onion, tomato, Hindu cheese, prawns and pineapple.

Snacks

12. **PAPAD**
Coca de harina de garbanzos con especias hindús.
Coca de farina de cigrons i espècies hindús.
Chickpeas flour with Hindu spices.
13. **SAMOSA**
Empanada frita de patatas, guisantes, anacardos y especias hindús.
Empanada fregida de patates, anacards, pèsols i espècies hindús.
Crispy pie fried, filled with potatoes, green peas, cashew nuts and Hindu spices.
14. **VEGETABLE MIX PAKORA**
Verduras rebozadas en harina de garbanzos y especias hindús.
Verdures arrebossades en farina de cigrons i espècies hindús.
Fried vegetables with chickpeas flour and Hindu spices.
15. **CHICKEN PAKORA**
Pollo rebozado en harina de garbanzos y especias hindús.
Pollastre arrebossat en farina de cigrons i espècies hindús.
Deep fried chicken with chickpeas flour and Hindu spices.
16. **FISH PAKORA**
Filete de pescado rebozado en harina de garbanzos y especias hindús.
Filet de peix arrebossat en farina de cigrons i espècies hindús.
Deep fried fish with chickpeas flour and Hindu spices.
17. **PANEER PAKORA**
Queso hindú rebozado en harina de garbanzos.
Formatge hindú arrebossat en farina de cigrons.
Hindu cheese fried with chickpeas flour.

- 18. BAIGUN PAKORA**
Berenjena rebozada en harina de garbanzos fritos.
Albergínea arrebossada en farina de cigrons fregits.
Fried eggplant with fried chickpeas flour.
- 20. ONION BHAJI**
Cebolla rebozada con harina de garbanzos y especias hindús.
Ceba arrebossada amb farina de cigrons i espècies hindús.
Fried onion with chickpeas flour and Hindu spices.
- 21. FRIED CHICKEN & CHIPS**
Pollo rebozado con harina de garbanzos y patatas fritas.
Pollastre arrebossat amb farina de cigrons, i patates fregides.
Fried chicken with chickpeas flour and chips.

Tandoori

(horno hindú – forn hindú)

- 22. TANDOORI CHICKEN**
Un cuarto de pollo marinado en yoghurt y especias hindús al horno Tandoori.
Pollastre marinat amb iogurt i espècies hindús al forn Tandoori.
Chicken marinated with yoghurt and Hindu spices grilled in Tandoori Oven.
- 23. CHICKEN TIKKA**
Pechuga de pollo marinado en yogur y especias hindús.
Pit de pollastre marinat amb iogurt i espècies hindús.
Chicken pieces marinated in yoghurt and Hindu spices.
- 24. CHICKEN ACHARI TIKKA**
Pechuga de pollo marinado en yogur y especias hindús al horno Tandoori.
Pit de pollastre marinat amb iogurt i espècies hindús al forn Tandoori.
Chicken pieces marinated in yoghurt and Hindu spices grilled in Tandoori oven.
- 25. CHICKEN PUDINA TIKKA**
Pechuga de pollo marinado en yogur, salsa de menta y especias hindús al horno Tandoori.
Pollastre marinat amb iogurt, salsa de menta i espècies Hindús al forn Tandoori.
Chicken pieces marinated in yoghurt, mint sauce and Hindu spices grilled in Tandoori oven.
- 26. LAMB TIKKA**
Cordero marinado en yogur y especias hindús al horno Tandoori.
Xai marinat amb iogurt i espècies hindús al forn Tandoori.
Lamb pieces marinated in yoghurt and Hindu spices grilled in Tandoori oven.
- 27. LAMB ACHARI TIKKA**
Cordero marinado en yogur y especias hindús al horno Tandoori.
Xai marinat amb iogurt i espècies hindús al forn Tandoori.
Lamb pieces marinated in yoghurt and Hindu spices grilled in Tandoori oven .
- 29. CHICKEN SEEKH KABAB**
Carne picada de pollo con especias hindús al horno Tandoori.
Carn picada de pollastre amb espècies hindús al forn Tandoori.
Minced chicken with Hindu species grilled in Tandoori oven.

- 30. LAMB SEEKH KABAB**
Carne picada de cordero con especias hindús al horno Tandoori.
Carn picada de xai amb espècies hindús al forn Tandoori.
Minced lamb with Hindu spices grilled in Tandoori oven.
- 31. CHICKEN KALMI KABAB**
Muslo de pollo con pasta de queso, anacardos, nata, pimiento y especias.
Cuixa de pollastre amb pasta de formatge, anacards, nata, pebrot i espècies.
Chicken thigh with cheese pasta, cashew nuts, cream, pepper and spices.
- 34. CHICKEN MALAI KABAB**
Pechuga de pollo en salsa de crema de anacardos, queso hindú, nata y especias.
Pit de pollastre amb salsa de crema d'anacards, formatge hindú, nata i espècies.
Chicken breast with cream of cashew nuts, Hindu cheese, cream and Hindu spices.
- 35. FISH TIKKA**
Pescado marinado en yogur y especias hindús.
Peix marinat amb iogurt i espècies hindús.
Fish pieces marinated in yoghurt and Hindu spices.
- 37. PANEER TIKKA**
Queso hindú, cebolla, pimiento marinado en yogur y especias hindús.
Formatge hindú, ceba, pebrot marinat amb iogurt i espècies hindús.
Hindu cheese, onion, cucumber marinated in yoghurt and Hindu spices.
- 38. VEG SEEKH KABAB**
Verduras con especias hindús al horno Tandoori.
Verdures amb espècies hindús al forn Tandoori.
Mixed vegetables with Hindu spices grilled in Tandoori oven.
- 40. PANNER SOIE TIKKA**
Queso hindú marinado en yogur, miel y especias picantes al horno Tandoori.
Formatge hindú marinat amb iogurt, mel i espècies picants al forn Tandoori
Hindu cheese marinated in yoghurt, honey and hot spices grilled in Tandoori oven.
- 41. MAHARAJA MIX PLATER VEG**
Verduras con especias, queso hindú, champiñones, patata, coliflor y nan.
Verdures amb espècies, formatge hindú, xampinyons, patates, coliflor i nan.
Vegetables with species, Hindu cheese, mushrooms, potatoes, cauliflower and nan.

Chicken dishes

(platos con pollo – plats amb pollastre)

42. **CHICKEN CURRY**
Pechuga de pollo con especias hindús y salsa curry suave.
Pit de pollastre amb espècies hindús i salsa de curri suau.
Breast chicken cooked with Hindu spices and curry sauce.
43. **CHICKEN TIKKA MASALA**
Chicken Tikka en salsa de cebolla, tomate, pimiento y especias con salsa curry.
Chicken Tikka amb salsa de ceba, tomàquet, pebrot i espècies amb salsa al curry.
Pieces of Chicken Tikka cooked with onion sauce, tomato, pepper and spices with curry sauce.
44. **BUTTER CHICKEN**
Pechuga de pollo asado al horno Tandoori, cocinado en salsa de tomate, mantequilla, nata y especias.
Pit de pollastre rostit al forn Tandoori, cuinat amb salsa de tomàquet, mantega, nata i espècies.
Tandoori grilled chicken cooked in tomato sauce, butter, cream and Hindu spices.
45. **CHICKEN MASALA**
Pechuga de pollo cocinado con cebolla, pimiento, tomate y especias en salsa curry.
Pit de pollastre cuinat amb ceba, pebrot, tomàquet i espècies amb salsa de curry.
Chicken cooked in onion, pepper, tomato and spices with curry sauce.
46. **CHICKEN KADAI**
Pollo cocinado con cebolla y verduras a la Juliana con especias hindús.
Pollastre cuinat amb ceba i verdures a la Juliana i espècies hindús.
Chicken cooked with onion, Juliana vegetables and Hindu spices.
47. **CHICKEN BALTI**
Pechuga de pollo en salsa de tomate y anacardos, curry , crema de coco y especias.
Pit de pollastre amb salsa de tomàquet i anacards, curry, coconut cream i espècies.
Chicken cooked in tomato sauce and cashew nuts, curry, coconut sauce and spices.
48. **CHICKEN BHUNA**
Pechuga de pollo al horno Tandori con cebolla, pimiento, tomate, jengibre, ajo en salsa de curry.
Pit de pollastre rostit al forn Tandori cuinat amb ceba, pebrot, tomàquet, gingebre, all amb salsa de curry i espècies.
Tandoori grilled chicken cooked with onion, pepper, tomato, ginger, garlic in thick curry sauce.
49. **CHICKEN JALFREZI**
Pechuga de pollo cocinado con cebolla, tomate, pimiento, zanahoria y especias.
Pit de pollastre cuinat amb ceba, tomàquet, pebrot, pastanaga i espècies.
Chicken breast cooked with onion, tomato, pepper, carrot and spices.
50. **CHICKEN PALAK**
Pechuga de pollo cocinado con espinacas, hierbas y especias.
Pit de pollastre cuinat amb espinacs, herbes i espècies.
Chicken breast cooked with spinach, herbs and spices.
51. **CHICKEN CHILLY**
Pollo frito cocinado con cebolla, pimiento, jengibre y especias chinas muy picante.
Pollastre fregit cuinat amb ceba, pebrot, gingebre i espècies xineses mot picant.
Fried chicken cooked with onion, pepper, ginger and hot Chinese spices.

- 53. CHICKEN VINDALOO**
Pollo en salsa curry muy picante, crema de jengibre y ajo con patatas y especias.
Pollastre amb salsa curry molt picant, crema de gíngebre i all amb patates i espècies.
Chicken cooked in hot curry sauce and ginger-garlic cream with potatoes and spices.
- 54. HICKEN MADRASH**
Pollo cocinado con salsa de carne picante, pimienta y especias.
Pollastre cuinat amb salsa de carn picant, pebrot i espècies.
Chicken cooked with hot gravy, pepper and spices.
- 55. CHICKEN MANGO**
Pollo con tomate, mango y especias.
Pollastre amb tomàquet, mango i espècies.
Chicken cooked in tomato sauce with mango and spices.
- 56. CHICKEN KORMA**
Pollo con crema de anacardos, nata y especias con cocktail de frutas.
Pollastre amb crema d'anacards, nata i espècies amb cocktail de fruites.
Chicken cooked in cashew nuts, cream and spices with fruit cocktail.
- 57. CHICKEN MUGLAI**
Pechuga de pollo cocinado en nata y salsa de anacardos con especias.
Pit de pollastre cuinat amb nata i salsa d'anacards amb espècies.
Chicken cooked in cream and cashew nuts sauce with spices.
- 58. CHICKEN KHEBRI**
Pechuga de pollo cocinado en nata y salsa de anacardos con huevo, crema de coco, cebolla, pimienta y especias.
Pit de pollastre cuinat amb nata i salsa d'anacards amb ou, crema de coco, ceba, pebrot i espècies.
Chicken breast cooked in cream and cashew nuts sauce with egg, coconut cream, onion, pepper and spices.
- 59. CHICKEN DHANSAK**
Pechuga de pollo cocinado con lentejas en salsa curry, piña y especias.
Pit de pollastre cuinat amb llenties amb salsa curry, pinya i espècies.
Chicken breast cooked in lentils and curry sauce with pineapple and spices.
- 60. CHICKEN COCONUT**
Pechuga de pollo cocinado en salsa curry con crema de coco y especias.
Pit de pollastre cuinat en salsa curry amb crema de coco i espècies.
Chicken breast cooked in curry sauce and coconut cream and spices.
- 61. CHICKEN DOPYAZA**
Pechuga de pollo cocinado con cebolla en una salsa curry espesa y especias.
Pit de pollastre cuinat amb ceba en salsa de curry espessa i espècies.
Chicken cooked with onion, thick curry sauce and Hindu spices.

Lamb dishes

(platos con cordero – plats amb xai)

62. LAMB CURRY

Cordero preparado con hierbas hindús con una salsa curry muy ligera.
Xai preparat amb herbes hindús amb una salsa curry molt lleugera.
Lamb cooked with Hindu herbs in a very mild curry sauce.

63. LAMB MASALA

Cordero cocinado con cebolla, pimiento, tomate, salsa curry y especias.
Xai cuinat amb ceba, pebrot, tomàquet, salsa curry i espècies.
Lamb cooked with onion, pepper, tomato, curry sauce and spices.

64. LAMB ROGAN JUICE

Cordero cocinado con una ligera salsa curry y especias picantes.
Xai cuinat amb una lleugera salsa curry i espècies picants.
Lamb cooked in a very mild curry sauce and hot spices.

65. LAMB TIKKA MASALA

Cordero a la brasa cocinado con pimiento, cebolla, tomate y especias con salsa curry.
Xai a la brasa cuinat amb pebrot, ceba, tomàquet i espècies amb salsa curry.
Roasted lamb cooked in pepper, onion, tomato and spices with curry sauce.

66. LAMB BHUNA

Cordero marinado en yogur, ajo, jengibre y especias hindús.
Xai marinat amb iogurt, all, gingebre i espècies hindús.
Lamb marinated with yoghurt, garlic, ginger and Hindu spices.

67. LAMB JALFREZI

Cordero cocinado con cebolla, tomate, pimiento, zanahoria y especias.
Xai cuinat amb ceba, tomàquet, pebrot, pastanaga i espècies.
Lamb cooked with onion, tomato, pepper, carrot and spices.

68. LAMB DO PVAZA

Cordero cocinado con cebolla, salsa de curry espesa.
Xai cuinat amb ceba, salsa de curry i espècies.
Lamb cooked with onion, curry sauce and spices.

69. LAMB PALAK

Cordero cocinado con espinacas, hierbas y especias.
Xai cuinat amb espinacs, herbes i espècies.
Lamb cooked with spinach, herbs and spices.

70. LAMB KADAI

Cordero cocinado con cebolla, pimiento, tomate, jengibre, ajo y especias semi picantes.
Xai cuinat amb ceba, pebrot, tomàquet, gingebre, all i espècies semi picants.
Lamb cooked with onion, pepper, tomato, ginger, garlic and spices in medium hot taste.

71. LAMB KORMA

Cordero cocinado en salsa de anacardos, nata y especias con cocktail de frutas.
Xai cuinat amb salsa d'anacards, nata i espècies amb cocktail de fruites.
Lamb cooked in cashew nuts sauce, cream and spices with fruit cocktail.

- 72. LAMB MUGLAI**
 Cordero cocinado con salsa de anacardos, nata y especias.
 Xai cuinat amb salsa d'anacards, nata, i espècies.
 Lamb cooked in cashew nuts sauce and cream with spices.
- 73. LAMB MANGO**
 Cordero cocinado en tomate con mango y especias.
 Xai cuinat amb tomàquet, mango i espècies.
 Lamb pieces cooked in tomato, mango and spices.
- 74. LAMB KHEBRI**
 Cordero cocinado en salsa de anacardos con nata, huevo, cebolla, pimiento, coco y especias.
 Xai cuinat en salsa d'anacards amb nata, ou, ceba, pebrot, coco i espècies.
 Lamb cooked in cashew nuts cream, egg, onion, pepper, coconut and spices.
- 75. LAMB BRINJAL**
 Cordero cocinado en salsa curry con berenjena y especias.
 Xai cuinat amb salsa curry i albergínias amb espècies.
 Lamb cooked in curry sauce with eggplants and spices.

Vegetable dishes

(platos vegetales – plats vegetals)

- 76. PALAK PANEER**
 Queso hindú cocinado con salsa de tomate, curry con mantequilla, nata y especias.
 Formatge hindú cuinat amb amb salsa de tomàquet, curry amb mantega i espècies.
 Hindu cheese cooked with tomato sauce, curry with butter and spices.
- 77. PANEER KADAI**
 Queso hindú cocinado con cebolla, pimiento, jengibre, ajo, tomate, salsa curry y especias.
 Formatge hindú cuinat amb ceba, pebrot, gíngebre, all, tomàquet, salsa curry i espècies.
 Hindu cheese cooked with onion, pepper, ginger, garlic, tomato, curry sauce and spices.
- 78. PANEER BUTTER MASALA**
 Queso hindú cocinado con tomate, cebolla, pimiento, mantequilla, nata y especias.
 Formatge hindú cuinat amb tomàquet, ceba, pebrot, mantega, nata i espècies.
 Hindu cheese cooked with tomato, onion, pepper, butter, cream and spices.
- 79. MUTTER PANEER**
 Guisantes frescos con queso hindú cocinado en salsa curry, hierbas y especias.
 Pèsols frescos amb formatge hindú cuinat en salsa curry, herbes i espècies.
 Fresh green peas with Hindu cheese, cooked in curry sauce, herbs and spices.
- 80. ALOO GOBI**
 Patata y coliflor cocinado con hierbas hindús y especias.
 Patata i coliflor cuinat amb herbes hindús i espècies.
 Potato and cauliflower cooked with Hindu herbs and spices.

- 81. BAIGUN KA BHARTA**
 Berenjena al horno Tandoori cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.
 Albergínia al forn Tandoori cuinada amb ceba, tomàquet, gíngebre, all i espècies.
 Eggplant baked in Tandoori oven cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.
- 82. CHANA MASALA**
 Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.
 Cigrons cuinats amb ceba, tomàquet, gíngebre, all i espècies.
 Chickpeas cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.
- 83. SAAG**
 Hojas de mostaza cocinadas con cebolla, ajo y especias,
 Fulles de mostassa cuinades amb ceba, all i espècies.
 Mustard leaves cooked with onion, garlic and spices.
- 84. MUSHROOM MUTTER**
 Champiñones con guisantes cocinados en salsa curry y especias.
 Xampinyons amb pèsols cuinats amb salsa curry i espècies.
 Mushrooms with green peas cooked in curry sauce and spices.
- 85. VEG. JALFREZI**
 Patata, coliflor, zanahoria, pimiento, cebolla, tomate y queso hindú en salsa curry espesa con especias.
 Patata, coliflor, pastanaga, pebrot, ceba, tomàquet i formatge hindú en salsa curry espessa i espècies.
 Potato, cauliflower, carrot, pepper, onion, tomato and Hindu cheese cooked in thick curry sauce and spices.
- 86. ALOO PALAK**
 Patata y espinaca cocinados con tomate, cebollas, nata y especias.
 Patata i espinacs cuinats amb tomàquet, ceba, nata i espècies.
 Potato and spinach cooked with tomato, onion, cream and spices.
- 87. SABANAM CURRY**
 Guisantes, champiñones cocinado en salsa curry, salsa de anacardos, nata y especias.
 Pèsols, xampinyons cuinats amb salsa curry, salsa d'anacards, nata i espècies.
 Green peas and mushrooms cooked in curry sauce, cashew nuts sauce and spices.
- 88. PANEER MAKHANI**
 Queso hindú cocinado con salsa de tomate y curry con mantequilla, nata y especias.
 Formatge hindú cuinat amb salsa de tomàquet i curri amb mantega, nata i espècies.
 Hindu cheese cooked in tomato sauce and curry with butter, cream and spices.
- 89. DAL MAHARAJA**
 Lentejas, judias rojas con mantequilla, cebolla, tomate y especias.
 Llenties, mongetes vermelles amb mantega, ceba, tomàquet i espècies.
 Lentils, red kidney beans with butter, onion, tomato and spices.
- 90. CAL MAHARANI**
 Lentejas amarillas frito con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.
 Llenties grogues fregides amb ceba, tomàquet, gíngebre, all i espècies.
 Yellow lentils fried with onion, tomato, ginger, garlic and spices.
- 91. DAL FRY**
 Lentejas amarillas fritas con jengibre, ajo, cebolla, tomate y especias.
 Llenties grogues fregides amb gíngebre, all, ceba, tomàquet i espècies

Yellow lentils fried with ginger, garlic, onion, tomato and spices.

92. BHINDI

Okra cocinada con cebolla, tomate y especias.

Okra cuinat amb ceba, tomàquet i especies.

Okra cooked with onion, tomato and spices.

93. TINDA

Calabaza hindú cocinada con cebolla, ajo, jengibre, tomate y especias.

Carbassa hindú cuinada amb ceba, all, gíngebre, tomàquet i espècies.

Hindu pumpkin cooked with onion, garlic, ginger, tomato and spices.

94. MIX VEGETABLES

Verduras frescas cocinadas con hierbas, especias y salsa curry.

Verdures fresques cuinades amb herbes, espècies i salsa curry.

Fresh mixed vegetables cooked with herbs, spices and curry sauce.

95. NAVARATAN KORM

Verduras cocinadas con cocktail de frutas, anacardos, queso hindú, nata y especias.

Verdures cuinades amb cocktail de fruites, anacards, formatge hindú, nata i espècies.

Mixed vegetables cooked with fruit cocktail, cashew nuts, Hindu cheese, cream and spices.

96. SHAHI KORMA

Verduras cocinadas con queso hindú, nata, salsa curry y especias.

Verdures cuinades amb formatge hindú, nata, salsa curry and espècies.

Mixed vegetables cooked with Hindu cheese, cream, curry sauce and spices.

97. SHAHI PANEER

Queso hindú cocinado en salsa curry, nata y especias.

Formatge hindú cuinat en salsa curry, nata i espècies.

Hindu cheese cooked in curry sauce, cream and spices.

98. SHAHI MALAI KOFTA

Bolas de patata y queso hindú, cocinado en salsa de anacardos, nata, pimienta y especias.

Boles de patata i formatge hindú cuinat en salsa d'anacards, nata, pebrot i espècies.

Fried balls of potatoes and Hindu cheese cooked in cashew nuts sauce, cream, pepper and spices.

99. PANEER PASANDA

Queso hindú relleno de patata, queso hindú y anacardo cocinado en salsa curry.

Formatge hindú farcit amb patata, formatge hindu i anacards cuinats en salsa curry.

Hindu cheese filled with potato, Hindu cheese and cashew nuts cooked with curry sauce.

100. PANEER CHILLY

Queso hindú frito cocinado con cebolla, tomate, pimienta, jengibre, ajo y especias chinas.

Formatge hindú cuinat amb ceba, tomàquet, pebrot, gíngebre, all i espècies xineses.

Fried Hindu cheese cooked with onion, tomato, pepper, ginger, garlic and Chinese spices.

Seafood dishes

(mariscos y pescados – marisc i peix)

101. FISH CURRY

Pescado cocinado con hierbas hindús en salsa curry medio picante.

Peix cuinat amb herbes hindús en salsa curry una mica picant.

Fish cooked with Hindu herbs in medium spice curry sauce.

102. FISH BHUNA

Pescado cocinado con cebolla, pimiento, tomate, jengibre, ajo en una salsa de curry espesa.

Peix cuinat amb salsa de ceba, pebrot, tomàquet, gingebre, all amb salsa de curry espessa.

Fish cooked with onion, pepper, tomato, ginger, garlic in thick curry sauce.

105. FISH MUMBAI

Pescado cocinado en salsa de tomate y curry con crema de coco y especias.

Peix cuinat en salsa de tomàquet i curry amb crema de coco i espècies.

Fish cooked in tomato sauce, curry sauce with coconut cream and Hindu spices.

106. FISH VINDALOO

Pescado cocinado en salsa de curry con patatas y especias.

Peix cuinat en salsa de curry amb patates i espècies.

Fish cooked in curry sauce with potatoes and spices.

107. MIX SEA FOOD CURRY

Marisco cocinado en salsa de curry con especias.

Marisc cuinat en salsa curry i espècies.

Mixed seafood cooked in curry sauce and spices.

108. SEA FOOD MASALA

Marisco cocinado con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.

Marisc cuinat amb ceba, tomàquet, gingebre, all i espècies.

Mixed seafood cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.

109. PRAWNS CURRY BALTU

Gambas en salsa curry con especias.

Gambes en salsa al curry i espècies.

Prawns cooked in curry sauce with spices.

Biryani

(paellas)

- 110. CHICKEN BIRYANI**
Arroz basmati y pollo cocinado con especias.
Arròs basmati i pollastre cuinat amb espècies.
Basmati rice and chicken cooked with spices.
- 111. LAMB BIRYANI**
Cordero y arroz basmati cocinado con especias.
Xai i arròs basmati cuinat amb espècies.
Lamb and Basmati rice cooked with spices.
- 112. VEGETABLE BIRYANI**
Verduras y arroz basmati cocinado con especias.
Verdures i arròs basmati cuinat amb espècies.
Mixed vegetables and Basmati rice cooked with spices.
- 113. INDIAN MIX BIRYANI**
Pollo, cordero, pescado y queso hindu con arroz basmati cocinado con especias.
Pollastre, xai, peix i formatge hindú amb arròs basmati cuinat amb espècies.
Chicken, lamb, fish and Hindu cheese with basmati rice cooked with spices.
- 114. SEA FOOD BIRYANI**
Marisco y arroz basmati cocinado con especias.
Marisc i arròs basmati cuinat amb espècies.
Seafood and basmati rice cooked with spices.
- 115. FISH BIRYANI**
Pescado y arroz basmati cocinado con especias.
Peix i arròs basmati cuinat amb espècies.
Fish and Basmati rice cooked with spices.

Rice

(arroz – arròs)

- 116. STEAM RICE**
Arroz basmati natural de las tierras bajas del Himalaya.
Arròs basmati natural de les terres baixes de l'Himalaya.
Natural basmati rice from the lowlands of Himalayas.
- 117. VEG PULAV RICE**
Arroz basmati al vapor con verduras.
Arròs basmati al vapor amb verdures.
Basmati rice steamed with mixed vegetables.
- 118. CHEESE PULAV RICE**
Arroz basmati al vapor con queso hindu.
Arròs basmati al vapor amb formatge hindú.
Special basmati rice steamed with Hindu cheese.

- 119. VEGETABLE FRIED RICE**
 Verduras, queso hindú y arroz basmati, frito con especias.
 Verdures, formatge hindú i arròs basmati, fregit amb espècies.
 Mixed vegetables, Hindu cheese and basmati rice fried with spices.
- 120. CHICKEN FRIED RICE**
 Pechuga de pollo, huevo y arroz basmati, fritos con cebolla, tomate y especias.
 Pit de pollastre, ou i arròs basmati, fregit amb ceba, tomàquet i espècies.
 Chicken breast, egg and basmati rice fried with onion, tomato and spices.
- 121. EGG FRIED RICE**
 Arroz basmati, huevo, cebolla y tomate frito a la plancha con especias hindús.
 Arròs basmati, ou, ceba i tomàquet fregit a la planxa amb espècies hindús.
 Basmati rice, egg, tomato fried and grilled with Hindu spices
- 122. PEAS PULAV RICE**
 Arroz basmati cocinado con guisantes.
 Arròs basmati cuinat amb pèsols.
 Basmati rice cooked with green peas.
- 123. MUSHROOM FORCHUN RICE**
 Arroz basmati cocinado con champiñones, cebolla y especias.
 Arròs basmati cuinat amb xampinyons i espècies.
 Basmati rice with mushrooms, onion and spices.

Raita

(yogur – iogurt)

- 124. MIX RAITA**
 Yogur con pepino, cebolla, tomate y especias.
 Iogurt amb cogombre, ceba, tomàquet i espècies.
 Yoghurt with cucumber, onion, tomato and spices.
- 125. PINAPPLE RAITA**
 Yogur con piña.
 Iogurt amb pinya
 Yoghurt with pineapple.

Roti & Nan

- 126. TANDOORI ROTI**
 Pan redondo hecho de trigo al horno tandoori.
 Pa rodó fet amb farina de blat al forn tandoori.
 Bun made with corn flour in tandoori oven.
- 127. MISSI ROTI**
 Pan hecho de una mezcla de harina de garbanzos y trigo, con cebolla, ajo y especias.
 Pa fet amb una barreja de farina de cigrons i blat amb ceba, all i espècies.
 Bread made of a mixture of chickpeas flour, wheat flour, onion, garlic and spices.

- 128. NAN**
Pan alargado hecho de una harina de trigo especial.
Pa allargat fet amb farina de blat especial.
Long bread made of special wheat flour.
- 129. BUTTER NAN**
Pan con mantequilla.
Pa amb mantega.
Bread with butter.
- 130. CHEESE NAN**
Pan con queso hindú y especias.
Pa amb formatge hindú i espècies.
Bread with Hindu cheese and spices.
- 132. GARLIC NAN**
Pan con ajo.
Pa amb all.
Bread with garlic.
- 135. ONION KULCHA**
Nan redondo con cebolla y especias.
Nan rodó amb ceba i espècies.
Round Nan with onion and spices.
- 136. LACHCHA PARANTHA**
Pan hecho con harina de trigo especial con mantequilla.
Pa fet amb farina de blat especial amb mantega.
Bread made of special wheat flour with butter.
- 137. ALOO PARANTHA**
Pan Parantha con patata y especias.
Pa Parantha amb patata i espècies.
Parantha bread with potato and spices.
- 138. PUDINA PARANTHA**
Parantha con menta.
Parantha amb menta.
Parantha with mint.
- 139. KEEMA MAN**
Pan con Keema de pollo.
Pa amb Keema de pollastre.
Bread with Keema of chicken..
- 140. PESHAWARI NAN**
Pan con frutos secos, guisantes y queso hindú.
Pa amb fruits secs, pèsols i formatge hindú.
Bread with dry fruit, green peas and Hindu cheese.