



BOMBAY BISTRO

RESTAURANT & CAFE

Welcome to

Bombay Bistro

Where tradition lives on every plate

Nestled in the heart of Torrequebrada, Benalmádena, Bombay Bistro brings you the authentic taste of India.

Our dishes are crafted with freshly ground spices, hand-picked ingredients, and cherished family recipes. From fragrant curries and sizzling tandoori grills to handmade naan and vibrant vegetarian creations, every bite reflects the richness of Indian cuisine.

Come and savour tradition, feel at home, and experience the true soul of India.

Bienvenidos a

Bombay Bistro

Donde la tradición vive en cada plato

Ubicado en el corazón de Torrequebrada, Benalmádena, Bombay Bistro le ofrece el auténtico sabor de la India.

Nuestros platos se preparan con especias recién molidas, ingredientes seleccionados a mano y valiosas recetas familiares. Desde aromáticos curries y chispeantes parrillas tandoori hasta naan artesanal y vibrantes opciones vegetarianas, cada bocado refleja la riqueza de la cocina india.

Venga a saborear la tradición, siéntase como en casa y descubra el alma verdadera de la India.

Wines

Tinto

Vino de la Casa / <i>House Wine</i>	Tempranillo - Castilla La Mancha	14.00€
Davalillo	Tempranillo - Rioja	15.50€
Murviedro	Petit Verdot - Valencia	16.00€
Senderillo Joven	Tempranillo - Rivera del Duero	20.00€
Barón de Ley Reserva	Tempranillo - Rioja	30.00€

Blanco

Vino de la Casa / <i>House Wine</i>	Verdejo - Castilla La Mancha	14.00€
Murviedro	Sauvignon - Valencia	16.00€
Murviedro	Chardonnay - Valencia	17.00€
Barón de Ley Reserva	Viura, Garnacha Blanca & Tempranillo Blanco - Rioja	19.50€

Rosado

Vino de la Casa / <i>House Wine</i>		14.00€
Barón de Ley de Lágrima	Garnacha- Rioja	16.00€
Murviedo Audentia		
Blush Eco	Cabernet Sauvignon - Valencia	15.00€

D.O. Cava

Gran Liveza Brut	Parrellada, Macabeo & Xarel-lo	16.50€
Benjamin		6.50€

Drinks / Bebidas

Soft drinks / Bebidas

Water / Agua	2.50€
Soft drinks / Refrescos	2.50€
Aquarius - Nestea	2.75€
Juices / Zumos	2.75€
Tinto de verano	3.75€
Sangría (jug-jarra)	12.50€
Lassi	3.90€

Beers / Cervezas

Beer 0'0 / Cerveza 0'0	2.90€
Small beer / Caña	2.50€
Estrella Damm	2.90€
Pint / Pinta	4.30€
Indian beer / Cerveza Hindú	4.25€
Coronita	3.50€
Cider / Sidra	5.50€

Aperitif / Aperitivos

Sweet wine Porto / Vino dulce Porto	4.00€
Martini Rose - Bianca - Extra dry	4.50€

Coffee-Tea / Café-Té

Coffee or tea / Café o té	2.25€
Chai (Indian tea) / Té hindú	3.50€
Irish coffee / Café irlandés	5.50€

Brandy

Soberano	4.25€
Magno	4.25€
Carlos	8.00€
103 Brandy	4.25€

Spirits / Combinados

Bombay / Sapphire	8.40€
Gordon	6.95€
Tanqueray gin	7.00€
Larios	7.50€
Hendrick's	9.75€
Pink gin	7.50€
Smirnoff	7.50€
Absolut	7.25€
Malibu	6.95€
Bacardi	6.95€
Havana Club	6.95€
Captain Morgan	6.95€

Whisky

J&B	6.95€
Black label	8.50€
Jack Daniels	6.95€
Jameson	6.95€
Ballantines	6.95€

Liquours / Licores

Baileys	4.50€
Tia Maria	4.75€
Amaretto	4.50€
Sambuca	4.50€
Pacharan	4.00€
Anis	3.00€
Peach / Melocotón	2.95€
Apple / Manzana	2.95€
Sambuca	4.50€

Biryani

Biryani

Long-grained basmati rice flavoured with fragrant spices such as saffron & layered with lamb, chicken, fish, or vegetables & a thick gravy
Arroz basmati aromatizado con especias aromáticas como el azafrán, con capas de cordero, pollo, pescado o verduras y una salsa espesa

Vegetable BIRYANI / Verduras	10.90€
Chicken BIRYANI / Pollo	12.95€
Lamb BIRYANI / Cordero	13.90€
HEDRABADI lamb BIRYANI / Cordero	15.75€
Prawn BIRYANI / Langostinos	14.95€
Mix BIRYANI / Mixto	15.95€
King Prawns BIRYANI / Langostinos	19.95€

Rice / Arroz

Pulau rice/ Arroz Pulau	3.25€
White rice/ Arroz blanco	2.95€
Mushrooms rice/ Arroz con champiñones	4.50€
Peas and corn Pulau / Arroz con maíz y guisantes	4.50€
Dry fruits rice/ Arroz con frutos secos	4.95€
Vegetable Pulau / Arroz con verdura	4.50€
Fried rice/ Arroz frito	4.95€
Spinach rice/ Arroz con espinacas	4.95€
Garlic prawns Pulau / Arroz con ajo y gambas	5.95€
Chicken Pulau/ Arroz frito con pollo	5.25€
Spicy Masala rice/ Arroz picante	5.50€
Keema rice/ Arroz Keema	5.50€

Nan bread / Pan Hindú

Nan / Pan	2.95€
Butter nan / Pan con mantequilla	3.50€
Garlic nan / Pan con ajo	3.35€
Pesawri nan / Pan con frutos secos	4.25€
Keema nan / Pan con carne picada	4.50€
Cheese nan / Pan con queso	4.50€
Onion kulcha nan / Pan con cebolla y especias	3.95€
Garlic cheese nan / Pan con ajo y mantequilla	4.50€
Roti	2.50€
Chapati	2.50€
Puri	2.50€
Stuffed parhata / Porhata	4.00€ / 3.00€

Kids menu / Menú niños

Plain chicken Tikka with chips or rice	7.95€
Pollo Tikka con patatas fritas o arroz	
Chicken nuggets with chips or rice	7.95€
Nuggets de pollo con patatas fritas o arroz	
Fish fingers with chips or rice	7.95€
Palitos de pescado con patatas fritas o arroz	
Chicken mango curry with chips or rice	9.25€
Pollo mango con patatas fritas o arroz	
Chicken Korma curry with chips or rice	9.25€
Pollo Korma con patatas fritas o arroz	

Vegetables / Vegetales

MIXED VEGETABLE BALTI

9.70€

It's cooked in a cast iron pan, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions & chopped capsicum, using special herbs & spices with a touch of spinach in a medium hot sauce

Verduras mixtas cocinadas con tomates, cebolla, pimiento picado con hierbas y especias especiales

MIXED VEGETABLE KADAI

9.70€

Cooked in special pan called kadai with selected herbs & crushed spices

Se preparan en una sartén especial llamado kadai, cocinado con tomate, cebolla, pimiento picado con hierbas y especias

MUSHROOM BHAJI

7.95€

Mushroom with onion, tomatoes & chopped capsicum with special herbs & spices

Champiñones con tomates, cebollas, pimiento verde y especias

GOBI BHAJI

8.25€

Cauliflower with spices, tomatoes & coriander with a touch of curry sauce

Coliflor con especias y tomate fresco con un toque de salsa

BHINDI BHAJI

9.95€

Okra with spices & sauteed onion

Okra con especias y cebolla sofrito

SAG ALLO

7.95€

Potato with spinach & spices / Patata con espinaca y especias

PANEER CHILLI

8.95€

Paneer sauteed with green chillies, onion, peppers & fresh tomatoes cooked in hot & spicy sauce paneer

Cocinado con cebolla, pimiento, tomate y salsa picante

JEERA ALLO

7.95€

Dry potato tossed in cumin, coriander & herbs

Patata con comino, hierbas, cilantro y especias

ACHARI ALOO

7.95€

Potato cooked with home made pickle spicy

Patata con salsa especial picante de India

MUTTER PANEER

8.50€

Paneer & green peas in creamy curry sauce

Queso casero con especias, guisantes y salsa de curry

SAG BHAJI

7.95€

Spinach cooked with spices & garlic

Espinaca cocinada con ajo y especias

VEGETABLE DHANSAK

9.70€

A nice combination of mix veg & mix lentils with spices

Una combinación de verduras mixtas y lentejas mixtas con especias

CHANA SAAG

8.25€

Nice combination of chickpea & spinach cooked with spices

Espinaca con garbanzos y especias

HARI MAKKAI

8.50€

Corn cooked in spinach, cream & spices

Maiz cocinado con espinaca, especias y nata

Vegetables / Vegetales

ALOO MUTTER

8.00€

Potato cooked with peas spices and herbs with curry sauce
Patata cocinado con guisantes y especias en salsa curry

CHETTINAD

8.00€

South Indian style curry with sauteed peppers,
onion & coconut with rich gravy
Sofrito de pimienta, cebolla y coco en una salsa
rica y picante estilo sureño de India

NAVRATTON KORMA

8.00€

Assorted vegetable in aromatic almond gravy
with raisins & cream
Diferentes verduras seleccionadas en una
salsa aromatica de almendras

SAG PANEER

8.95€

Spinach cooked with home made cheese(paneer)
garlic & touch of curry sauce and spices
Espinaca cocinada con queso casero, especias y salsa de curry

BAINGAN BHAJI

8.00€

Baked aubergine sauteed with onion, tomatoes & assorted spices
Berenjena cocinada con cebolla, tomate y especias seleccionados

ALOO GOBI

7.95€

Potato and cauliflower cooked in tomatoes
spices & a touch of curry sauce
Patata y coliflor cocinado con un toque de salsa
de curry y especias

BOMBAY POTATO

7.95€

Diced potato with spices in a medium hot touch of curry sauce
Dados de patata con especias en una salsa medio picante

CHANNA MASALA

7.95€

Chickpeas cooked with spices in north Indian style
Garbanzos cocinados con especias en estilo norte de India

DAL MAKHANI

8.95€

Tasty rich mixture of Indian black lentils in a
creamy & smooth flavour
Una combinación de lentejas negras con un sabor
cremoso y suave

DAL TARKA

8.25€

Mixture of four different Indian yellow lentils cooked with spices
Consiste en la mezcla de cuatro diferentes lentejas
Hindues cocinado con especias

PANIR BUTTER MASALA

8.75€

Home made cottage cheese (paneer) cooked in spice,
tomato sauce & cream
Queso fresco casero con especias y salsa de tomate con nata

PANEER JALFREZI

8.75€

Paneer cooked with onion, pepper, tomato, spice & served in
sweet and sour medium hot sauce
Cocinado con cebolla, pimienta, tomate y especias con
salsa agridulce medio picante

MIXED VEGETABLE CURRY

7.95€

Mix vegetables in mildly spiced onion & touch of nuts gravy
Verduras mixtas con una salsa suave de curry

MIXED VEGETABLE MADRAS

8.50€

Mix vegetable cooked with hot spice onion & nuts gravy
Verduras mixtas cocinadas con salsa picante de curry

Main Courses / Principales

ROGA JOSH

Cooked with fresh tomatoes, curry sauce & spices

Cocinado con tomates frescos, salsa de curry y especias

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

DOPYAZA

Sauteed onion green pepper & tomato with curry sauce

Sofrito de cebolla, tomate y pimientos en salsa de curry

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

BHUNA

Cooked with chopped onion, tomatoes, green pepper, coriander, ginger & spices

Cocinado con cebolla, tomate, pimiento italiano picado, cilantro, jengibre y especias

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

CHILLY GARLIC

Sauteed green chillies onion peppers & fresh tomatoes in hot gravy. Cooked in hot & spicy sauce

Salteado con cebolla, pimiento, tomate y salsa picante

Vegetables/Verduras 9.70€

Chicken/Pollo 11.50€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

MOGLAI

Cooked in special sauce with cream almonds, egg, herbs & spices

Cocinado en una salsa especial hecha con nata, almendras, huevo, hierbas y especias

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

JALFREZI

Cooked with onion, pepper, tomato, spiced in sweet & sour medium hot sauce

Cocinado con cebolla, pimiento, tomate con salsa agridulce medio picante

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

Main Courses / Principales

TIKKA MASALA

In rich creamy lightly spiced tomato & cashew nuts gravy

Cocinado en salsa de anacardo, tomate cremosa y especias

<i>Vegetables/Verduras</i>	9.70€
<i>Chicken/Pollo</i>	11.50€
<i>Lamb/Cordero</i>	12.50€
<i>Fish or Prawns/Pescado o gambas</i>	13.50€
<i>King prawns/Langostinos</i>	19.50€

SAGWALA

Spinach cooked with spices curry sauce & a touch of cream

Espinaca cocinado con especias y salsa de curry con un poco de nata

<i>Vegetables/Verduras</i>	9.50€
<i>Chicken/Pollo</i>	10.95€
<i>Lamb/Cordero</i>	12.50€
<i>Fish or Prawns/Pescado o gambas</i>	13.50€
<i>King prawns/Langostinos</i>	19.50€

PATIA

In a sweet & sour medium hot tomato pepper onion, garlic & ginger with a touch of curry & tomato sauce

En salsa agridulce con especias, jengibre y ajo medio picante

<i>Vegetables/Verduras</i>	9.50€
<i>Chicken/Pollo</i>	10.95€
<i>Lamb/Cordero</i>	12.50€
<i>Fish or Prawns/Pescado o gambas</i>	13.50€
<i>King prawns/Langostinos</i>	19.50€

KADAI

Kadai dishes are cooked in special pan called kadai with selected herbs & crushed

Los platos Kadai se preparan en una sartén especial

llamado Kadai con hierbas seleccionadas y especias molidas

<i>Vegetables/Verduras</i>	9.70€
<i>Chicken/Pollo</i>	11.50€
<i>Lamb/Cordero</i>	12.50€
<i>Fish or Prawns/Pescado o gambas</i>	13.50€
<i>King prawns/Langostinos</i>	19.50€

BALTI

The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions & chopped capsicum, using special herbs & spices & touch of spinach with medium hot sauce

El metodo de cocción se aplica en un wok de hierro fundido que mejora los sabores exóticos. Estos platos son cocinados con tomates, cebollas, especias y pimiento picado usando hierbas especiales con un toque de espinaca en una salsa medio picante

<i>Vegetables/Verduras</i>	9.70€
<i>Chicken/Pollo</i>	11.50€
<i>Lamb/Cordero</i>	12.50€
<i>Fish or Prawns/Pescado o gambas</i>	13.50€
<i>King prawns/Langostinos</i>	19.50€

Main Courses / Principales

CURRY

A mild spiced onion and nuts gravy

Una salsa de anacardo, cebolla y especias suaves

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

MADRAS

Hot onion & tomato gravy

Una salsa picante de anacardo cebolla y especias

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

VINDALOO

With a very hot spicy curry & tomato sauce

Una salsa de curry y tomate muy, muy picante

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

PHAL

With a very, very hot spicy curry & tomato sauce

Una salsa de curry y tomate muy, muy picante

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

DANSAK

In a hot, sweet & sour sauce with lentils

Cocinado con salsa agridulce y lentejas

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

KORMA

Simmered in a mild aromatic creamy

almond & cashewnuts sauce

Cocinado en una salsa aromatica y cremosa

de almendras y anacardos

Vegetables/Verduras 9.50€

Chicken/Pollo 10.95€

Lamb/Cordero 12.50€

Fish or Prawns/Pescado o gambas 13.50€

King prawns/Langostinos 19.50€

House Specials / Especialidades

Goan fish or prawns CURRY

14.95€

*In spicy coconut flavoured hot sauce in goan style
En salsa picante con sabor a coco en estilo de Goa*

Chicken PASANDA

12.95€

*Chicken stuffed with cheese & spinach cooked with tomato & almond sauce
Pollo relleno con queso y espinacas con una salsa suave de tomate y almendras*

Lamb PASANDA

13.95€

*Lamb pasanda contains tender pieces of lamb, which cooked in a mildly spiced sauce
Cordero pasanda contiene trozos suaves de cordero cocinado en una salsa ligeramente especiada*

CHETTINAD

Chicken/Pollo 12.95€

Lamb/Cordero 13.90€

Prawns/Gambas 14.90€

*Cooked with pepper, onion & coconut powder with spices in a hot sauce
Cocinado con pimienta, cebolla y coco en polvo con guindilla en salsa picante*

METHI

Chicken/Pollo 12.95€

Lamb/Cordero 13.90€

Prawns/Gambas 14.90€

*With fenugreek leaves, spices, herbs.
Served with medium hot gravy
Con hojas frescas de fenogreco, especias, hierbas en salsa*

ACHARI

Chicken/Pollo 12.95€

Lamb/Cordero 13.90€

Prawns/Gambas 14.90€

*Cooked with special pickle & mustard seed & serve in hot gravy
Cocinado con pickle especial y semillas de mostaza en salsa picante*

HEDRABADI

Chicken/Pollo 12.95€

Lamb/Cordero 13.90€

Prawns/Gambas 14.90€

*Cooked in selected green herbs & spices with a touch of fresh mint and coriander.
Medium spicy
Cocinado en hierbas verdes, especias con menta y cilantro fresco. Picante medio.*

HANDI

Chicken/Pollo 12.95€

Lamb/Cordero 13.90€

Prawns/Gambas 14.90€

*Cooked with chef's special mixed spices, onions, tomatoes & pepper, little spicy
Cocinado con mezcla de especias del chef, cebolla, tomate y pimienta. Medio Picante*

Chicken CHASNI

13.50€

*House special sweet & sour medium hot chicken curry
Pollo, con salsa agri dulce especial de la casa*

House Specials / Especialidades

MYSORE pepper chicken

12.95€

*Chicken cubes cooked with coconut , green pepper, spices & tamarind hot sauce
Dados de pollo cocinado con coco, pimentón verde, especias y salsa picante de tamarindo*

Chicken SALARJUNG

12.95€

*Chicken cooked with touch of special chef made mild creamy white sauce spices & herbs with touch of peanuts batter
Dados de pollo cocinado en salsa de cacahuetes, especias y hierbas*

Chicken LABABDAR

12.90€

*Chicken cooked with fresh onion, pepper, tomato & spices with mild creamy sauce
Pollo cocinado con cebolla fresca y especias en una salsa suave cremosa*

BUTTER chicken

12.95€

*Cooked in rich spicy tomato & almond sauce
Pollo cocinado en una salsa rica de tomate y almendras*

Chicken mango CURRY

12.90€

*Mango flavoured chicken with creamy curry sauce
Pollo con salsa de sabor mango cremoso*

Maas MADIRA

13.95€

*Lamb cooked with pepper, onion & Indian spirit with selected spices in a medium hot sauce
Cordero cocinado con pimienta, cebolla y licor hindu con especias seleccionadas en salsa medio picante*

Lamb RARA

13.95€

Succulents minced lamb & lamb cubes cooked in a rich gravy made with aromatic spices medium hot sauce

Suculento cordero y cordero picado cocinados en una salsa rica hecha con especias enteras aromaticas. Picante medio

Keema MATAR

13.90€

Minced lamb & peas in a thick mixture of stimulating flavour

Carne picada de cordero con guisantes en una mezcla espesa de sabores estimulantes

Lamb KOFTA CURRY

13.90€

Juicy succulent lightly spiced bombs with bursting flavour in a tomato juice & curry sauce

Albondigas caseras de cordero con una salsa especial de curry y to mate

House special MIX BALTI

14.95€

Chicken, lamb & prawns cooked with chopped tomato, onion and green peppers with a touch of spinach using special herbs and spices

Pollo, cordero y langostinos cocinados con tomate, cebolla picada, pimentón verde con un toque de espinaca, hierbas y especias particulares

Prawns mushroom MASALA

14.90€

*Prawns and mushroom sauteed with onion, ginger, garlic, coriander & tomatoes with touch of curry sauce
Gambas y champiñones cocinados con cebolla, jengibre, ajo, cilantro y tomate fresco con un toque de salsa de curry*

Tandoori / Parrilla

Chicken SASLIK

12.25€

Chicken, onions & peppers lightly marinated with spices, herbs & barbequed in Tandoori
Pollo, cebollas y pimientos ligeramente marinado con especias, hierbas y hecho en Tandoor

Chicken TIKKA

8.95€

Chicken marinated in yogurt, spices & grilled.
Served in hot plate
Pollo marinado en yogur con especias suaves servido en plato caliente

Chicken HARYALI HERBAL

12.50€

Spiced chicken cubes marinated in yogurt, mint, coriander & cooked in Tandoori
Pollo marinado en especias, yogur, menta, cilantro y cocinado en Tandoor

Lamb TIKKA

12.50€

Lamb pieces marinated in yogurt & spices cooked in charcoal grill Tandoori
Hojas de hojaldre rellenas de carne con especias

TANDOORI chicken

7.90€

Quarter of chicken with bones marinated in yogurt, spices & herbs & grilled in Tandoori
Cuarto de pollo adobado en yogur, hierbas, especias y cocinado en Tandoor

Seekh KABAB

9.95€

Spiced Minced lamb in fresh herbs & charcoal grill on a skewer Tandoori
Rollo hecho de cordero picado con hierbas al horno Tandoor

Kings prawn TANDOORI

21.50€

King prawn marinated with herbs, spices & cooked in Tandoori
Langostino marinado con hierbas, especias y cocinado en Tandoor

Fish TIKKA

14.25€

Fish lightly marinated in ground spices & cooked in Tandoori
Trozos de pescado marinado en yogur, especias y al horno Tandoor

TANDOORI mix grill

21.95€

Chicken Tikka, Tandoori chicken, Seekh kebab, King prawns Tandoori
Pollo tikka, pollo tandoori, cordero tikka y langostinos Tandoor

Garlic cheese chicken TIKKA

10.50€

Diced chicken marinated with spices garlic & cheese
Cooked in Tandoori
Dados de pollo adobado con especias, ajo, queso y hecho al horno Tandoor

Lamb chops

19.75€

Lamb chops marinated in selected spices & grilled in Tandoori
Chuletas de cordero marinado en especias, cocinado en Tandoor

Starters / Entrantes

Papadum 1.00€

Onion BHAJI 5.50€
Achickpea & onion delicacy
Una exquisitez hecha de harina de garbanzos con cebolla

Mixed vegetable PAKORA 5.90€
Crispy fried vegetables in spiced chickpea batter & fried
Verduras troceadas, adobadas en harina de garbanzos, fritas

Mushrooms PAKORA 5.95€
Deep fried mixture of mushrooms, chickpeas batter, spices & herbs
Setas adobadas en harina de garbanzo, especias, hierbas y fritas

Salmon KOLIWADA 12.50€
Salmon marinated in spices & grilled
Trozos de salmón marinado en especias y a la parrilla

SAMOSA meat 5.95€
Meat filling wrapped in a light Indian pastry & fried
Hojas de hojaldre rellenas de carne con especias

Vegetable SAMOSA 5.90€
Spiced potato & pea filling wrapped in a light Indian pastry & fried
Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias

Chicken PAKORA 5.90€
Chicken marinated with spiced chickpeas batter fried
Pollo adobado en harina de garbanzo con especias y frito

Fried prawns 7.90€

Marinated prawns with spices & fried with chickpea batter
Gambas marinadas con hierbas, especias y fritas con pasta de garbanzos

Prawn PURI 7.95€

Prawn cooked with lightly spiced & served on a light crispy puri bread
Gambas cocinadas con especias suaves y servido en pan crujiente

Chicken PURI 7.75€

Chicken cooked with lightly spiced and served on a light crispy puri bread
Pollo cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente

PANIR chilli 7.95€

Homemade panir cooked with garlicks, onions & peppers
Queso casero con pimientos, cebollas y ajos

ASSORTED PLATTER 13.95€

Chicken Tikka, Chicken Pakora, Onion Bhaji, Veg Pakora, Seekh & Samosas
Pollo tikka, Pakora de pollo, cebolla Bhaji, Pakora de verduras y Samosa

Chicken Tikka salad/ Ensalada mixta con pollo Tikka.....6.95€

Chicken Chaat / Pollo Chaat.....6.75€

Dal soup / Sopa de lentejas.....5.95€

Chicken soup / Sopa de pollo.....5.95€

Tomato soup / Sopa de tomate.....5.95€

Vegetable soup/ Sopa de verdura.....5.95€