



ROSE GARDEN
INDIAN RESTAURANT

ROSE GARDEN

NUESTRA HISTORIA ES NUESTRO GUSTO, LA RECETA SECRETA ES NUESTRO LINAJE Y NUESTRA REPUTACIÓN ESTÁ EN SU PLATO.

EL RESTAURANTE ROSE GARDEN ES UN EXQUISITO PARAISO CULINARIO, UN LUGAR DE INTERPRETACIÓN MODERNA Y FUSIÓN DE COCINA INDIA, CHINA Y MUNDIAL.

NUESTROS INGREDIENTES Y SABORES SON DE LA MÁS ALTA CALIDAD, LLEVAMOS ADELANTE NUESTRA PASION Y PROMESA DE LA COCINA INDIA, GRACIAS A NUESTROS CHEFS PROFESIONALES Y EXPERIMENTADOS.

NUESTRA CULTURA INDIA ES LA HOSPITALIDAD, LOS CLIENTES SON NUESTROS MEJORES INVITADOS.

NUESTRO LEMA ES "PERMANECER DEDICADO A LA HOSPITALIDAD VERDADERA Y AMABLE".

BIENVENIDO A ROSE GARDEN, DISFRUTA DE NUESTRO SABOR.



OUR HISTORY IS OUR TASTE, THE SECRET RECIPE IS OUR LINEAGE AND OUR REPUTATION IS ON YOUR PLATE.

THE ROSE GARDEN RESTAURANT IS AN EXQUISITE CULINARY PARADISE, A PLACE OF MODERN INTERPRETATION AND FUSION OF INDIAN, CHINESE AND WORLDWIDE CUISINE.

OUR INGREDIENTS AND FLAVORS ARE OF THE HIGHEST QUALITY, WE CARRY FORWARD OUR PASSION AND PROMISE OF INDIAN CUISINE, THANKS TO OUR PROFESSIONAL AND EXPERIENCED CHEFS.

OUR INDIAN CULTURE IS HOSPITALITY, CLIENTS ARE OUR BEST GUESTS.

OUR MOTTO IS "REMAIN DEDICATED TO TRUE AND KIND HOSPITALITY".

WELCOME TO ROSE GARDEN, ENJOY OUR FLAVOR.



SOPAS/SOUPS

1. DAL SOUP / 3,95 €

SOPA DE LENTEJAS AMARILLAS DE LA INDIA CON COMINO, CILANTRO Y ESPECIAS
SPICED INDIAN LENTIL SOUP MIXTURE OF BEST DAL FRY WITH CUMIN AND MUSTARD SEEDS

2. CHICKEN SOUP / 4,95 €

SOPA DE POLLO LIGERAMENTE PICANTE CON ESPECIAS
A LIGHT CHICKEN SOUP FLAVORED WITH INDIAN SPICES

3. HOT N SOUR SOUP / 4,95 €

SOPA AGRIPICANTE DE POLLO O VERDURAS, CONTIENE SOJA
HOT AND SOUR SOUP OF CHICKEN OR VEG SOUP

4. TOMATO SOUP / 3,95 €

SOPA FUERTE HECHA DE TOMATES, LIGERAMENTE CONDIMENTADA CON SEMILLAS DE COMINO
MIDLY SPICED TANGY SOUP MADE OF TOMATOES, CUMINO SEEDS

ENTRANTES/STARTERS

5. VEG SAMOSA / 4,60 €

EMPANADILLA RELLENA DE PATATA, GUISANTES Y ESPECIAS
CRISPY THIN PASTY FILLES WITH POTATO, GREEN, PEAS, VEGETABLES AND SPICES

6. MEAT SAMOSA / 5,50 €

CRUJIENTE Y FINO CON CARNE DE CORDERO, GUISANTES Y ESPECIAS
CRISPY THIN PASTRAY WITH MICED MEAT OF LAMB GREEN PEAS AND SPICES

7. ONION BHAJI / 4,95 €

ESPECIAS SUAVES TRADICIONALES Y CEBOLLAS COMBINADAS FRITAS
TRADITIONAL MILD SPICES AND SLICED ONIONS COMBINED TOGETHER AND FRIED

8. MIX VEGAN PAKORA / 4,95 €

PASTEL CRUJIENTE RELLENO CON VERDURAS FRESCAS, ESPECIAS Y HIERBAS MARINADAS
A CRISPY PASTRY STUFFED WITH FRESH VEGETABLES, SPICES AND MARINATED HERBS

9. PANNER PAKORA / 4,95 €

QUESO INDIO HECHO EN UNA MEZCLA DE ESPECIAS Y HIERBAS REBOZADA CON HARINA DE GARBANZOS
INDIAN CHEESE MADE IN A MIXTURE OF SPICES AND HERBS COATED WITH CHICKPEA FLOUR

10. CHICKEN PAKORA / 5,50 €

MASA CRUJIENTE RELLENA DE POLLO CON ESPECIAS Y HIERBAS MARINADAS
CRISPY DOUGH STUFFED WITH CHICKEN WITH SPICES AND MARINATED HERBS

11. FISH PAKORA / 5,50 €

MASA CRUJIENTE RELLENA DE PESCADO CON ESPECIAS Y HIERBAS MARINADAS
CRISPY DOUGH STUFFED WITH FISH WITH SPICES AND MARINATED HERBS

12. KING PRAWN PAKORA / 8,95 €

LANGOSTINOS MEZCLADOS EN ESPECIAS Y HIERBAS FRITAS
PRAWNS MIXED IN SPICES AND FRIED HERBS

13. POPADAM / 1,00 €

PASTEL INDIO CON CURRY DE HARINA DE MAIZ FRITA
INDIAN PIE WITH FRIED CORNMEAL CURRY

14. CHUTNEY TRAY / 2,00 €

YOGUR DE MENTA, MANGO Y CEBOLLA ESPECIADA
MINT, MANGO AND SPICED ONION YOGURT

15. MASALA PAPAD / 2,00 €

PAPADUM INDIO FRITO ADOBADO CON TOMATES, CEBOLLA ROJAS, CHILES VERDES CILANTRO Y ESPECIAS
FRIED INDIAN PAPADUM MARINATED WITH TOMATOES, RED ONIONS, GREEN CHILIES, CORIANDER AND SPICES

16. SPL ROSE VEG MIX PLATTER / 6,50 €

PLATO ESPECIAL DE APERITIVOS VARIADOS DE VERDURAS DE ROSE GARDEN
SPECIAL PLATTER VEG APPETIZER ROSE GARDEN

17. KING PRAWN PURI / 8,95 €

LANGOSTINOS GRANDES SECOS CON ESPECIAS SUAVES, SERVIDOS CON PAN INDIO CRUJIENTE (PURI)
DRY KING PRAWNS WITH MILD SPICES SERVED WITH CRISPY INDIAN BREAD (PURI)

HORNO INDIO/TANDOORI SPECIAL

18. CHICKEN TANDOORI HALF / 7,95 € 🍴

MEDIO POLLO MARINADO EN YOGUR, AJO, JENGIBRE, LIMÓN Y ESPECIAS, COCIDOS EN HORNO ESPECIAL DE CARBÓN
HALF CHICKEN MARINATED IN YOGURT, GARLIC, GINGER, LEMON AND SPICES COOKED IN SPECIAL CHARCOAL OVEN

19. CHICKEN TANDOORI FULL / 11,95 € 🍴

POLLO MARINADO EN YOGUR, AJO, JENGIBRE, LIMÓN Y ESPECIAS, COCIDOS EN HORNO ESPECIAL DE CARBÓN
CHICKEN MARINATED IN YOGURT, GARLIC, GINGER, LEMON AND SPICES COOKED IN SPECIAL CHARCOAL OVEN

20. TANDORI CHICKEN TIKKA / 9,95 € 🍴

TROZOS DE PECHUGA DE POLLO MARINADOS EN YOGUR, AJO, JENGIBRE, LIMÓN Y ESPECIAS COCINADO EN UN HORNO DE CARBÓN
PIECES OF CHICKEN BREAST MARINATED IN YOGURT, GARLIC, GINGER, LEMON AND SPICES COOKED IN A CHARCOAL OVEN

21. TANDOORI CHICKEN MALAI TIKKA / 10,99 € 🍴

TROZOS DE PECHUGA DE POLLO MARINADOS EN YOGUR, QUESO, CREMA, AJO, JENGIBRE Y LIMÓN
PIECES OF CHICKEN BREAST MARINATED IN YOGURT, CHEESE, CREAM, GARLIC, GINGER AND LEMON

22. TANDOORI LAMB TIKKA / 12,99 € 🍴

KEBAB DE CARNE PICADA DE CORDERO MARINADO EN AJO, PAN DE JENGIBRE, HIERBAS, ESPECIAS, HECHO CON HORNO TANDOORI
MINCED LAMB KEBAB MARINATED IN GARLIC, GINGER BREAD, HERBS, SPICES, MADE WITH TANDOORI OVEN

23. LAMB SEEKH KABAB / 12,99 € 🍴

KEBAB DE CARNE PICADA DE CORDERO MARINADO EN AJO, PAN DE JENGIBRE, HIERBAS, ESPECIAS, HECHO CON HORNO TANDOORI
KEBAB OF MINCED MEAT OF LAMB MARINATED IN GARLIC, GINGER, BREAD, HERBS AND SPICES COOKED IN OVEN (TANDOORI)

24. TANDOORI KING PRAWN / 15,95 € 🍴 🌱

LANGOSTINO GIGANTE MARINADO CON YOGUR, JENGIBRE, AJO, LIMÓN, HIERBAS Y ESPECIAS
KING PRAWN MARINATED WITH YOGURT, GINGER, GARLIC LEMON, HERBS AND SPICES

25. SPL MIX TANDOORI GRILL / 15,95 € 🍴

ROSE GARDEN SPL. SURTIDO TIKKA, SEEKH KEBAB Y TANDOORI
ROSE GARDEN SPL. ASSORTED TIKKA SEEKH KABAB AND TANDORI

26. TANDOORI PANNER TIKKA / 9,99 € 🍴

SUAVES Y JUGOSOS TROZOS DE PANEER (QUESO INDIO CASERO) MARINADO EN TANDOORI MASALA Y MUCHAS OTRAS ESPECIES, SERVIDO CON VERDURAS
SOFT AND JUICY PIECES OF PANEER (HOMEMADE INDIAN CHEESE) MARINATED IN TANDOORI MASALA AND MANY OTHER SPICES, SERVED WITH VEGETABLES

27. TANDOORI MALAI PANNER / 9,99 € 🍴

TROZOS DE PANNER (QUESO INDIO) MARINADO EN UNA COMBINACIÓN DE ESPECIAS AROMÁTICAS CON NATA, SERVIDO A LA PARRILLA CON VERDURA
PIECES OF PANNER (INDIAN CHEESE) MARINATED IN A COMBINATION OF AROMATIC SPICES WITH CREAM, SERVED ON THE GRILL WITH VEGETABLE

POLLO/MAIN COURSE CHICKEN

28. ROSE GARDEN SPL. CHICKEN CURRY / 10,95 €

POLLO COCINADO EN MASALA HECHO DE AJO, CHILES VERDES, JENGIBRE Y ESPECIAS
CHICKEN COOKED IN MASALA MADE OF GARLIC, GREEN CHILIES, GINGER AND SPICES

29. BUTTER CHICKEN / 10,95 € 🍴

AUTÉNTICA SALSA CASERA DE MANTEQUILLA, ESPECIAS, TOMATE Y JENGIBRE, MEZCLADO CON TROZOS DE PECHUGA DE POLLO (EL PLATO MÁS POPULAR DEL MUNDO)
AUTHENTIC HOMEMADE BUTTER, SPICES, TOMATO AND GINGER SAUCE, MIXED WITH CHUNKS OF CHICKEN BREAST (THE MOST POPULAR DISH IN THE WORLD)

30. SAAG CHICKEN / 10,95 €

TROZOS DE POLLO CON ESPINACAS CON UNA MEZCLA DE ESPECIAS
CHUNKS OF CHICKEN WITH SPINACH WITH A MIXTURE OF SPICES

31. CHICKEN TIKKA MASALA / 10,95 €

TIERNAS TIRAS DE PECHUGA DE POLLO Y VERDURAS FRESCAS, COCIDAS A FUEGO LENTO EN UN BRILLANTE CURRY INDIO HECHO CON TOMATES, JENGIBRE Y ESPECIAS
TENDER STRIPS OF CHICKEN BREAST AND FRESH VEGETABLES, SIMMERED IN A BRIGHT INDIAN CURRY MADE WITH TOMATOES, GINGER AND SPICES

32. CHICKEN CHUTNEY WALA / 10,95 €

POLLO FUNDIDO CON PURÉ Y MASALA VERDE
MELTED CHICKEN WITH PUREE AND GREEN MASALA

33. CHICKEN JALFREZI / 10,95 €

UN CURRY SABROSO CON TROZOS TIERNOS DE POLLO EN UNA SALSA DE TOMATE LIGERAMENTE PICANTE CON PIMIENTOS, CEBOLLAS Y ESPECIAS
A SAVORY CURRY WITH TENDER CHUNKS OF CHICKEN IN A SLIGHTLY SPICY TOMATO SAUCE WITH PEPPERS, ONIONS AND SPICES

34. CHICKEN KORMA / 10,95 €

POLLO CON CURRY SUAVE ACOMPAÑADO CON FRUTOS SECOS, NATA Y ESPECIAS
CHICKEN WITH MILD CURRY ACCOMPANIED WITH NUTS, CREAM AND SPICES

35. CHICKEN ROGANJOSH / 10,95 €

POLLO CON CEBOLLA, TOMATE, JENGIBRE, HIERBAS, SALSA DE YOGUR Y ESPECIAS AROMÁTICAS
CHICKEN WITH ONION, TOMATO, GINGER, HERBS, YOGURT SAUCE AND AROMATIC SPICES

36. CHICKEN BALTI / 10,95 €

POLLO CON SALSA DE TOMATE FRESCO, PIMIENTO VERDE, AJO, JENGIBRE, COMINO, CILANTRO Y ALGUNAS ESPECIAS
CHICKEN WITH FRESH TOMATO SAUCE, GREEN PEPPER, GARLIC, GINGER, CUMIN, CORIANDER AND SOME SPICE

37. CHICKEN KASHMIRI / 10,95 €

POLLO CON SALSA DE TOMATE, MANTEQUILLA Y UN TOQUE DULCE CON FRUTOS SECOS Y SUAVES ESPECIAS
CHICKEN WITH TOMATO SAUCE, BUTTER AND A SWEET TOUCH WITH NUTS AND MILD SPICES

38. CHICKEN MANGO / 10,95 €

POLLO COCINADO EN CURRY AFRUTADO Y DULCE
CHICKEN COOKED IN SWEET AND FRUITY CURRY

39. CHICKEN KADAI / 10,95 €

POLLO CURRY CON CEBOLLA, TOMATE, PIMIENTO VERDE Y ESPECIAS SELECTAS
CHICKEN CURRY WITH ONION, TOMATO, GREEN PEPPER AND SELECTED SPICES

40. CHICKEN DANSAK / 10,95 €

POLLO CON LENTEJAS AMARILLAS, PASTA DE JENGIBRE, AJO, TOMATE, CEBOLLA Y ESPECIAS AGRIDULCES
CHICKEN WITH YELLOW LENTILS, GINGER PASTE, GARLIC, TOMATO, ONION AND SWEET AND SOUR SPICES

41. CHICKEN MADRAS / 10,95 €

POLLO CON CURRY PICANTE CON MEZCLA EXÓTICA DE ESPECIAS, SERVIDO CON COCO RALLADO
CHICKEN WITH SPICY CURRY, WITH EXOTIC MIX OF SPICES, SERVED WITH GRATED COCONUT

42. CHICKEN VINDALO / 10,95 €

PLATO TÍPICO DE GOA, CON UNA SELECCIÓN DE FUERTES ESPECIAS Y MUY PICANTE
VINDALOO IS A TYPICAL DISH OF PORTUGUESE COLONY OF GOA, COOKED WITH A SELECTION OF VERY HOT SPICES

43. CHICKEN PHAAL / 10,95 €

POLLO CON UNA SALSA MUY PICANTE, TÍPICO DE INGLATERRA
PHALL IS A BRITISH ASIAN ANDIAN CURRY, IT IS A HOTTER VERSION OF VINDALOO

CORDERO/LAMB (MUTTON)

44. LAMB BHUNA / 11,50 €

TROZOS DE CORDERO COCIDO EN SALSA REDUCIDA MEZCLADO CON ESPECIAS, TOMATES Y CEBOLLA MEDIO CALIENTE Y SECO
PIECES OF TENDER AND COOKED ISREDUC A SAUCE BLENDED WITH SPICES, TOMATOES AND ONION, MEDIUM HOT AND DRY

45. ROSE LAMB CURRY / 11,50

TROZOS DE CORDERO COCINADO EN MASALA HECHO DE AJO, CHILES VERDES, JENGIBRE Y ESPECIAS
LAMB COOKED IN MASALA MADE FROM GARLIC, GREEN CHILLIES, GINGER AND SPICES

46. LAMB TIKKA MASALA / 11,50 €

TROZOS DE CORDERO CON ESPECIAS (EN HORNO) CON SALSA CREMOSA DE HIERBAS AROMÁTICAS, TOMATES Y ESPECIAS
CHUNKS OF DOMESTIC LAMB COOKED WITH CREAMY SAUCE, TOMATOES AND SPICES IN TANDOORI

47. LAMB SAAG / 11,50 €

TROZOS DE CORDERO CON ESPINACAS UNA MEZCLA DE ESPECIAS
CHUNKS OF LAMB WITH SPINACH, COOKED IN A SPECIAL MIXTURE OF SPICES

48. LAMB JALFREZI / 11,50 €

UN CURRY SABROSO CON TROZOS TIERNOS DE CORDERO EN UNA SALSA DE TOMATE LIGERAMENTE PICANTE CON PIMIENTOS, CEBOLLAS Y ESPECIAS
A SAVORY CURRY WITH TENDER CHUNKS OF LAMB IN A SLIGHTLY SPICY TOMATO SAUCE WITH PEPPERS, ONIONS AND SPICES

49. LAMB KORMA / 11,50 €

CORDERO CON CURRY SUAVE ACOMPAÑADO CON FRUTOS SECOS, NATA Y ESPECIAS
LAMB WITH SOFT CURRY WITH NUTS CREAM AND SPICES

50. LAMB ROGANJOSH / 11,50 €

CORDERO CON CEBOLLA, TOMATE, JENGIBRE, HIERBAS, SALSA DE YOGUR Y ESPECIAS AROMÁTICAS, LIGERAMENTE PICANTE
LAMB WITH ONION, TOMATOES, GINGER, HERBS, YOGURT AND AROMATIC SPICES

51. LAMB BALTI / 11,50 €

CORDERO CON SALSA DE TOMATE FRESCO, PIMIENTO VERDE, AJO, JENGIBRE, COMINO, CILANTRO Y ALGUNAS ESPECIAS
LAMB WITH FRESH TOMATO SAUCE GREEN PEPPER, GARLIC, GINGER, CUMMIM, CILANTRO AND SOME SPICES

LAMB KASHMIRI / 11,50 €

CORDERO CON SALSA DE TOMATE, MANTEQUILLA Y UN TOQUE DULCE CON FRUTOS SECOS Y SUAVES ESPECIAS
LAMB WITH TOMATO SAUCE, BUTTER AND A SWEET TOUCH WITH NUTS AND SOFT SPICES

52. LAMB KADAI / 11,50 €

CORDERO CURRY CON CEBOLLA, TOMATE, PIMIENTO VERDE Y ESPECIAS SELECTAS
LAMB CURRY WITH ONION, TOMATO, GREEN PEPPER AND SELECT SPICES

53. LAMB MADRAS / 11,50 €

CORDERO CON CURRY PICANTE, CON MEZCLA EXÓTICA DE ESPECIAS, SERVIDO CON COCO RALLADO
LAMB WITH SPICY CURRY, WITH EXOTIC MIX OF SPICES, SERVED WITH GRATED COCONUT

54. LAMB VINDALO / 11,50 €

PLATO TÍPICO DE GOA, CON UNA SELECCIÓN DE FUERTES ESPECIAS Y MUY PICANTE
VINDALOO IS A TYPICAL DISH OF PORTUGUESE COLONY OF GOA, COOKED WITH A SELECTION OF VERY HOT SPICES

55. LAMB PHAAL / 11,50 €

CORDERO CON UNA SALSA MUY PICANTE, TÍPICO DE INGLATERRA
PHALL IS A BRITISH ASIAN ANDIAN CURRY, IT IS A HOTTER VERSION OF VINDALOO

PESCADO Y MARISCO/FISH & PRAWNS

56. FISH CURRY / 12,50 €

PESCADO COCINADO CON TOMATE FRESCO, JENGIBRE, AJO, POLVO DE CURRY, BOLITA DE MOSTAZA, HIERBAS, HOJAS FRESCAS, CILANTRO FRESCO Y ESPECIAS
FISH COOKED WITH FRESH TOMATO, GINGER, FRESH LEAVES, FRESH CORIANDER AND SPICES, GARLIC, CURRY POWDER, MUSTARD BEAN, HERBS, FRESH LEAVE, FRESH CORIANDER AND SPICES

57. ROSE KING PRAWN CURRY / 14,95 €

LANGOSTINOS GRANDES PELADOS COCIDOS CON CEBOLLAS PICADAS, TOMATES, JENGIBRE, PASTA DE AJO Y OTRAS ESPECIAS
PEELED KING PRAWNS COOKED WITH CHOPPED ONIONS, TOMATOES, GINGER AND GARLIC PASTE AND OTHER SPICES

58. KING PRAWN TIKKA MASALA / 14,95 €

LANGOSTINO GRANDE HECHO CON HORNO TANDOORI COCINADO CON SALSA CREMOSA, HIERBAS AROMÁTICAS, TOMATE Y ESPECIAS AROMÁTICAS
KING PRAWNS COOKED IN TANDOORI OVEN AND TOSSED WITH GRASSES, TOMATOES AND OTHER SPICES

PLATOS VEGETARIANOS/VEGETARIAN DISHES

59. ALOO GOBHI MASALA / 6,95 €

LAS PAPAS Y LA COLIFLOR SON UN PLATO INDIO MUY POPULAR QUE SE COCINA CON CEBOLLAS, TOMATES, JENGIBRE Y ESPECIAS
POTATOES & CAULIFLOWER IS A POPULAR INDIAN DISH ARE COOKED WITH ONIONS, TOMATOES AND SPICES

60. PUNJABI ALOO / 6,95 €

PLATO TIPICO PUNJABI PAPAS COCINADAS CON CEBOLLA, TOMATE Y ESPECIAS SELECTAS
TYPICAL PUNJABI DISH POTATOES COOKED WITH IONION, TOMATO AND SELECT SPICES

61. ALOO MASALA / 6,95 €

LA PAPA MASALA ESTA HECHA CON PAPAS AMARILLAS, CEBOLLAS SALTEADAS Y UNA SABROSA MEZCLA DE ESPECIAS Y CHILES FRESCOS
POTATO MASALA IS MADE WITH YELOW POTATOES, SAUTEED ONIONS, AND A TASTY BLEND OF SPICES AND FRESH CHILIES

62. JEERA ALOO / 6,95 €

PATATAS CON COMINO Y ESPECIAS (ACOMPAÑAMIENTO)
ALOO JEERA IS A DELICIOUS SIDE DISH MADE WITH POTATOES, CUMIN SEEDS AND SPICES

63. SAAG ALOO / 7,95 €

LA ESPINACA NUTRITIVA ES LA BASE DE ESTE PLATO TRADICIONAL Y SALUDABLE COMBINADO CON PAPAS Y ESPECIAS
NUTRITIOUS SPINACH MAKES THE BASE FOR THIS TRADITIONAL, HEALTHY DISH COMBINED WITH POTATO AND SPICES

64. CHANA MASALA / 6,95 €

CURRY DE GARBANZO COCINADO CON CEBOLLA, TOMATE, JENGIBRE, AJO, CURCUMA Y ESPECIAS
CHICKPEAS CURRY COOKED WITH ONION, TOMATO, GINGER, GARLIC, TURMERIC AND SPICES

65. VEG KORMA / 8,95 €

VERDURAS CON CURRY SUAVE ACOMPAÑADO CON FRUTOS SECOS, NATA Y ESPECIAS
VEGETABLES WITH SOFT CURRY WITH NUTS CREAM AND SPICES

66. MIX VEG CURRY / 8,95 €

EL CURRY DE VERDURAS MIXTAS SE PREPARA COCINANDO UNA MEZCLA DE VERDURAS EN UNA SALSA TRADICIONAL INDIA DE CEBOLLA Y TOMATE
MIX VEG CURRY IS MADE BY COOKING A MIXTURE OF VEGETABLES TOGETHER IN A TRADITIONAL INDIAN ONION-TOMATO GRAVY

67. MALAI KOFTA / 8,95 €

LAS BOLAS FRITAS (KOPTAS) HECHAS CON PAPA Y PANEER SE SUMERGEN EN UN CURRY SUAVE ATERCIOPELADO CREMOSO Y ESPECIADO
DEEP PANEER ARE DUNKED IN A CREAMY SPICED VELVETY SMOOTH CURRY

68. METHI MUTTER MALAI / 8,95 €

LOS GUIANTES VERDES FRESCOS SE CUECEN A FUEGO LENTO CON HOJAS DE FENOGRECO SALTEADOS Y SE COMPLEMENTAN CON ANACARDOS DE CREMA FRESCA Y ESPECIAS AROMATICAS.
FRESH GREEN PEAS ARE SIMMERED WITH SAUTEED FENUGREEK LEAVES AND COMPLIMENTED WITH FRESH CREAM CASHEW NUTS AND AROMATIC SPICES

69. MUSHROOM MASALA / 8,95 €

CHAMPIÑONES FRESCOS COCIDOS EN SALSA TÍPICA DE CURRY CON ESPECIAS
FRESH MUSHROOM COOKED IN TYPICAL CURRY SAUCE WITH SPICES

70. DAL MAKHNI / 8,95 €

LENTEJAS NEGRAS ENTERAS Y FRIJOLES ROJOS, ESTE PLATO SE COCINA LENTAMENTE CON PURÉ DE TOMATE, MANTEQUILLA, ESPECIAS Y CREMA
WHOLE BLACKBEANS AND RED KIDNEY BEANS, THIS DISH IS LOW COOKED WITH TOMATO PUREE, BEROES AND CREAM

71. DAL TADKA / 8,95 €

PLATO TIPICO MUY FAMOSO DE LENTEJAS AMARILLAS COCINADO CON TOMATE, CEBOLLA, AJO, JENGIBRE Y CILANTRO
VERY FAMOUS TYPICAL DISH YELOW LENTIL DISH COOKED WITH TOMATO, ONION, GARLIC, GINGER AND CILANTRO

72. BAINGAN KA BHARTA / 7,50 €

BERENJENA PICADA QUE SE ASA SOBRE CARBÓN DE LEÑA O FUEGO DIRECTO CON ESPECIAS AROMATIZADAS
MINCING EGGPLANT THAT IS GRILLED OVER CHARCOAL OR DIRECT FIRE WITH FLAVOURED SPICES

73. MUTTER PANEER / 7,95 €

PLATO DEL NORTE DE LA INDIA QUE CONSISTE EN GUIANTES Y PANEER EN UNA SALSA A BASE DE TOMATE, CONDIMENTADO CON GARAM MASALA
NORTH INDIAN DISH CONSISTING OF PEAS AND PANEER IN A TOMATO BASED SAUCE, SPICED WITH GARAM MASALA

74. PANEER TIKKA MASALA / 9,95 €

QUESO INDIO FRESCO COCINADO EN HORNO TANDOORI CON SALSA CREMOSA, HIERBAS AROMATICAS, ESPECIAS, TOMATE, CEBOLLA ROJA CON PIMIENTOS ROJOS O VERDES
FRESH INDIAN CHEESE COOKED IN TANDOORI OVEN WITH CREAMY SAUCE, AROMATIC HERBS, SPICES, TOMATO RED, ONION WITH RED OR GREEN PEPPERS

INDO CHINESE

75. CHILLI CHICKEN / 9,50 €

POLLO FRITO, REBOZADO CON AGRADABLES SABORES INDIOS Y CHINOS, ALGUNAS VERDURAS Y UNA DELICIOSA SALSA DE CHILE

DEEP FRIED CHICKEN, BATTERED WITH NICE INDIAN AND CHINESE FLAVOURS, SOME VEG AND A DELICIOUS CHILLI SAUCE

76. PANEER CHILLI / 8,50 €

REQUESÓN INDIO, SE MEZCLA CON UNA SABROSA SALSA PICANTE HECHA CON SALSA DE SOJA, SALSA DE CHILE Y VINAGRE

INDIAN COTTAGE CHEESE IS TOSSED IN A FLAVORFUL SPICY SAUCE MADE WITH SOY SAUCE, CHILI SAUCE, VINEGAR

77. VEG FRIED RICE / 4,50 €

ARROZ FRITO MEZCLADO CON VERDURA EN SALSA DE SOJA
FRIED RICE TOSSED WITH VEGETABLES MIX IN SOYA SAUCE

78. CHICKEN FRIED RICE / 5,50 €

ARROZ FRITO MEZCLADO CON POLLO EN SALSA DE SOJA
FRIED RICE TOSSED WITH CHICKEN MIX IN SOYA SAUCE

79. EGG FRIED RICE / 4,50 €

ARROZ FRITO MEZCLADO CON HUEVO EN SALSA DE SOJA
FRIED RICE TOSSED WITH EGG MIX IN SOYA SAUCE

BIRYANIS

80. VEG BIRYANI / 9,95 €

PLATO CLÁSICO DE LA INDIA COCINADO A FUEGO LENTO CON ARROZ BASMATI SALTEADO Y FRITO CON VERDURA FRESCA, TOMATE, JENGIBRE, CARDAMOMO, AZAFRÁN Y SELECTAS ESPECIAS

INDIAN CLASSIC DISH SIMMERED WITH SAUTEED BASMATI RICE AND FRIED WITH FRESH TOMATO, GINGER, CARDAMOM, SAFFRON AND SELECT SPICES

81. CHICKEN BIRYANI / 10,95 €

ARROZ BASMATI A FUEGO LENTO FRITO CON POLLO TIKKA, TOMATE, JENGIBRE AZAFRAN Y CONDIMENTADO CON ESPECIAS AROMÁTICAS.

BASMATI RICE SIMMERED FRIED WITH CHICKEN TIKKA, TOMATO, GINGER, SAFFRON AND SEASONED WITH AROMATIC SPICES

82. MUTTON BIRYANI / 11,95 €

ARROZ BASMATI A FUEGO LENTO FRITO CON TROZOS DE CORDERO TIKKA, TOMATE, JENGIBRE, AZAFRAN Y ESPECIAS AROMÁTICAS

BASMATI RICE OVER LOW HEAT, FRIED WITH PIECES OF LAMB TIKKA, TOMATO, GINGER, SAFFRON AND AROMATIC SPICES

83. HYDERABADI BIRYANI / 12,95 €

PLATO FAMOSO DE LA INDIA, ARROZ CON MENTA FRESCA, CILANTRO FRESCO, PASTA DE AJO Y JENGIBRE, CURCUMA, CEBOLLA Y ESPECIAS (POLLO O CORDERO)

FAMOUS DISH FROM INDIA, FRESH MINT RICE, FRESH CILANTRO, GARLIC AND GINGER PASTE TURMERIC AND SPICES (CHICKEN OR LAMB)

84. KING PRAWN BIRYANI / 14,95 €

ARROZ BASMATI A FUEGO LENTO CON LANGOSTINOS GRANDES PELADOS, TOMATE, JENGIBRE, AZAFRAN Y CONDIMENTADO CON ESPECIAS AROMÁTICAS

BASMATI RICE OVER LOW HEAT WITH PEELED KING PRAWNS, TOMATO, GINGER, SAFFRON AND SEASONED WITH AROMATIC SPICES

85. ROSE SPL BIRYANI / 15,95 €

ARROZ BASMATI FRITO A FUEGO LENTO CON GAMBAS PELADAS, CORDERO TIKKA, TOMATE, JENGIBRE, AZAFRAN Y AROMATIZADO CON ESPECIAS AROMÁTICAS

BASMATI RICE SIMMERED FRIED WITH PEELED PRAWNS, LAMB TIKKA, TOMATO, GINGER, SAFFRON AND FLAVOURED WITH AROMATIC SPICES

ARROZ/RICE

86. BASMATI RICE / 2,50 €

ARROZ BASMATI BLANCO
BOILED PLAIN BASMATI RICE

87. PILAU RICE / 2,95 €

ARROZ BASMATI CONICNADO CON ESPECIES AROMÁTICAS
SPECIALY COOKED BASMATI RICE WITH AROMATIC SPICES

88. JEERA RICE / 2,95 €

ARROZ BLANCO BASMATI SALTEADO CON COMINO
WHITE BASMATI RICE TASSED WITH CUMIN SEEDS

89. LEMON RICE / 3,50 €

ARROZ BASMATI SALTEADO CON LIMÓN FRESCO, HOJA DE CURRY, SEMILLA DE MOSTAZA Y ESPECIAS,
SERVIDO CON COCO RALLADO Y ANACARDO
BASMATI RICE SAUTEED WITH FRESH LEMON, FRESH CURRY LEAF, MUSTARD SEED AND SERVED WITH
GRATED COCONUT AND CASHEW

90. MUSHROOM RICE / 4,95 €

ARROZ BASMATI CON CHAMPIÑONES A FUEGO LENTO CON ESPECIAS Y ADORADO CON HIERBAS AROMÁTICAS
BASMATI RICE WITH MUSHROOMS SIMMERED WITH SPICES AND GARNISHED WITH AROMATIC HERBS

91. KEEMA RICE / 4,95 €

EL ARROZ KEEMA SE COMPONE DE CARNE MOLIDA CON ESPECIAS, ARROZ BASMATI DE GRANO LARGO
Y ESPECIAS AROMÁTICAS
KEEMA RICE IS MADE UP OF SPICED GROUND MEAT, LONG GRAIN BASMATI RICE AND AROMATIC SPICES

PAN/NAAN BREAD

92. PLAIN NAAN / 2,50 €

AUTÉNTICO PAN PLANO AL HORNO INDIO
AUTHENTIC INDIAN OVEN-BAKED FLAT BREAD.

93. BUTTER NAAN / 2,95 €

AUTÉNTICO PAN PLANO AL HORNO INDIO CON MANTEQUILLA
AUTHENTIC INDIAN OVEN BAKED FLATBREAD WITH BUTTER

94. CHEESE NAAN / 2,95 €

AUTÉNTICO PAN DE MOLDE AL HORNO INDIO CON QUESO, CRUJIENTE
AUTHENTIC INDIAN OVEN BAKED FLAT BREAD WITH CHEESE CRUNCHY FLAVOUR

95. GARLIC NAAN / 2,95 €

PAN DE AJO CON RODAJAS DE AJO Y CILANTRO EN HORNO TANDORI
GARLIC BREAD WITH SLICED GARLIC AND CILANTRO IN TANDOORI OVEN

96. ONION NAAN / 2,95 €

PAN DE CEBOLLA CON RODAJAS DE CEBOLLA ROJA Y CILANTRO HECHO EN HORNO TANDORI
ONION BREAD WITH RED ONION SLICES AND CORIANDER MADE IN A TANDORI OVEN

97. ONION GARLIC NAAN / 3,50 €

PAN DE MOLDE AL HORNO INDIO CON CEBOLLA Y AJO
INDIAN BAKED SLICED BREAD WITH ONION AND GARLIC

98. KEEMA NAAN / 3,50 €

PAN RELLENO DE CORDERO PICADO Y ALGUNAS ESPECIAS QUE INCLUYEN COMINO Y CÚRCUMA
BREAD STUFFED WITH MINCED LAMB AND SOME SPICES INCLUDING CUMIN AND TURMERIC

99. TANDORI ROTI / 2,00 €

PAN HECHO CON HARINA DE TRIGO INTEGRAL Y HORNEADO EN TANDORI (NORMAL O MANTEQUILLA)
BREAD MADE WITH WHOLE WHEAT FLOUR AND BAKED IN TANDOOR (NORMAL CHOICE OR WITH BUTTER)

100. PARATHA / 3,50 €

PAN PLANO TÍPICO DE LOS PUEBLOS DEL SUBCONTINENTE INDIO, HECHO DE MAIDA
TYPICAL FLATBREAD OF THE PEOPLES OF THE INDIAN SUBCONTINENT, MADE OF MAIDA

101. SPL. NAN ROSE GARDEN / 4,50 €

EL PAN MÁS POPULAR RELLENO DE COLIFLOR O PATATA O VERDURA O PANNER (QUESO INDIO) CON ESPECIAS
THE MOST POPULAR BREAD STUFFED WITH COLULIFLOWER OR POTATO OR VEGETABLE OR PANNER
(INDIAN CHEESE) WITH SPICES

102. PESHAWAR NAAN / 3,50 €

AUTÉNTICO PAN DE MOLDE AL HORNO INDIO CON COCO, SABOR CRUJIENTE
AUTHENTIC INDIAN OVEN BAKED FLAT BREAD WITH COCONUT CRUNCHY FLAVOUR

VERDURAS/GREENS

103. GREEN SALAD / 4,50 €

ENSALADA VERDE FRESCA
FRESH GREEN SALAD

104. ONION SALAD / 4,00 €

ENSALADA DE CEBOLLA
FRESH ONION SALAD

YOGUR/YOGURT

105. BHOONDI RAITA / 3,50 €

ENSALADA DE YOGUR CON TROZOS DE HARINA CRUJIENTE CON ESPECIAS
SALAD OF YOGURT WITH CRUNCHY PIECES MADE OF FLOUR WITH SPICES

106. SALAD RAITA / 4,50 €

ENSALADA DE YOGUR PREAPRADO CON PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y ESPECIAS
YOGURT SALAD PREPARED WITH CUCUMBER, TOMATOES, ONIONS AND SPICES

107. CURD / 2,50 €

YOGUR NATURAL CON ESPECIAS
PLAIN YOGURT WITH SPICES

BEBIDAS INDIAN/INDIAN BEVERAGES

108. MANGO LASSI / 3,95 €

DULCE Y RICO MANGO LASSI (BATIDO) CON MANGO, LECHE, YOGUR, AZUCAR Y UNA PIZCA DE CARDAMOMO
SWEET AND RICH MANGO LASSI (SHAKE) IS MADE WITH MANGO PULP, MILK, YOGURT AND A DASH OF CARDAMOM

109. SWEET LASSI / 3,00 €

CON LECHE, YOGUR, AZUCAR, JARABE DE ROSA SHARBAT, ALMENDRAS Y UNA PIZCA DE CARDAMOMO
IS MADE WITH MILK, YOGURT, SUGAR, ROSE SYRUP, ALMONDS AND A DASH OF CARDAMOM

110. SALTY LASSI / 3,00 €

BATIDO DE YOUR NATURAL SALADO CON LASSI SALADO, SE CONDIMENTA CON SAL NEGRA, POLVO DE COMINO TOSTADO Y ADORNADO
YOUR NATURAL SALTY SMOOTHIE WITH SALTY LASSI, SEASONED WITH BLACK SALT, ROASTED AND GARNISHED CUMIN POWDER

111. NIMBU PANI / 3,50 €

LIMONADA AL ESTILO INDIO SERVIDO CON SODA O AGUA A SU GUSTO (DULCE O SALADO)
A REFRESHING COMBINATION OF LIME JUICE AND MINT (SALTY O SWEET)

DESERT SPECIAL ROSE GARDEN

112. MANGO KULFI / 3,50 €

HELADO MANGO
MANGO ICE CREAM

113. PISTA KULFI / 3,50 €

HELADO DE PISTACHO
PISTACHIO ICE CREAM

114. GULAB JAMUN / 4,00 €

POSTRE INDIO DE BOLAS DE MASA FRITAS QUE SE EMPAPAN EN UN JARABE DE AZUCAR DULCE Y PEGAJOSO
INDIAN DESSERT OF DEEP FRIED DUMPLINGS THAT GET SOAKED IN A STICKY SWEET SUGAR SYRUP

BEBIDAS/DRINKS

COCA-COLA NORMAL / 1,70 €
COCA-COLA LIGHT / 1,70 €
COCA-COLA ZERO / 1,70 €
FANTA NARANJA / 1,70 €
FANTA LIMÓN / 1,70 €
SPRITE / 1,70 €
NESTEA / 1,70 €
AQUARIUS LIMÓN / 1,70 €
AQUARIUS NARANJA / 1,70 €
AGUA CON GAS / 1,70 €
TONIC WATER / 1,70 €

TE/TEA

INDIAN MASALA / 2,25 €
GREEN LEMON TEA / 1,50 €
BLACK TEA / 1,50 €

