



Welcome to ATITHI, meaning "guest" in Sanskrit, is not just a restaurant, it is a celebration of Indian culture, flavors, and warm hospitality. Located in the heart of Barcelona, we invite you on a culinary journey to experience the richness and diversity of Indian cuisine.

ATITHI (Experience the Authentic Flavours of India!) shares the secret of Indian cooking a mouthwatering recipe from our mother's kitchen. With the recipes of our kitchen, consistently delicious Indian food that you feel the same homely environment where mother cooks us with all her love. Furthermore, our chef will be pleased to prepare your dishes to your own personal preferences.

Bienvenido a ATITHI, que significa "invitado" en sánscrito, no es solo un restaurante, es una celebración de la cultura, los sabores y la cálida hospitalidad de la India. Situado en el corazón de Barcelona, te invitamos a un viaje culinario para experimentar la riqueza y diversidad de la cocina india.

ATITHI (¡Experimenta los auténticos sabores de la India!) comparte el secreto de la cocina india con una deliciosa receta de la cocina de nuestra madre. Con las recetas de nuestra cocina, siempre deliciosa comida india que se siente el mismo ambiente hogareño donde la madre nos cocina con todo su amor. Además, nuestro chef estará encantado de preparar sus platos según sus preferencias personales.

Benvingut a ATITHI, que significa "convidat" en sànskrit, no és només un restaurant, és una celebració de la cultura índia, els sabors i la càlida hospitalitat. Situat al cor de Barcelona, et convidem a un viatge culinari per experimentar la riquesa i diversitat de la cuina índia.

ATITHI (Experimenta els sabors autèntics de l'Índia!) comparteix el secret de la cuina índia amb una recepta deliciosa de la cuina de la nostra mare. Amb les receptes de la nostra cuina, sempre deliciós menjar indi que sentis el mateix entorn casolà on la mare ens cuina amb tot el seu amor. A més, el nostre xef estarà encantat de preparar els vostres plats segons les vostres preferències personals.



ALLERGIES AND INTOLERANCES

ALERGIAS Y INTOLERANCIAS

ALLERGIES IINTOLERÀNCIES

- (1) **GLUTEN / GLUTIN / GLUTINA**
- (2) **EGGS / HUEVOS / OUS**
- (3) **MILK PRODUCTS / PRODUCTOS LÁCTEOS / PRODUCTES LÀCTICS**
- (4) **PEANUTS / CACAHUETES / CACAUETS**
- (5) **SOY / SOJA / SOJA**
- (6) **NUTS / FRUTOS SECOS / FRUITS SECS**
- (7) **MUSTARD / MOSTAZA / MOSTASSA**
- (8) **SESAME / SÉSAMO/ SÉSAM**
- (9) **FISH / PESCADO/ PEIX**
- (10) **CRUSTACEANS/ CRUSTACIS / CRUSTÀCEOS**
- (11) **LUPIN / ALTRAMUCES / LLOBI**

IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES, INTOLERANCES, OR SENSITIVITIES, PLEASE LET OUR PERSONNEL KNOW BEFORE PLACING YOUR ORDER SO THAT THEY CAN RECOMMEND DISHES THAT ARE MORE SUITABLE FOR YOU. PLEASE NOTE THAT OUR DISHES ARE BASED ON INGREDIENTS FROM AREAS WHERE ALLERGENS MAY BE FOUND, SO WE CANNOT GUARANTEE THAT OUR DISHES WILL BE 100% ALLERGEN-FREE.

SI USTED SUFRE DE ALGUNA ALERGIA, INTOLERANCIA O SENSIBILIDAD ALIMENTARIA, POR FAVOR INFORME A NUESTRO PERSONAL ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO PARA QUE PUEDAN RECOMENDARLE PLATOS MÁS ADECUADOS PARA USTED. TENGA EN CUENTA QUE NUESTROS PLATOS SE BASAN EN INGREDIENTES DE ÁREAS DONDE SE PUEDEN ENCONTRAR ALÉRGENOS, POR LO QUE NO PODEMOS GARANTIZAR QUE NUESTROS PLATOS ESTARÁN 100% LIBRES DE ALÉRGENOS.

SI TENIU AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, INTOLERÀNCIA O SENSIBILITAT ALIMENTÀRIA, SI US PLAU, QUE HO SABEN EL NOSTRE PERSONAL ABANS DE FER LA SEVA COMANDA PERQUÈ POGUIN RECOMANAR PLATS MÉS IDENTITS PER A TU. OBSERVEU QUE ELS NOSTRES PLATS ES BASEN EN INGREDIENTS DE ZONES ON ES PODEN TROBAR AL·LERGENS, PER AIXÒ NO PODEM GARANTIR QUE ELS NOSTRES PLATS SIGAN 100% SENSE AL·LERGENS.

SLIGHTLY SPICY / **LIGERAMENTE PICANTE** / LLEUGERAMENT PICANT 🌶

MEDIUM SPICY / **MEDIO PICANTE** / PICANT MITJÀ 🌶🌶

VERY SPICY / **MUY PICANTE** / MOLT PICANT 🌶🌶🌶

MENÚ DEGUSTACIÓN (MINIMO DOS PERSONA)

A selection of chef's dishes with all the essence of the aromas and flavors of india.
Una selección de platos de chef con toda la esencia de los aromas y sabores de india.
Una selecció de plats de xef amb tota l'essència de les aromes i sabors de india.

VEGETARIANO 

25,90€ P.P

ENTRANTES / STARTERS

SAMOSA ^(1,7)

Golden triangles of mildly spiced stuffed potatoes and green peas - one of the most famous starters.

Empanadas rellenas de patata, guisantes y especias aromáticas de India.

Crestes farcides de patata, pèsols i espècies de l'Índia.

ALOO TIKKI ^(1,3)

Deep fried mash potatoes filled with spiced lentils

Served with a yogurt and tamarind relish.

Medallones de patatas, rellenas de lentejas condimentadas.

Servidas con yogur natural y salsa de tamarindo.

Rodanxes de patates, farcides de llenties condimentades.

Servides amb iogurt natural i salsa de tamarinde.

ONION BHaji

Thinly sliced onions coated with indian spices and chickpea flour then fried until crisp.

Cebolla fileteada rebozada con harina de garbanzo y especias Indias.

Ceba filetejada arrebossada amb farina de cigró i espècies Indies.

PLATO PRINCIPALES / MAIN COURSE

PALAK PANEER ⁽³⁾

Cubes of cottage cheese simmered in rich spinach gravy.

Dados de queso cocidos a fuego lento con salsa de espinacas.

Daus de formatge cuits a foc lent amb salsa d'espínacs.

ALOO JEERA

Cubes of potato cooked with toasted cumin seed flavour in tomato onion gravy.

Patatas cocidas con semilla de comino tostado en salsa de tomate y cebolla.

Patates cuites amb llavors de comí torrat amb salsa de tomàquet i ceba.

DAAL MAKHANI ⁽³⁾ / **TADKA DAAL**

A traditional famous combination of lentils, cooked steady over the dying ember of the tandoor overnight. Spiced & enriched with butter cream.

Una combinación famosa y tradicional de lentejas, cocinadas a fuego lento sobre tandoor durante toda la noche. Aromático y enriquecido con crema y mantequilla.

Una combinació famosa i tradicional de llenties, cuinades a foc lent sobre tandoor durant tota la nit. aromàtic i enriquít amb crema i mantega.

ACOMPANYAMIENTOS / ACCOMPANIMENT

Raita, Arroz azafran y Pan Indio (naan) / Raita, Saffron Rice and Indian Bread (naan)

POSTRE / DESSERT

Gulab jamon con helado de vanilla / Gulab jamon with vanilla icecream

BEBIDA / DRINKS

Agua / Refrescos / Cerveza o Copa de Vino | Water / Soft Drinks / Beer or Cup of wine

ALL THE PRICES INCLUDE VAT / LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA / TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN (MINIMO DOS PERSONA)

A selection of chef's dishes with all the essence of the aromas and flavors of india.

Una selecció de plats de xef amb tota l'essència de les aromes i sabors de india.

Una selecció de plats de xef amb tota l'essència de les aromes i sabors de india.

NO VEGETARIANOS

26,90€ P.P

ENTRANTES / STARTERS

SAMOSA ^(1,7)

Golden triangles of mildly spiced stuffed potatoes and green peas - one of the most famous starters.

Empanadas rellenas de patata, guisantes y especias aromáticas de India.

Crestes farcides de patata, pèsols i espècies de l'India.

LASHUNI CHICKEN TIKKA ^(3,7)

Chicken pieces marinated overnight in penalty of indian species & grilled in tandoor.

Dados de pollo marinados con un toque de ajo, yogur, limón, jengibre, y especias aromáticas.

Daus de pollastre marinats amb i toc de all, iogurt, llimona, gingebre i espècies aromàtiques.

CORDERO SEEKH KEBAB ^(2,3,7,8)

Light spiced minced lamb barbecued in clay oven served with special sauce.

Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor.

Servido con salsa especial.

Broqueta de xai suaument especiada i rostida al tandoor. Servit amb salsa especial.

PLATO PRINCIPALES / MAIN COURSE

MURGH TIKKA MASALA ⁽³⁾

Chicken marinated in spices and yogurt then baked in a tandoor, cooked in our own special masala sauce.

Dados de pollo marinados con especias y yogur, seguidamente cocinados en tandoor y nuestra salsa de masala casera.

Daus de pollastre marinats amb espècies i iogurt, seguidament cuinats en tandoor i la nostra salsa de masala casolana.

CORDERO ROGAN JOSH

A delicacy of meat cooked in tomato base spicy gravy.

Cordero cocinado con base de tomate y salsa picante.

Xai cuinat amb base de tomàquet i salsa picant.

DAL MAKHANI ⁽³⁾ / **TADKA DAAL**

A traditional famous combination of lentils, cooked steady over the dying ember of the tandoor overnight. Spiced & enriched with butter cream.

Una combinación famosa y tradicional de lentejas, cocinadas a fuego lento sobre tandoor durante toda la noche. Aromático y enriquecido con crema y mantequilla.

Una combinació famosa i tradicional de lleties, cuinades a foc lent sobre tandoor durant tota la nit. aromàtic i enriquít amb crema i mantega.

ACOMPANYAMIENTOS / ACCOMPANIMENT

Raita, Arroz azafran y Pan Indio (naan) / Raita, Saffron Rice and Indian Bread (naan)

POSTRE / DESSERT

Gulab jamon con helado de vanilla / Gulab jamon with vanilla icecream

BEBIDA / DRINKS

Agua / Refrescos / Cerveza o Copa de Vino | Water / Soft Drinks / Beer or Cup of wine

ALL THE PRICES INCLUDE VAT / LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA / TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

ENTRANTES / STARTERS

VEGETARIANO / VEG

- TANDOORI PANEER TIKKA** (3,7,8) **9,90€**
Cottage cheese marinated with indian spices and yoghurt, coated with sesame seeds & cooked in tandoor. served with toasted lentil crisps spiked.
Queso fresco adobado con especias indias y yogur, cubierto con semillas de carambola y cocido en tandoor. servido con tostadas crujientes de lentejas.
Formatge fresc adobat amb espècies índies i iogurt, cobert amb llavors de carambola i cuit en tandoor. servit amb torrades cruixents de lleties.
- MUSHROOMS TANDOORI** (3,7) **9,50€**
Mushrooms marinated with indian spices and yogurt, cooked in the tandoor.
Champiñones adobado con especias indias y yogur, cocido en el tandoor.
Xampinyons adobat amb espècies índies i iogurt, cuit al tandoor.
- VEGETABLE PAKORA** **6,90€**
Assorted vegetables coated with gram flour; herbs, & deep fried.
Served with various sauces.
Surtido de verduras fritas rebozadas con harina de garbanzo y hierbas.
Servido con varias salsas.
Assortiment de verdures arrebossades amb farina de cigró i herbes.
Servit amb diverses salses.
- ONION BHAI** **6,90€**
Thinly sliced onions coated with indian spices and chickpea flour then fried until crisp.
Cebolla fileteada rebozada con harina de garbanzo y especias indias.
Ceba filetejada arrebossada amb farina de cigró i espècies índies.
- SAMOSA 2 piezas** (1,7) **6,90€**
Golden triangles of mildly spiced stuffed potatoes and green peas one of the most famous starters.
Empanadas rellenas de patata, guisantes y especias aromáticas de India.
Crestes farcides de patata, pèsols i espècies de l'índia.
- SAMOSA CHAAT** (1,3,7) **7,90€**
Delicious indian street food made with diced samosas mixed with chickpeas, onions, tomatoes, cucumber and chutneys, topped with sev and chaat masala.
Una deliciosa comida callejera de la india hecha con samosas cortados en cubos, mezclados con garbanzos, cebolla, tomate, pepino y chutneys, cubiertos con sev y chaat masala.
Samosa chaat és una deliciosa menjar de carrer de l'índia fet amb samosas tallades en trossos, barrejats amb cigrons, ceba, tomàquet, cogombre i xutneys, coberts amb sev i chaat masala.
- DAHI PURI CHAT** (1,3) **7,90€**
Whole wheat crisps with a chickpea mash, drizzled with spices yogurt, tamarind, and mint sauce.
Burbujas de trigo rellenas de garbanzos y patatas, recubiertos con yogur, tamarindo y salsa de menta.
Bombolles de blat farcides de cigrons i patates, recoberts amb iogurt, tamarinde i salsa de menta.
- STUFFED ALOO TIKKI** (1,3) **7,90€**
Deep fried mash potatoes filled with spiced lentils served with a yogurt and tamarind relish.
Medallones de patatas, rellenas de lentejas condimentadas. servidas con yogur natural y salsa de tamarindo.
Rodanxes de patates, farcides de lleties condimentades. servides amb iogurt natural i salsa de tamarinde.

ENTRANTES / STARTERS

NO VEGETARIANO / NON VEG

CHICKEN TANDOORI GRILLED (3,7) 11,90€

Chicken leg marinated with special spices, prepared with yogurt, lemon juice and cooked in tandoor, served with mix salad and sauce.

Muslo de pollo cocinado en tandoor; marinado con especias indias, yogur, zumo de limón con una ensalada especial del chef.

Cuixa de pollastre cuinat en tandoor; marinat amb espècies índies, iogurt i suc de llimona amb un amanida espeial del xef.

LEHSUNI CHICKEN TIKKA (3,7) 9,90€

Chicken pieces marinated overnight in penalty of indian species & grilled in tandoor.

Dados de pollo marinados con un toque de ajo, yogur, limón, jengibre, y especias aromáticas.

Daus de pollastre marinats amb i toc de all, iogurt, llimona, gíngebre i espècies aromàtiques.

RESHMI KEBAB (3,4,6,7) 10,90€

Chicken pieces marinated overnight in cashew nuts, peppers, & soft cheese.

Dados de pollo marinados durante la noche en anacardos, pimienta y queso suave.

Daus de pollastre marinats durant la nit a anacards, pebrot i formatge suau.

CHICKEN CHEESE CHILLY TIKKA (3,4,6,7) 10,90€

Chicken pieces marinated with chef special species and served with cheese topping.

Dados de pollo marinados con chef especial especies y servidas con queso recubiertos.

Daus de pollastre marinats amb xef especial espècies i servides amb formatge recubiert

LAMB SEEKH KEBAB (2,3,7,8) 11,90€

Light spiced minced lamb barbecued in clay oven served with special sauce.

Brocheta de cordero suavemente especiada y asada al tandoor.

Servido con salsa especial.

Broqueta de xai suaument especiada i rostida al tandoor. servit amb salsa especial.

ATITHI MIXED GRILLED (2,3,6,7,8) 16,90€

Selection of the best grilled of our tandoor and served with salad and naan.

Selección de la mejor parrilla de nuestro tandoori, y servido con ensalada y naan.

Selecció de la millor graella del nostre tandoori, i servit amb amanida i naan.

SALMON TANDOORI (3,7,8) 13,90€

Salmon marinated in yoghurt and species and barbecue in clay oven.

Salmón hecho al tandoor; marinado en yogur y especias indias.

Salmó fet al tandoor; marinat en iogurt i espècies índies.

TANDOORI KING PRAWN (3,7,8) 13,90€

King prawn barbecue in clay oven served with salad and sauce.

Barbacoa de langostinos en tandoor, servidos con salsa y ensalada.

Barbacoa de llagostins en tandoor, servits amb salsa i amanida.

GARLIC PRAWN (3,7,8) 11,95€

Prawn cooked with black pepper, pinch of garlic & spring onion.

Langostinos salteados con pimienta negra, sal, mantequilla y ajo.

Llagostins saltejats amb pebre negre, sal, mantega i all.

INDO- CHINESE

CHILLY CHICKEN (1,2,5)

10,90€

Chicken breast pieces fried with onion, tomatoes, green peppers, and green chilli.

Dados de pechuga de pollo fritos con cebolla, tomates, pimientos verdes y chilli verde.

Daus de pit de pollastre fregits amb ceba, tomàquets, pebrots verds i chilli verd.

CHILLY PANEER (1,2,5)

9,90€

Fresh cheese fried with onion, tomatoes, green peppers, and green chilli.

Queso fresco fritos con cebolla, tomates, pimientos verdes y chile verde.

Formatge fresc fregits amb ceba, tomàquets, pebrots verds i xile verd.

CHICKEN MANCHURIAN (1,2,5)

10,90€

Chicken breast pieces fried with vegetables.

Dados de pollo fritas con verduras.

Daus de pollastre fregides amb verdures.

VEG MANCHURIAN (1,5)

10,90€

Mixing vegetable balls with a thick spicy sauce, the sauce is made with soy sauce, chili sauce, and other seasonings.

Mezclando bolitas de verduras con una salsa espesa y picante, la salsa se hace con salsa de soja, salsa de chile y otros condimentos.

Barrejant boles de verdures amb una salsa espessa i picant, la salsa es fa amb salsa de soja, salsa de xili i altres condiments.

CHICKEN FRIED RICE (1,2,5)

7,90€

It is typically stir-fried in a wok with soy sauce and other seasonings.

Típicamente se saltea en un wok con salsa de soja y otros condimentos.

Normalment es salteja en un wok amb salsa de soja i altres condiments.

CHICKEN MO:MO

10,90€

Dumplings filled with spiced meat and vegetables; they are a popular street food in south asia.

Las empanadillas rellenas de carne y verduras condimentadas son una comida callejera popular en asia del sur.

Les empanades farcides de carn i verdures condimentades són un menjar de carrer popular a àsia del sud.

CHOWMEINS (1,5)

8,90€

It's a popular street food in india and often flavored with soy sauce, garlic, ginger, and other seasonings.

Es una comida callejera popular en india y a menudo se sazona con salsa de soja, ajo, jengibre y otras especias.

Es un menjar de carrer popular a índia i sovint s'adoba amb salsa de soja, all, gíngebre i altres espècies.



DAAL MAKHANI ⁽³⁾

11,95€

A traditional famous combination of lentils, cooked steady over the dying ember of the tandoor overnight. spiced & enriched with butter cream.

Una combinación famosa y tradicional de lentejas, cocinadas a fuego lento sobre tandoor durante toda la noche. aromático y enriquecido con crema y mantequilla.

Una combinació famosa i tradicional de lleanties, cuinades a foc lent sobre tandoor durant tota la nit. aromàtic i enriquít amb crema i mantega.

TADKA DAAL

10,90€

Yellow lentils fried with onion, tomatoes & garlic. topped with coriander leaves.

Lentejas amarillas fritas con cebolla, tomates y ajo, cubierto con hojas de cilantro.

Llenties grogues fregides amb ceba, tomàquet i all, cobert amb fulles de coriandre.

BOMBAY ALOO

9,90€

Cubes of potato cooked with toasted cumin seed flavour in tomato onion gravy.

Patatas cocidas con semilla de comino tostado en salsa de tomate y cebolla.

Patates cuites amb llavors de comí torrat amb salsa de tomàquet i ceba.

ALOO GOBI

10,90€

Cauliflower & potato cooked with stir-fried coriander & cumin seeds with dash of onion, tomato gravy.

Coliflor y patatas cocidas con semillas de cilantro y comino salteadas con salsa de cebolla, tomate.

Coliflor i patates cuites amb llavors de coriandre i comí saltejades amb salsa de ceba, tomàquet.

NAVARATAN KORMA ^(3,6)

12,95€

Mixed vegetable with fruits, cashew nuts & cream cooked in delicious gravy.

Surtido de verdura con frutas, nueces de anacardo y crema, cocinada en una deliciosa salsa.

Assortiment de verdura amb fruites, nous d'anacard i crema, cuinada en una deliciosa salsa.

ATITHI KI PANEER ^(3,6)

12,90€

Cottage cheese cooked with rich tomato onion based gravy.

Dados de queso fresco cocinado con salsa de tomate, cebolla y mantequilla.

Daus de formatge fresc cuinat amb rica salsa de tomàquet, ceba i mantega.

PINDI CHHOLE

10,90€

Homemade recipe of chickpeas prepared in a soft tomato-based gravy.

Receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa a base de tomate.

Recepta casolana de cigrons preparats en una suau salsa a base de tomàquet.

MALAI KOFTA ^(3,6)

12,90€

Delicious stuffed cheese dumplings blended in rich cashew nuts creamy gravy.

Deliciosas empanadas de queso rellenas de especias indias, cocinadas con salsa cremosa de anacardos.

Deliciosos empanades de formatge farcides d'espècies índies, cuinades amb salsa cremosa d'anacards.

VEGETABLE ATITHI KI ^(3,6)**11,90€**

Choice of vegetables cooked with stir-fried cumin seeds & garlic in onion, tomato & cashew nuts gravy.

Selección de verduras de temporada cocinadas con semillas de comino tostado y ajo, en salsa de tomate, cebolla y anacardos.

Selecció de verdures de temporada cuinades amb llavors de comí torrat i all, amb salsa de tomàquet, ceba i anacards.

MUTTAR PANEER ^(3,6)**11,90€**

A combination of cottage cheese & green peas in traditional gravy.

Una combinación de guisantes y queso en salsa tradicional.

Una combinació de pèsols i formatge amb salsa tradicional.

PALAK PANEER ⁽³⁾**10,90€**

Cubes of cottage cheese simmered in rich spinach gravy.

Dados de queso cocidos a fuego lento con salsa de espinacas.

Daus de formatge cuits a foc lent amb salsa d'espínacs.

MAIN COURSE NON-VEGETERIAN

MURGH TIKKA MASALA ⁽³⁾**13,50€**

Marinated in spices and yogurt then baked in a tandoor, cooked in our own special masala sauce.

Dados de pollo marinados con especias y yogur, seguidamente cocinados en tandoor y nuestra salsa de masala casera.

Daus de pollastre marinats amb espècies i iogurt, seguidament cuinats en tandoor i la nostra salsa de casa.

MURGH CURRY**12,95€**

Boneless chicken pieces cooked with chef's sauce & topped with fresh coriander leaves.

Pollo deshuesado cocido con salsa del chef, cubierto con hojas de cilantro.

Pollastre desossat cuit amb salsa del xef, cobert amb fulles de coriandre.

BUTTER CHICKEN ⁽³⁾**13,90€**

Traditional boneless grilled chicken pieces cooked in rich tomato cardamom flavour gravy.

Pollo con un toque tradicional de especias, cocinado en salsa de tomate, mantequilla y crema con sabor de cardamomo.

Pollastre amb toc tradicional d'espècies, cuinat en salsa de tomàquet, mantega i crema amb sabor a cardamom.

ATITHI CHICKEN MASALA ^(3,6)**13,95€**

Boneless chicken pieces cooked with stir-fried cumin seeds & fresh mint flavour in onion, tomato & cashew nuts gravy.

Dados de pollo cocinados con semillas de comino tostado, menta fresca, salsa de tomate, cebolla y anacardos.

Daus de pollastre cuits amb llavors de comí torrat, menta fresca, salsa de tomàquet, ceba i anacards.

MURGH KADAI **12,90€**

Boneless chicken pieces cooked with dices of onion, & capsicum along with mild spiced gravy topped with green coriander.

Pollo deshuesado cocinado con dados de cebolla, pimiento y salsa suave. condimentado con cilantro fresco.

Pollastre desossat cuinat amb daus de ceba, pebrot i salsa suau. Condimentat amb coriandre fresc.

MURGH KORMA ^(3,6) 13,95€

Chicken pieces cooked in a delicious sauce of cashews and saffron.

Dados de pollo cocinados en una deliciosa salsa de anacardos y azafrán.

Daus de pollastre cuinats en una deliciosa salsa de anacards i safrà.

SAAG MURGH ⁽³⁾ 12,50€

Chicken cooked in rich spinach gravy.

Pollo deshuesado con salsa de espinacas.

Pollastre desossat amb salsa de espinacs.

MURGH VINDALOO ^(7,8)  12,95€

Vindaloo is an indian curry spicy dish popular in the region of goa.

Vindaloo es un plato indio muy famoso y picante en la región de goa.

Vindaloo és un plat indi molt famós i picant a la regió de goa.

CHICKEN MADRASH ^(6,7,8)  13,90€

Cooked in a rich and flavorful tomato-based sauce with a blend of aromatic spices such as cumin, coriander, turmeric, and chili powder.

Cocinado en una rica y sabrosa salsa a base de tomate con una mezcla de especias aromáticas como comino, cilantro, cúrcuma y chile en polvo.

Cuinat en una salsa rica i saborosa a base de tomàquet amb una barreja d'espècies aromàtiques com el comí, el coriandre, la cúrcuma i el xili en pols.

CARNE ROJA / RED MEAT

LAMB ROGAN JOSH 14,90€

A delicacy of meat cooked in tomato base spicy gravy.

Cordero cocinado con base de tomate y salsa picante.

Xai cuinat amb base de tomàquet i salsa picant.

LAMB KORMA ^(3,6) 14,95€

Tender lamb cooked with rich creamy cashew nuts & saffron gravy.

Cordero cocinado con salsa de anacardos y azafrán.

Xai cuinat amb salsa d'anacards i safrà.

LAMB KADAI  14,50€

Lamb cooked with dices of onion, & capsicum along with mild spiced gravy topped with green coriander.

Cordero cocinado con trocitos de cebolla y pimienta junto con salsa suave de especias cubierta con cilantro verde.

Xai cuinat amb trossets de ceba i pebrot juntament amb salsa suau d'espècies coberta amb coriandre verd.

LAMB VINDALOO ^(7,8)  14,50€

Lamb with spicy spices and sauces, one of the spicy dishes of the house.

Cordero con especias picantes y salsas, uno de los platos picantes de la casa.

Xai amb espècies picants i salsa, un dels plats picants de la casa.

ATITHI KI LAMB ^(3,6) 14,90€

Ginger garlic flavoured tender lamb cooked with chefs' masala.

Cordero tierno con gusto a jengibre y ajo, elaborado con chefs masalas.

Xai tendre amb gust a gíngebre i all, elaborat amb xefs masalas.

KEEMA MUTTER  13,95€

Minced lamb with peas cooked in onion tomato base gravy.

Cordero picado con guisantes cocidos en salsa de tomate y cebolla.

Xai picat amb pèsols cuits en salsa de base de tomàquet i ceba.

PRAWN CURRY**14,95€**

King prawn cooked in traditional thick gravy with fenugreek leaves & lemon juice.
Langostino cocinado con salsa tradicional, hojas de heno y zumo de limón.
 Llagostí cuinat amb salsa tradicional amb fulles de fenc i suc de llimona.

MALABAR FISH / MALABAR PRAWN**14,95€**

Fish /prawn cooked in coconut milk and curry.
Pescado / gambas cocinadas en leche de coco y curry.
 Peixos / gambes cuites amb llet de coco i curri.

FISH CURRY**14,95€**

Pieces of salmon cooked in traditional thick gravy. scented with fennel & mustard seeds.
Dados de salmón aromatizado con hinojo y semillas de mostaza, cocinado con salsa tradicional.
 Daus de salmó aromatitzats amb fonoll i llavors de mostassa, cuits amb salsa tradicional.

BIRYANI

SAFFRON COVERED BASMATI RICE COOKED WITH AN EXOTIC MYRIAD OF FLAVORS, SERVED WITH RAITA.
AZAFRÁN CUBIERTO DE ARROZ BASMATI COCINADO CON UNA EXÓTICA MIRÍADA DE SABORES, SERVIDO CON RAITA.
 SAFRÀ COBERT D'ARRÒS BASMATI CUINAT AMB UNA EXÒTICA MIRÍADA DE SABORS, SERVIT AMB RAITA.

VEG BIRYANI	13,95€	LAMB BIRYANI	15,90€
CHICEN BIRYANI	14,95€	PRAWN BIRYANI	15,95€

ACCOMPANIMENTS**ACOMPAÑAMIENTOS / ACOMPANYAMENTS**

BASMATI RICE	3,95€	JEERA RICE	5,50€
Arroz blanco basmati / Arrós blanc basmati		Arroz con comino / Arrós amb comí	
PILAO RICE	4,50€	BIRYANI RICE	6,90€
Arroz basmati con azafrán / Arrós basmati amb safrà		Arroz biryani / Arròs biryani	
PLAIN NAAN	3,50€	KEEMA NAAN	4,95€
Classic bread with leavened dough Pan clásico de la india / Pa clàssic de l'índia.		Naan bread stuffed with lamb Pan relleno con cordero / Pa farcit amb xai	
GARLIC NAAN	3,95€	TANDOORI ROTI	3,50€
Naan with garlic / Pan con ajo / Pa amb all.		Whole wheat flour bread made in the tandoor Pan de trigo recién hecho en el tandoor Pa de blat acabat de fer al tandoor	
CHEESE NAAN	4,95€	LACHHA PARANTHA	4,95€
Naan bread filled with cheese Pan relleno con queso / Pa farcit amb formatge.		Rich flaky bread enriched with butter Pan de hojaldre con mantequilla Pa de pasta de full amb mantega.	
CHEESE & GARLIC NAAN	5,90€	PUDINA PARANTHA	4,95€
Naan bread filled with cheese & garlic Pan relleno con ajo y queso Pa farcit amb formatge y all		Rich flaky bread with butter & mint Pan de hojaldre con mantequilla y menta Pa de pasta de full amb mantega i menta	
PESHWARI NAAN	4,95€		
Naan stuffed with coco & nuts Pan relleno con fruto secos / Pa farcit amb fruit secs			

PLAIN YOGURT Yogur natural / Iogurt natural	3,50€
RAITA Whipped yogurt with cucumber, garnished with crushed griddle cumin seeds. Yogur batido con pepino, adornado con semillas de comino molidas. Iogurt batut amb cogombre, adornat amb llavors de comí mòltes.	4,50€
ONION SALAD Red onions pickled with lemon, chaat masala and green chilli. Cebollas rojas en escabeche con limón, chaat masala y chile verde. Cebes vermelles en escabetx amb llimona, chaat masala i xile verd.	3,50€
GREEN SALAD Freshly cut cucumber, tomato, onions, with lemon - spiked with chaat masala. Cebolla, limón, zanahoria, pepino y especias / Ceba, llimona, pastanaga, cogombre i espècies	4,90€
MASALA PAPAD Spicy and crispy toasted lentils. Tostades especiades y cruixents de lleties / Torrades especiades i cruixents de lleties	5,50€
PAPAD Crispy lentil toast / Tostadas crujientes de lentejas / Torrades cruixents de lleties	1,00€
SOUP / SOPA Consult with waiter / Consultar con el camarero / Consult eu amb cambrer	6,95€
CHUTNEY Pack of three sauces: mango, spicy and mint yogurt. Pack de tres salsas: mango, picante y menta yogur. Pack de tres salses: mango, picant i menta iogur.	1,90€
ACHAR Very popular spicy mango and lime pickle in india. Encurtido picante de mango y lima muy popular en india. Confitat picant de mango i llima molt popular a l'Índia.	1,90€

POSTRES / DESSERTS

GULAB JAMON WITH VAINILLA ICE CREAM 5,95€

Deep fried milk nuggets dunked in green cardmom flavoured syrup, served with vanilla ice cream.

Bolita frita de queso fresco mojado en sirope de cardamomo verde, acompañado con helado de vainilla.

Bolita fregida de formatge fresc sucut en xarop de cardamom verd, acompanyat amb gelat de vainilla.

KULFI 5,90€

Pistachio flavoured ice cream with cardamom & saffron.

Helado de pistacho con cardamomo y azafrán.

Gelat aromat a pistax amb cardamom i safrà.

MANGO PUDDING 6,50€

A creamy mango pudding served with vanilla ice cream.

Un cremoso pudín de mango servido con helado de vainilla.

Un cremós púding de mango servit amb gelat de vainilla.

SAMOSA CHOCOLATE 6,95€

Chocolate filled in puff pastry triangles with milk & cardamom.

Served with chocolate ice cream.

Triángulos de hojaldre rellenos de chocolate con leche y cardamomo.

Triangles de fulles rellenes de xocolata amb llet i cardamom.

ICE CREAM 4,95€

Chocolate/vainilla/mango/mint/coconut

Chocolate / vainilla / menta / mango/coco

Xocolata / vainilla / menta / mango/coco

FRESH FRUIT 4,95€

Enjoy a vibrant and healthy dessert with our colorful assortment of fresh fruits.

Disfruta de un postre vibrante y saludable con nuestro colorido surtido de frutas frescas.

Gaudeix d'unes postres vibrants i saludables amb el nostre volent assortiment de fruites fresques.

CAFÉS / COFFEES

CAFÉ SOLO	1,95€	CAFÉ CON HIELO	1,95€
CAFÉ CORTADO	1,60€	CAFÉ AMERICANO	1,90€
CAFÉ CON LECHE	2,20€	CAFÉ DESCAFEINADO	1,90€
CAPPUCCINO	2,50€	CARAJILLO	3,50€
CAFE DOBLE	2,20€	CAFE IRLANDES5	6,50€
		CAFÉ TRIFÁSICO	5,20€

TEAS / TÉS/ TES

CHAI MASALA (TE INDIO) 3,90€

Classic Indian Tea Perfectly flavored with fresh spices.

Té Clasico de India Perfectamente aromatizado con especias frescas

Té indi clàssic perfectament aromatizat amb espècies frequ

INFUSIONES 3,50€

ROOIBOS FRUTAS / EARL GREY / ENGLISH BREAKFAST

BLACK TEA / TE NEGRO | CANELA / CINNAMON

GREEN TEA / TE VERD | WHITE TEA / TE BLANC

CHAMOMILE / CAMAMILLA | PENNYROYAL / MENTA POLIOL

DRINKS / BEBIDAS

REFRESCOS

COCA COLA - LIGHT/ZERO	2,90€
FANTA NARANJA / LIMON	
NESTEA / AQUARIS	2,95€
FRESH LIME SODA	3,95€
TONIC WATER	2,90€

AGUA

AGUA (50CL)	2,90€
VICHY CATALAN (50CL)	3,50€

ZUMOS

ZUMO PIÑA / NARANJA	2,90€
MANZANA / MELOCOTON	2,90€
ZUMO NATURAL NARANJA	4,95€

CERVEZAS

ESTRELLA GALICA	2,90€
1906	3,50€
ESTRELLA DAMM JARRA	6,50€
CLARA MEDITERRANEA	3,50€
ESTRELLA / SIN ALCOHOL	3,90€
ESTRELLA GALICIA	3,90€
KINGFISHER / COBRA PREMIUM	4,50€

APERITIUS

CAMPARI	5,90€
MARTINI	5,90€
APEROL SPRITZ	6,90€

CHUPITO

3,90€

LIMONCELLO / JAGGER / BAILES
ORUJO BLANCO/ ORUJO HIERBAS
PACHARAN/ FRANJELICO ETC

BRANDY

MAGNO	6,90€	8,40€
TORRES 5 AÑOS	6,90€	8,40€
TORRES 10 AÑOS	7,90€	9,40€
COURVOISIER VS	10,90€	12,40€
COURVOISIER VSOP	12,90€	14,40€

WHISKEY

JAMESON / BALLANTINES	8,90€
J&B / JACK DANIELS	8,90€
CUTTY SARK	8,90€
JW BLACK LABEL	9,90€
CHIVAS REGAL	9,90€
CARDHU	9,90€
BOTTLE J&B / BALLANTINES	
RED LABEL	60,00€
BOTTLE JW BLACK LABEL	80,00€

SINGLE MALTED

GLENFIDDICH	11,90€
GLENLIVET	11,90€
LAPHROAIG	
MACALLAN	12,90€

GIN & TONIC

GORDONS	8,90€
LARIOS	8,90€
BEEFEATER	9,95€
SEAGRAM'S	10,90€
BOMBAY SAPPHIRE	10,90€
TANQUERAY	10,90€
PUERTO DE INDIAS	10,90€
MARTIN MILLER	11,90€
HENDRICK'S	11,90€
BULLDOG	11,90€
G'VINE	11,90€
OPHIR	11,90€

VODKA

SMIRNOFF	7,90€	9,40€
ABSOLUT	9,90€	11,40€
CIROC	10,90€	12,40€
GREYGOOSE	10,90€	12,40€

RON/RUM

NEGRITA	6,90€	8,40€
BACARDI	7,90€	9,40€
NON BARCELÓ	8,90€	10,40€
HAVANA CLUB	9,90€	11,40€

CÓCTELES / COCKTAILS

LONG ISLAND ICED TEA	9,95€
A cocktail with vodka, tequila, light rum, triple sec, gin, and a splash of cola. Un cóctel con vodka, tequila, ron ligero, triple sec, ginebra y un chorrito de cola. Un còctel amb vodka, tequila, rom lleuger, triple sec, ginebra i una mica de cua.	
CAIPIRINHA	9,95€
Caipirinha is brazil's national cocktail, made with cachaça, sugar and lime. Caipirinha es el cóctel nacional de brasil, elaborado con cachaza, azúcar y lima. Caipirinha és el còctel nacional brasiler, elaborat amb cachaça, sucre i calç.	
CAIPIROSCA	9,95€
Caipiroska is a form of caipirinha prepared with vodka instead of the usual cachaça. Caipiroska es una forma de caipirinha preparada con vodka en lugar de la cachaça habitual. Caipiroska és una forma de caipirinha preparada amb vodka en lloc de la cachaça habitual.	
SAN FRANCISCO	8,95€
Made with rum, lime juice, orange curaçao, orgeat syrup, and a splash of grenadine. Preparada con rum, zumo de lima, curazao naranja, jarabe de orgeat y un salpicadero de granada. Preparada amb rom, suc de llimió, curaçao de taronja, xrome d'orgeat, i un roll de granadina.	
SEX ON THE BEACH	9,95€
Containing vodka, peach schnapps, orange juice and cranberry juice. Contiene vodka, schnapps de melocotón, jugo de naranja y de arándano. Que contenen vodka, sència de pressèix, suc de taronja i suc de nou.	
PIÑA COLODA	8,95€
A sweet cocktail made with rum, coconut cream and pineapple juice. Un cóctel dulce hecho con ron, crema de coco y jugo de piña. Un còctel dolç elaborat amb rom, crema de coco i suc de pinya.	
TEQUILA SUNRISE	8,95€
Containing tequila jose cuervo, orange juice, sparkling water and strawberry. Contiene tequila jose cuervo, jugo de naranja, agua con gas y fresa. Conté tequila jose cuervo, suc de taronja, aigua escumosa i maduixa.	
MOJITO	8,95€
Mojito of white rum, lime, sugar, sparkling water and mint. Mojito de ron blanco, lima, azúcar, agua con gas y menta. Mojito de rom blanc, llima, sucre, aigua amb gas i menta.	
SANGRIA DE VINO TINTO O CAVA (1LTR.)	17,50€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

FRESH LIME SODA	3,95€
Refreshing drink made with lime juice, sugar, soda water and garnished with a slice of lime & ice. Bebida refrescante elaborada con jugo de lima, azúcar, agua soda y decorado con una rodaja de lima y hielo. Beguda refrescant feita amb suc de llimió, sucre, aigua de soda i adornit amb una lolla de llimió i gel.	
MANGO LASSI	4,50€
Batut de iogurt amb sabor mango. / Batido de yogur con sabor mango. Yoghurt shake with mango	
SWEET OR SALTED LASSI	3,95€
Yoghurt shake with sugar or salt. / Batido de yogur con sabor: azúcar o sal Batut de iogurt amb sabor: sucre o sal.	
MOJITO SIN ALCOHOL	8,90€
Mojito of cachaça, lime, sugar, sparkling water and mint. Mojito de cachaça, lima, azúcar, agua con gas y menta. Mojito de cachaça, llima, sucre, aigua amb gas i menta.	

TANDOOR

The Tandoor, a revered Indian clay oven, is a culinary marvel that has shaped Indian cuisine for centuries. Its cylindrical shape, crafted from clay and sometimes metal, showcases both functionality and beauty. With a wide, sturdy base for smoldering charcoal or wood and a tall chamber radiating heat evenly, the Tandoor swiftly turns raw ingredients into delectable masterpieces. It is famous for its succulent Tandoori chicken and golden-brown naan bread. The Tandoor's versatility extends to a wide range of dishes, making it a cultural treasure that brings people together with its enticing aromas and extraordinary flavours.

El Tandoor, un venerado horno de barro indio, es una maravilla culinaria que ha dado forma a la cocina india durante siglos. Su forma cilíndrica, hecha a mano de arcilla y, a veces, de metal, muestra tanto la funcionalidad como la belleza. Con una base ancha y resistente para quemar carbón o madera y una cámara alta que irradia calor de manera uniforme, el Tandoor convierte rápidamente los ingredientes crudos en deliciosas obras maestras. Es famoso por su succulento pollo Tandoori y su pan naan dorado. La versatilidad del Tandoor se extiende a una amplia gama de platos, lo que lo convierte en un tesoro cultural que une a las personas con sus tentadores aromas y extraordinarios sabores.

El Tandoor, un venerat forn de fang indi, és una meravella culinària que ha donat forma a la cuina índia durant segles. La seva forma cilíndrica, feta a partir d'argila i de vegades metall, mostra funcionalitat i bellesa. Amb una base àmplia i robusta per fumar carbó o fusta i una cambra alta que irradia calor de manera uniforme, el Tandoor converteix ràpidament els ingredients crus en delicioses obres mestres. És famós pel seu succulent pollastre tandoori i el seu pa naan marró daurat. La versatilitat del Tandoors'estén a un ampli ventall de plats, fet que el converteix en un tresor cultural que uneix la gent amb les seves aromes seductores i els seus sabors extraordinaris.

