



NUEVA ANDALUCÍA

FOOD ALLERGY WARNING

**OUR FOOD MAY CONTAIN:
CASHEW NUTS, TREE NUTS, WHEAT, EGGS, MILK OR SOY PRODUCTS.**

PLEASE ASK YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY CONCERNS.

*PERSONAS CON ALERGIAS POR FAVOR CONSULTAR A LOS
CAMAREROS.*



Pagina web

1	SAMOSA (CARNE/VEG)	5,00
	Empanadilla de masa casera relleno de carne picada o patata y guisantes	
2	ONION BHAJIS	5,00
	Croquetas de cebolla fritas en harina de garbanzo	
3	PAKORA VEGETAL	5,50
	Verduras variada frita en harina de garbanzo y hierbas	
4	PAKORA POLLO	6,00
	Pollo adobado en especias y rebozado en harina garbanzo frita	
5	GAMBAS FRITAS	8,00
	Gambas fritas con especias en una masa de garbanzo	
6	PURI GAMBAS	8,50
	Gambas poco de picantes servidas con pan integral frito	
7	PLATO VARIADO	14,00
	Combinación de Seekh Kebab, Pollo Tikka, Samosas con Carne y Verdura, Croquetas de Cebolla y Pakora Vegetal	
8	SOPA	5,00
	Sopa vegetal, de champiñones, de pollo, de lentejas	
9	ENSALADA MIXTA	5,50

PLATOS AL TANDOORI

10	POLLO AL TANDOORI	7,00
	Muslo de pollo adobado en especias y hierbas cocinados al horno tandoor	
11	POLLO TIKKA	7,50
	Brocheta de pollo deshuesado adobado en especias y cocinados al horno tandoor	
12	CORDERO TIKKA	8,50
	Cordero adobado en especias y hierbas cocinados al horno tandoor	
13	SEEKH KEBAB	8,50
	Brocheta de carne de cordero ligeramente adobada al horno tandoor	
14	LANGOSTINOS TANDOORI	17,00
	Langostinos rebozados en salsa especial cocinados al horno tandoor	
15	PLATO VARIADO TANDOORI	18,00
	Combinación de Seekh Kebab, Cordero Tikka, Pollo Tikka, Pollo al Tandoor y Langostino	
16	POLLO SHASHLIK	11,00
	Brocheta de pollo, pimientos, cebolla cocinado en una salsa especial al horno tandoor	

17	POLLO AL CURRY	9,00
	Trozos de pollo deshuesado cocinado en salsa curry de las hierbas y especias	
18	POLLO MADRAS	9,00
	Especialidad sur de India, trozos de pollo deshuesado en una salsa roja y picante	
19	POLLO VINDALOO	9,00
	Pollo deshuesado en una mezcla de especias muy picante	
20	POLLO PHAL	9,00
	Pollo deshuesado en una mezcla de especias y chilis rojos. El curry más picante del menú	
21	POLLO DO PIYAZA	9,00
	Pollo cocinado en una salsa medio picante servido con aros de cebolla	
22	POLLO DHANSAK	9,50
	Pollo deshuesado al curry con sabor agrio y dulce servido en una salsa de lentejas	
23	POLLO MAKHANI	9,50
	Pollo deshuesado al tandoor en una salsa muy suave cremosa con queso, tomate y hierbas	
24	POLLO TIKKA MASALA	9,50
	Pollo al tandoori cocinado en una salsa suave color naranja cremosa con anacardos y tomate	
25	POLLO KORMA	9,50
	Trozos de pollo bañado en salsa de curry de anacardos	
26	POLLO SAAG	9,50
	Trozos de pollo tierno deshuesado cocinado con hierbas, especias y espinacas frescas	
27	POLLO MOGLHAI	9,50
	Trozos de pollo deshuesado preparado en una salsa con huevo, nueces, yogur y especias	
28	POLLO JALFREZI	9,50
	Trozos de pollo deshuesado cocinado con pimientos y zanahoria con un sabor agridulce	
29	POLLO BHUNA	10,00
	Trozos de pollo deshuesado cocinado con pimientos rojos y verde picada y cebolla picada servido en una salsa ligeramente picante	
30	POLLO KADAI	10,00
	Pollo mezclado con verduras, gengibre, cebolla roja en una salsa espesa	
31	POLLO AL AJO Y CHILLI	9,50
	Pollo con pimientas y cebolla frita y cocido con ajo y chili en una salsa picante y espesa	
32	POLLO BALTI	9,50
	Pollo deshuesado cocinado en salsa 'Balti', una salsa especial con un sabor distintivo y ligeramente picante	
33	POLLO ROGAN JOSH	9,00
	Pollo cocinado con cebolla caramelizada, tomate, hierbas y yogur mezclada en aceite Rogan	
34	POLLO PASANDA	9,50
	Pollo deshuesado cocinado en una salsa de almendras y especias	
35	POLLO MANGO	9,50
	Pollo deshuesado cocinado en puré de mango con cebolla y especias	

36	CORDERO ROGAN JOSH	10,00
	Cocinado con cebolla caramelizada, hinojo y yogur, mezclada en aceite Rogan	
37	CORDERO AL CURRY	10,00
	Trozos de cordero cocinado con especias y salsa de curry	
38	CORDERO MADRAS	10,00
	Cordero servido en una salsa roja y picante.	
39	CORDERO VINDALOO	10,00
	Cordero cocinado en una mezcla de especias muy picante	
40	CORDERO PHAL	10,00
	Cordero en una mezcla de especias y chilis rojos. El curry más picante del menú.	
41	CORDERO SAAG	10,50
	Cordero tierno cocinado con hierbas, especias y espinacas frescas	
42	CORDERO BHUNA	10,50
	Trozos de cordero deshuesado cocinado con pimientos rojos y verde y cebolla picada servido en una salsa ligeramente picante	
43	CORDERO MOGHLAI	10,50
	Trozos de cordero deshuesado en una salsa con huevo, yogur y especias	
44	CORDERO TIKKA MASALA	11,00
	Cordero deshuesado asado en el horno tandoor y cocinado en una salsa de cremosa y anacardos	
45	CORDERO KORMA	11,00
	Trozos de cordero en una salsa de curry de anacardos y yogur	
46	KEEMA (CORDERO PICADO) MUTTER	12,00
	Cordero picado guisado con guisantes y especias tradicionales	
47	CORDERO KADAI	11,00
	Cordero mezclado con verduras, gengibre, cebolla roja en una salsa espesa	
48	CORDERO BALTI	10,50
	Cordero cocinado en salsa 'Balti', una salsa especial con un sabor distintivo y ligeramente picante	
49	CORDERO JALFREZI	10,50
	Trozos de cordero cocinado en una salsa espesa de tomate con pimientos frescos y cebolla	
50	CORDERO DO PIYAZA	10,00
	Cordero cocinado en salsa suave servido con aros de cebolla	
51	CORDERO PATIA	10,50
	Cordero cocinado en una salsa agridulce, nata y medio picante	



DELICIAS DE MARISCO



52	CURRY DE GAMBAS	10,50
	Gambas cocinado en salsa curry, hierbas y especias	
53	GAMBAS MADRAS	10,50
	Gambas en una salsa roja y picante	
54	GAMBAS VINDALOO	10,50
	Gambas en una mezcla de especias muy picante	
55	GAMBAS PHAL	10,50
	Gambas en especias y chilis rojos. El curry más picante del menú	
56	GAMBAS KONKANI	11,00
	Gambas servidas con salsa cremosa de coco	
57	GAMBA SAAG	11,00
	Gamba tierna cocinada con hierbas, especias y espinacas frescas	
58	CURRY DE LANGOSTINOS	15,50
	Langostinos cocinado con hierbas y ligeramente sazonado	
59	LANGOSTINOS MADRAS	15,50
	Langostinos en una salsa roja y picante	
60	LANGOSTINOS VINDALOO	15,50
	Langostinos en una mezcla de especias muy picante	
61	LANGOSTINOS PHAAL	15,50
	Langostinos en especias y chilis rojos. Este es el curry más picante del menú.	
62	LANGOSTINO TIKKA MASALA	17,00
	Langostino asado en el horno tandoor y cocinado en una salsa de crema yogur y ajacardos	

PLATOS VEGETALES

63	ALOO GHOBİ (PATATAS & COLIFLOR)	6,50
	Coliflor fresca con patatas a las especias hindúes y hierbas verdes	
64	SAAG BHAJI (ESPINACA BHAJI)	6,50
	Espinaca fresca cocinada con nata y especias	
65	VERDURAS AL CURRY	6,50
	Selección de verduras frescas cocinadas en una salsa picante media	
66	NAVARATAN KORMA	7,50
	Verdura variada cocinada con crema fresca y suave salsa curry	
67	VERDURA AL MAKHANI	7,50
	Selección de verduras cocinadas en una salsa de tomate y mantequilla con queso rallado	
68	CHAMPIÑONES BHAJI	6,50
	Champiñones de temporada en una salsa de cebolla y especias	
69	BAIGAN BHAJI (BERENJENA)	6,50
	Tacos de berenjena frita cocinada con tomate fresca, aros de cebolla en una salsa suave	



70	PATATAS BOMBAY	6,50
	Patatas guisadas con cebolla y tomate	
71	CHANA MASALA	6,50
	Garbanzos cocinados con cebolla, hierbas y especias	
72	DHAL TARKA (LENTEJAS)	6,50
	Lentejas hindúes con cebolla frita y tomate al típico estilo hindú	
73	BINDY BHAJI	7,50
	Tacos de okra frita cocinado con tomate fresca, aros de cebolla en una salsa suave	
74	SAAG PANEER	7,50
	Espinacas cocinado con Queso fresco en una rica salsa de nata, hierbas y especias	

BIRYANI

El biryani es un plato de arroz de la cocina India, elaborado con una mezcla de especias así como arroz basmati, carne/vegetales y yogur. Existen muchas variedades del biryani y cada tipo tiene sus características únicas. Desde Kashmir hasta Kanyakumari, desde el este al oeste de la India, existen diferentes variedades de este plato, que suelen tener su raíz en los ingredientes y los usos de los cocineros de la zona. El biryani tiene un origen incierto, algunos autores indican su posible origen persa debido a que la denominación del plato proviene del persa beryān que significa "frito antes de cocinar", es muy posible que hiciera un recorrido por Afganistán hasta llegar al Norte de la India pasando quizás por el valle del Thar.

75	BIRYANI DE VEGETAL	9,50
76	BIRYANI DE POLLO	11,50
77	BIRYANI DE CORDERO	12,50
78	BIRYANI DE MIXTO	16,50
79	BIRYANI DE GAMBAS	13,50
80	BIRYANI DE LANGOSTINOS	17,00

ARROZ

81	ARROZ BASMATI AL VAPOR	2,00
82	ARROZ PULAO	2,50
	Arroz tres colores cocinado con especias y hierbas y azafrán	
83	ARROZ CON CHAMPIÑONES	3,00
	Arroz mezclado con champiñones y especias	
84	ARROZ FRITO	4,00
	Arroz frito con huevos, guisantes y verduras	
85	ARROZ VEGETAL	4,00
	Arroz cocido con una selección de verduras	
86	ARROZ KEEMA	5,00
	Arroz con cordero picado	



PAN HINDU



87	NAAN	2,00
	Pan blanco hindú hecho en el horno tandoor	
88	ROTI	2,00
	Pan integral sin levadura al horno tandoor	
89	CHAPATI	1,50
	Pan integral fino	
90	KULCHA CEBOLLA	3,00
	Pan hindú con cebolla y hierbas	
91	NAAN AL AJO	2,50
	Pan preparado con ajo y cilantro al horno tandoor	
92	NAAN A LA MANTEQUILLA	3,00
	Pan preparado con mantequilla al horno tandoor	
93	PESHAWARI NAAN	3,50
	El más popular en España. Relleno de frutos secos picados	
94	NAAN AL QUESO	3,50
	Pan blanco relleno de queso	
95	KEEMA NAAN	4,50
	Relleno de cordero picado	
96	PARATHA	3,50
	Pan indio hojaldrado con capas de mantequilla	

MENU INFANTIL

97	Pechuga de pollo con patatas fritas	6,00
98	Nuggets de pollo con patatas fritas	6,00
99	Huevo frito con patatas fritas	6,00

PLATOS ESPECIALES TAJ MAHAL

100	POLLO Y QUESO TIKKA	9,00
	Pollo deshuesado relleno de queso cocinado al horno Tandoor	
101	PESCADO TIKKA	12,00
	Filete de pescado Rosada adobado en especias y cocinado al horno Tandoor	
102	BALTI MIXTO/BHUNA MIXTO	14,00
	Cordero, pollo y gambas cocinadas en salsa Balti con jengibre, cebolla frita, ajo y cilantro fresco	
103	BUTTER CHICKEN	12,00
	Esa salsa cremosa de mantequilla, cilantro, anacardo, tomate, hierbas y especias	

POSTRES

104	KULFI MANGO	4,50
	Helado hindú preparado con crema fresca y mango	
105	KULFI PISTACHIO	4,50
	Helado hindú preparado con crema fresca y pistacho	

ALGO EXTRA..... desde 0,50€

106	Papadems
107	Chutney de Mango
108	Yogur Raita
109	Kachumber