



# TAJ MAHAL CURRY HOUSE



**Nepali & Indian Restaurant & Bar**

# TAJ MAHAL CURRY HOUSE

## Nepali & Indian Restaurant & Bar

(The Flavors of Indian Kitchen) 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.

(Los sabores de la cocina india) quiere compartir con ustedes los secretos de la cocina de nuestro país, la India. Recetas deliciosas para todos aquellos que disfrutan de la comida casera. Nuestras recetas de comida hindú le acercaran al ambiente acogedor del hogar donde la madre cocina con gran amor. Además, nuestro chef estará encantado de preparar los platos adaptándolos a sus preferencias personales.

### ALLERGIES AND INTOLERANCES / ALERGIAS E INTOLERANCIAS

(1) Gluten | (2) Eggs / Huevos | (3) Milk Products / Productos lácteos  
(4) Peanuts / Cacahuets | (5) Soy / Soja | (6) Nuts / Frutos Secos  
(7) Mustard / Mostaza | (8) Sesame / Sésamo | (9) Fish / Pescado  
(10) Crustaceans / Crustáceos | (11) Lupin / Altramuces

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let our personnel know before you order and they will suggest the best dishes for you. Please note that our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients.

Si usted sufre alguna alergia alimentaria, intolerancia o sensibilidad, informe a nuestro personal antes de hacer el pedido, para que le pueda sugerir los platos más adecuados. Tenga en cuenta que nuestros platos se basan en ingredientes que pueden provenir de zonas donde se encuentran sustancias alergénicas por lo que no podemos garantizar que nuestros platos sean 100% libres de alérgenos alimentarios.

Medium Spicy / Poco Picante \*  
Spicy / Picante / \*\*  
Very Spicy / Muy Picante / \*\*\*

# STARTER ENTRANTES

**PAPADUM** 1,50€  
crispy lentil roasted.  
tostads crujientes de lentejes.

**PANEER POKODA** 8,50€  
rectangular paneer pieces coated with crispy corn flakes, gram flour & deep fried. served with mint sauce.  
dados fritos de queso fresco rebozados con copos de maíz crujientes y harina. servido con salsa de menta.

**VEG PAKORA** 7,50€  
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.

**CHICKEN PAKORA** 8,50€  
tender pieces of chicken battered with gram flour, herbs, & deep fried served with various sauces.  
pollo rebozadas con harina de garbanzo y hierbas. servido con varias salsas.

**ONION BHAJI** 7,50€  
crispy deep fried onion prepared to perfection.  
cebolla fileteada rebozada con harina de garbanzo y especias indias.

**SAMOSA** 7,50€  
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 la india.

**ALOO TIKKI** 7,50€  
deep fried mash potatoes filled with spiced lentils served with a yogurt and tamarind sauce.  
medallones de patatas, rellenas de lentejas condimentadas. servidas con yogur natural y salsa de tamarindo.



## TANDOORI SPECIAL:

A tandoor is a large vase-shaped oven, usually made of clay. Since antiquity, tandoors have been used to bake unleavened flatbreads, such as roti and naan, as well as to roast meat.

**CHICKEN TANDOORI** 17,95€  
chicken leg marinated with special spices, prepared with yogurt, lemon juice and cooked in tandoor, served with mix salad and sauce in hot sizzler.

**CHICKEN TIKKA** 17,95€  
chicken breast marinated with special spices, prepared with yogurt, lemon juice and cooked in tandoor, served with mix salad and sauce in hot sizzler.

**CHILLY CHICKEN \*\*** 16,95€  
chicken breast pieces fried with onion, tomatoes, green peppers and chilli.

**CHILLY PANEER \*\*** 16.95€  
fresh cheese fried with onion, tomatoes, peppers and green chilli.

## MAIN COURSE PLATOS (VEGETARIAN)

**CHANA MASALA** 13.95€  
chickpeas prepared in a soft tomato-based gravy.  
receta casera de garbanzos preparados en una suave salsa

**DAL MAKHANI** 14.95€  
a traditional famous combination of lentils, cooked steady over low heat of tandoor overnight. spiced & enriched with butter cream.  
combinación famosa y tradicional de lentejas, cocinadas a fuego lento sobre tandoor durante toda la noche. aromatizada y enriquecida con crema y mantequilla.



**TADKA DAL** 13.95€  
yellow lentils fried with onion, tomatoes & garlic. topped with coriander leaves.  
lentejas amarillas fritas con cebolla, tomates y ajo. cubierto con hojas de cilantro.

**ALOO JEERA** 12.95€  
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.



**ALOO GOBI \*** 14.95€  
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.

**MUTTAR PANEER** 15.95€  
cottage cheese & green peas in traditional gravy.  
guisantes y queso en salsa tradicional.

**PALAK PANEER** 15.95€  
cubes of cottage cheese simmered in spinach gravy.  
dados de queso fresco, cocidos a fuego lento con salsa de espinacas.

**ALOO PALAK** 13.95€  
Patateos cooked in spinach and gravy  
Patatas cocidos en espinaca y salsa

**MIX VEG.** 15.95€  
Cauliflower, peas, paneer patateos and long beans cooked with Indian spices  
Coliflor, guisantes, croquetas de paneer y judías verdes largas cocinadas con especias indias

**BUTTER PANEER** 17.95€  
Paneer cooked in a rich tomato gravy with cream and butter  
Paneer en salsa cremosa de tomate y mantequilla

**PAHADI KOFTA** 15.95€  
beans, cauliflower, ginger, garlic, onion cooked sweet gravy  
Judías, coliflor, jengibre, ajo y cebolla cocinados en una salsa dulce

**SHAHI PANEER** 16.95€

## MAIN COURSE PLATOS (NON-VEG)

**CHICKEN TIKKA MASALA** 17.95€  
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.

**CHICKEN CURRY** 14.95€  
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.

**BUTTER CHICKEN** 17.95€  
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.

**MANGO CHICKEN** 16.95€  
boneless chicken pieces cooked in mango pulp with cardamom flavour gravy.  
pollo cocinado en pulpa de mango, mantequilla y crema con sabor de cardamomo.

**CHICKEN BALTI \*\*** 15.95€  
boneless chicken pieces cooked with onion, & gingeral with mild spiced gravy topped with green coriander.  
pollo deshuesado cocinado con cebolla, jengibre y salsa suave. condimentado con cilantro fresco.

**CHICKEN KARAHI \*\*** 15.95€  
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.

**CHICKEN MADRES** 15.95€  
Chicken cooked with popular hot curry with Indian herbs and spicy chilly paste. Garnished with ginger and coriander.  
Pollo cocinado con el popular curry picante con hierbas indias y pasta fría picante. Adornado con jengibre y cilantro.

**CHICKEN BHUNA** 15.95€  
Chicken cooked with rich of onions, capsicums and tomatoes, in a medium spicy thick sauce.  
Pollo cocinado con abundante cebolla, pimiento y tomate, en una salsa espesa medianamente picante.

**CHICKEN DHANSAK** 15.95€  
Chicken cooked with lentils in a sweet sour and slightly spicy sauce.  
Pollo cocinado con lentejas en una salsa agri dulce y ligeramente picante.

### CHICKEN KORMA 17,95€

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

*dados de pollo cocinados en una deliciosa salsa de anacardos y azafrán.*

### CHICKEN SAG 16,95€

chicken cooked in rich spinach gravy.

*pollo deshuesado con salsa de espinacas.*

### CHICKEN VINDALOO \*\*\* 16,95€

vindaloo is an indian curry spicy dish popular from the region of goa.

*vindaloo es un plato indio muy famoso y picante de la región de goa.*

### CHICKEN JALFREZI \*\* 16,95€

chicken cooked with green pepper, onion and chef's secret sauce.

*pollo cocinado con pimienta verde, cebolla y salsa secreta del chef.*



## MEAT LAMB CORDERO

### LAMB CURRY 17,95€

boneless lamb pieces cooked with chef's sauce & topped with fresh coriander leaves.

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

### LAMB ROGAN JOSH. \* 18,95€

a delicacy of lamb cooked in tomato base spicy gravy.

*cordero cocinado con base de tomate y salsa picante.*

### LAMB KORMA 19,95€

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

*cordero cocinado con salsa de anacardos y azafrán.*

### LAMB KADHAI \*\* 19,95€

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

*cordero cocinado con trocitos de cebolla y pimiento junto con salsa suave de especias cubierta con cilantro verde.*

### LAMB BALTI \*\* 19,95€

lamb pieces cooked with onion, & gingeral with mild spiced gravy topped with green coriander.

*cordero con cebolla, jingibre y salsa suave. con cilantro fresco.*



### LAMB VINDALOO \*\*\* 18,95€

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*

### LAMB MADRES 18,95€

Lamb cooked with popular hot curry with Indian herbs and spicy chilly paste. Garnished with ginger and coriander.

*Cordero cocinado con el popular curry picante con hierbas indias y pasta fría picante. Adornado con jengibre y cilantro.*

### LAMB BHUNA 19.95€

Lamb cooked with rich of onions, capsicums and tomatoes, in a medium spicy thick sauce.

*Cordero cocinado con abundante cebolla, pimiento y tomate, en una salsa espesa medianamente picante.*

### LAMB DHANSAK 19.95€

Lamb cooked with lentils in a sweet sour and slightly spicy sauce.

*cordero con lentejas en una salsa agridulce y ligeramente picante*

### LAMB SAAG 19.95€

Lamb cooked with spinach and special sauce.

*cordero cocinado con espinaca y salsa especial*



## FISH /PRAWN

## PESCADO / GAMBAS

### PRAWN CURRY 18,95€

king prawn cooked in traditional thick gravy with fenugreek leaves & lemon juice.

*langostino cocinado con salsa tradicional, hojas de heno y jugo de limón.*

### FISH CURRY 18,95€

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.*

### PRAWN BHUNA 19,95€

Prawn cooked with rich of onions, capsicums and tomatoes, in a medium spicy thick sauce.

*Gambas cocinado con abundante cebolla, pimiento y tomate, en una salsa espesa medianamente picante.*

# BIRYANI

saffron covered basmati rice cooked with an exotic myriad of flavors, served with curry.

arroz basmati cubierto con azafran cocinado con una exótica miriada de sabores, servido con curry.

<b>VEG BIRYANI VEGETAL</b>	<b>17,95€</b>
<b>CHICKEN BIRYANI POLLO</b>	<b>19,95€</b>
<b>LAMB BIRYANI CORDERO</b>	<b>21,95€</b>



# RICE ARROZ

<b>Basmati Rice</b>	<b>3,95€</b>
Arroz blanco basmati	
<b>Pilao Rice</b>	<b>4,95€</b>
Arroz basmati con azafrán	
<b>Jeera Rice</b>	<b>7,95€</b>
Arroz con comino	
<b>Coco Rice</b>	<b>7,95€</b>
Arroz Basmati con coco	
<b>Mushroom Rice</b>	<b>8,95€</b>
Arroz basmati con Champiñones	
<b>Egg Rice</b>	<b>7,95€</b>
Arroz basmati con huevos	



# NAN/ROTI

<b>Plain Nan</b>	<b>3,50€</b>
classic bread with leavened dough	
pan clásico de la india	
<b>Garlic Nan</b>	<b>4,95€</b>
nan with garlic	
pan con ajo	
<b>Cheese Nan</b>	<b>5,95€</b>
nan bread with cheese	
pan con queso	
<b>Peshwari Nan</b>	<b>5,95€</b>
nan stuffed with coco & nuts	
pan relleno con fruto secos	
<b>Tandoori Roti</b>	<b>3,00€</b>
whole wheat flour bread made in the tandoor	
pan de trigo recién hecho en el tandoor	
<b>Garlic + cheese nan</b>	<b>7,95€</b>
Cheese with garlic naan	
pan con queso y ajo	



# SIDE DISHES GUARNICIONES

<b>PLAIN YOGURT</b>	<b>3,50€</b>
yogur natural	
<b>RAITA</b>	<b>6,50€</b>
whipped yogurt with cucumber, garnished with crushed griddle cumin seeds.	
yogur batido con pepino, adornado con semillas de comino molidas.	
<b>GREEN SALAD</b>	<b>8,95€</b>
freshly cut cucumber, tomato, onions, with lemon spiked with chaat masala.	
cebolla, limón, zanahoria, pepino y especias.	
<b>ACHAR *</b>	<b>3,00€</b>
very popular spicy mango and lime pickle from india.	
encurtido picante de mango y lima muy popular de la india.	

# KIDS MENU/MENU NIÑO

<b>CHICKEN PAKORA WITH FRENCH FRIES</b>	<b>13,95€</b>
<b>CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES</b>	<b>12,95€</b>
<b>CHICKEN TIKKA WITH FRENCH FRIES</b>	<b>14,95€</b>
<b>TADKA DAL WITH RICE</b>	<b>14,95€</b>
<b>CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE</b>	<b>15,95€</b>
<b>BUTTER CHICKEN WITH RICE</b>	<b>15,95€</b>
<b>CHICKEN KORMA WITH RICE</b>	<b>15,95€</b>



## REFRESCOS

### SOFT DRINKS

COCA COLA	3,00€
FANTA	3,00€
SPRITE	3,00€
WATER	3,00€
NESTEA	3,00€
AQUARIS	3,00€
TONIC WATER	3,00€

## CERVEZAS

### BEER (33CL)

ESTRELLA GALICA COPA	3,00€
ESTRELLA GALICA (33CL)	3,50€
ESTRELLA GALICA JARRA ½ LTR	5,95€
ZERO ALCOHOL / ESTRELLA GALICIA	3,50€
KINGFISHER PREMIUM / COBRA PREMIUM	4,50€
VINO CASA(EL COTE) COPA	4,50€
SANGRIA COPA	7,50€

## ZUMOS

### JUICES

PIÑA/NARANJA	3,50€
MANZANA/MELOCOTON	
ZUMO NATURAL NARANJA (27CL)	5,95€

## LASSI

**bebida tradicional**  
traditional drink

**MANGO LASSI 4,95€**  
yogurt shake with mango.  
batido de yogur con sabor mango.

**MANGO/ ALMOND /PISTACHO SHAKE 4,95€**  
milk shake with mango / almond / pistachu.  
batido de yogur con sabor mango/ almond / pistacho

**SWEET OR SALTED LASSI 3,95€**  
yogurt shake with sugar or salt.  
batido de yogur con sabor: azúcar o sal.

## POSTRE

### DESSERT

**GULAB JAMUN 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 VANILLA

**KULFI 5,50€**  
PISTACHIO FLVOURED ICE CREAM  
WITH MANGO / MILK  
HELADO CASERO DE PISTACHO  
CON MANGO/ PISTACHO

## CAFÉ

### COFFEE

CAFÉ CON LECHE	2,20€
CAPPUCCINO	2,50€
CAFÉ SOLO / ESPRESSO	1,50€
CAFÉ DOBLE	1,90€
CAFÉ CORTADO	1,90€
CAFÉ CON HIELO	1,90€
CARAJILLO	3,50€
CAFÉ IRLANDES	6,20€
CAFÉ TRIFÁSICO	5,20€

## TEAS

### TÉS

**CHAI MASALA 3,90€**  
CLASSIC INDIAN TEA PERFECTLY  
FLAVORED WITH FRESH SPICES.  
TE CLASICO DE INDIA PERFECTAMENTE  
AROMATIZADO CON  
ESPECIAS FRESCAS.

**BLACK TEA / TE NEGRO 3,30€**  
**INFUSIONES / INFUSIONS 2,20€**