



βρωγαλι



## Salads

### Cucumber salad

Country style Indian julienne vegetable salad with cucumber, carrot, onion, tomato & cilantro, seasoned with dry mango powder.

### Green salad

Served with diced cucumber, tomato, onion, peppers, carrot and a light vinaigrette.

### Bhogali potato & chickpeas salad

Indian traditional famous wedding salad with boiled potato, chickpeas, tomato ketchup, tamarind sauce, chopped onion, tomato & cilantro.

### Tandoori chicken salad

Shredded tandoori chicken with julienne onion, green paper, cilantro, sweet mango chutney, & crispy chickpeas fine noodles.

### Kimchi and mango salad

Cabbage served with mango, sesame seeds and spicy sauce.

## Appetizers

### Subzi samosa

Pastry filled with potato, sautéed vegetables, fresh cilantro and served with a refreshing mint yogurt sauce.

### Hara bara kebab

North Indian style green peas & cashew nut kebab with onion salad & tamarind sauce.

### Tandoori chicken tikka

Charcoal cooked chicken thigh marinated with hung yogurt, Indian spices, cream, glazed with butter, lime juice & dry mango powder.

### Lamb sheek kebab

Spiced lamb minced marinated with Indian spices, brown onion, cheese & cilantro, cooked on BBQ, served with mint sauce.

## Soups

### Chicken dhaniya shorba

Traditional slow cooked thin chicken broth with mild Indian spices, cilantro, chicken stock & tomato.

### Tomato dhaniya shorba

A tomato & cilantro cloudy consume with green cardamom flavor infused.



## Main dishes

**Kerala jinga with broccoli**  
Prawns seasoned with mustard and cumin and cooked in curry and coconut sauce

**Goa-style curried fish**  
Fish fillet with onion, grated coconut sauce and tomato

**Kadai chicken**  
Chicken fingers braised in a kadai, seasoned with cilantro and tomato sauce

**Murgh makhani**  
Tandoori chicken baked with tomato, nuts and butter sauce

**Roghan josh lamb**  
Spicy lamb in curry sauce

**Chicken biryani**  
Chicken with traditional basmati rice prepared with a mix of spices and yogurt.

## Delicious vegetables

**Navratan korma**  
Creamy vegetable stew with nuts and spices.

**Palak paneer**  
Fried cottage cheese served with spinach cream flavored with fine herbs and Indian spices.

**Chole and rajma curry**  
Chickpeas and kidney beans flavored with Indian spices and herbs.

**Dal tadka**  
Chick peas and beans flavored with spices and herbs from India.

**Indians breads**  
Garlic butter naan, chapati, paratha or aloo paratha.

**Chawal**  
Rice, cumin and saffron (chawal, jeera, zaffran) or green pea pulao (matar pulao).



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH

THE CONSUMPTION OF RAW FOODS MAY POSE A RISK TO YOUR HEALTH



## Isla de Ensaladas

Selección de verduras frescas de jardín con salsa de mostaza.

### Ensalada de Pasta y Maíz

Pasta ligeramente sazonada con maíz y salsa de cilantro.

### Ensalada Verde

Servida con pepino cortado en cubos, tomate, cebolla, pimiento, zanahoria y bañado en vinagreta ligera.

### Ensalad Bhogali Waldorf

Con manzana en cubos, mayonesa y miel, adornada con apio y nuez.

### Cous Cous

Una comida típica de Oriente Medio.

### Ensalada de Pollo

Servida con huevos duros, lechuga y mayonesa.

### Ensalada de Garbanzo

Servida con tomate, papa, salsa de yogur, especias y salsa picante.

### Ensalada de Khimchi y Mango

Col servida con mango, semillas de sésamo y salsa picante.

## Entrantes

### Subzi Sarnosa

Relleno de patatas, verduras salteadas, cilantro fresco y servido con una salsa de yogur de menta refrescante.

### Rollo Vegetal Kathi

Verduras picantes envueltas en una tortilla de maíz.

### Verduras Manchurian

Verduras fritas con arroz, harina de lentejas y salsa de tomate picante.

### Brochetas de Pollo Tikka

Marinado con crema agria y especias, servido con salsa de mantequilla ligera.

### Kebab Seekh

Cordero picante horneado en nuestro horno Tandoori, servido con una salsa de naranja y menta.

## Sopas y cremas

### Sopa de Pollo Badham.

Sopa de Cilantro y Tomate.



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA TU SALUD



## Platos principales

### Jinga Kerala con Brocoli

Gambas sazonadas con mostaza y comino cocinadas en salsa de curry y coco.

### Pescado al Curry Estilo Goa

Filete de pescado con cebolla, salsa de coco rallado y tomate.

### Pollo Kadai

Deditos de pollo braseado en un kadhai, condimentado con salsa de cilantro y tomate.

### Murgh Makhani

Tandoori de pollo al horno con tomate, frutos secos y salsa de mantequilla.

### Cordero Roghan Josh

Cordero picante en salsa de curry.

### Chicken Biryani

Pollo con arroz basmati tradicional elaborado con una mezcla de especias y yogur.

## Delicias vegetales

### Navratan Korma

Guiso cremoso de verduras con nueces y especias.

### Palak Paneer

Queso cottage frito servido con crema de espinacas con sabor a finas hierbas y especias indias.

### Curry Chole y Rajma

Garbanzos y frijoles con sabor a especias y hierbas de la India.

### Dal Tadka

Garbanzos y frijoles con sabor a especias y hierbas de la India

### Panes Indios

Mantequilla de ajo Naan, chapati, Parantha o Allo Parantha.

### Chawal

Arroz, comino y azafrán (chawal Jeera Zaffran) o guisante pulao verde (Matar Pulav).



## Desserts · Postres

### Mumbai way & Elaichi mousse

**EN** · Mango and cardamom crème brûlée

**ES** · Crema de mango y cardamomo brûlée

### Semiya kheer

**EN** · Rice vermicelli with milk, sugar, nuts, cardamom and saffron

**ES** · Arroz en fideos con leche, azúcar, nueces, cardamomo y azafrán

### Gulab jamun

**EN** · Deep fried cheese dumpling with reduce milk sauce

**ES** · Albóndigas de queso frito con salsa de leche reducida

### Shahi tukda

**EN** · Rich cardamom-flavored bread pudding

**ES** · Pudín de pan con rico sabor a cardamomo

βηρογαλι