










ENTRANTES

- ★ **VEGETALES SAMOSAS** (Empanadillas de masa caseras con relleno de vegetales)
5,95€ 
- ★ **KEEMA SAMOSA** (Hojas de hojaldre rellenas de ternera con especias)
6,95€ 
- ★ **CHICKEN SAMOSA** (Hojas de hojaldre rellenas de carne picada de pollo con especias)
5,95€ 
- ★ **TIKKA TACO** (Pan hecho en horno con pollo y salsa mayonesa)
10,95€  
- ★ **ONION BHAJEE** (Cebolla rebozada con harina de garbanzo)
5,95€
- ★ **VEGETABLE PAKORA** (Verdura mixta rebozada en harina de garbanzo)
5,95€
- ★ **CHICKEN PAKORA** (Carne de pollo rebozado en harina de garbanzo y especias)
6,95€
- ★ **CHEESE ROLL** (Crujiente rollitos de queso fundido con especias)
6,95€  

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

★ **LANGOSTINO PURI** (Langostino cocinado en especias suave servido en pan crujiente)

11,95€  

★ **LANGOSTINO CRUNCH** (Langostino crujiente con salsa verde)

8,95€  

★ **CROQUETAS MANALI** (Croquetas de sabor pollo al estilo indio con queso fundido)

11,95€   




★ **ALOO TIKKI** (Patatas rebozadas con queso con especias)

8,95€ 

★ **MANALI MIX ENTRANTES** (Mix de samosas, onion bhajee y chicken pakora)

16,95€ 

PLATOS DE TANDOORI

- ★ **CHICKEN TANDORI** (Pollo marinado con yogurt, jengibre, ajo y cocinado especias al horno)
14,95€
- ★ **CHICKEN TIKKA** (Pollo troceado marinado con yogurt y lima cocinado con hierbas aromáticas)
13,95€
- ★ **MALAY TIKKA** (Pollo marinado con especias, cocinado con nata y queso)
16,50€
- ★ **CHICKEN SHASHLIK** (Pollo tikka con pimiento, tomate y cebolla cocinada al horno)
14,95€
- ★ **CHICKEN SIZZLING** (Pollo tikka con pimiento y cebolla salteado con especias)
13,95€
- ★ **SHEEK KEBAB** (Carne picada de cordero con hierbas y especias cocinado al horno)
15,95€ 
- ★ **LANGOSTINO TANDOORI** (Langostino pelado cocinado al horno)
18,95€ 
- ★ **MANALI MIX GRILL** (Chicken Tikka, Chicken Tandoori, Lamb Tikka, Sheek, kebab y Langostino Tandoori)
19,95€ 

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

★ **PANEER TIKKA** (Queso tradicional indio marinado con especias cocinado al horno)

14,95€



★ **HONEY CHICKEN TIKKA** (Pollo al horno con queso y miel)

16,95€



*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

PLATOS DE POLLO

- ★ BUTTER CHICKEN (Pollo en salsa de mantequilla muy suave y cremosa con especias - hojas aromáticas, almendras, anacardos y mantequilla)

14,95€  

- ★ CHICKEN TIKKA MASALA (Pollo al horno salsa de tomate y almendras muy suave y cremosa con especias)

14,95€  

- ★ CHICKEN KORMA (Pollo marinado con yogur y especias cocinado con leche de coco -almendras)

14,95€  

- ★ CHICKEN CURRY (Pollo cocinado en salsa suave y polvo de curry)

13,50€

- ★ CHICKEN MADRAS (Pollo con curry medio picante, típico del sur de la India)

13,95€

- ★ CHICKEN VINDALOO (Pollo guisado con patatas en salsa muy picante)

14,95€

- ★ CHICKEN BALTI (Pollo en salsa de tomate suave, cebolla y pimiento con especias)

14,95€

- ★ CHICKEN JALFRAZI (Pollo en salsa de tomate medio picante, cebolla y pimiento con especias - tomate,

pimiento y cebolla)

14,50€

★ **CHICKEN BHUNA (Pollo en salsa suave de jengibre, cebolla y ajo)**

14,50€

★ **CHICKEN ROGAN JOSH (Pollo en salsa de tomate, curry y con hierbas)**

14,95€

★ **CHICKEN KORAI (Trocitos de pollo tikka con pimiento y cebolla)**

14,50€

★ **MANGO CHICKEN (Pollo en salsa de mango chetni y crema)**

14,95 





★ **CHICKEN JAIPUR (Pollo en salsa suave de pimiento, tomate, yogurt, champiñones)**

14,95€



★ **CHICKEN DHANSAK (Pollo con lentejas cocinado en salsa agripicante)**

14,95€

PLATOS DE TERNERA





- ★ **BEEF CURRY** (Terнера con especias en salsa suave de curry)
14,95€
- ★ **BEEF MADRAS** (Terнера con curry medio picante, típico del sur de la India)
14,95€
- ★ **BEEF VINDALOO** (Terнера guisada con patatas en salsa muy picante)
14,95€
- ★ **BEEF TIKKA MASALA** (Terнера troceada al horno salsa de tomate y almendras muy suave y cremosa con especias)
15,95€  
- ★ **BEEF KORMA** (Terнера marinada con yogur y especias cocinado con leche de coco, almendras y nata)
15,95€  
- ★ **BEEF ROGAN JOSH** (Terнера en salsa de tomate, curry y con hierbas - tomate)
15,50€
- ★ **BEEF KORAHİ** (Terнера tikka con pimiento y cebolla - cilantro. Ajo ligeramente picante)
14,95€
- ★ **BEEF SAAG** (Terнера troceada en salsa de cebolla, ajo, jengibre y espinacas ligeramente picante)
14,95€

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

- ★ **BEEF BALTI** (Termera en salsa de tomate suave, cebolla y pimiento con especia y cilantro)
14,50€
- ★ **BEEF JALFRAZI** (Termera en salsa de tomate medio picante, cebolla y pimiento con especias y cilantro)
14,95€
- ★ **MANALI BEEF** (Termera a la plancha con una salsa de pistacho especial del Chef)
16,95€  












*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

PLATOS DE CORDERO

- ★ **LAMB CURRY** (Cordero con especias en salsa suave de curry)
15,50€
- ★ **LAMB MADRAS** (Cordero con curry medio picante, típico del sur de la India)
15,95€
- ★ **LAMB VINDALOO** (Cordero guisado con patatas en salsa muy picante)
16,50€
- ★ **LAMB BALTI** (Cordero en salsa de tomate suave, cebolla y pimiento con especias)
16,50€
- ★ **LAMB TIKKA MASALA** (Cordero troceado al horno salsa de tomate y almendras muy suave y cremosa con especias)
16,25€  
- ★ **LAMB KORMA** (Cordero marinado con yogur y especias cocinado con leche de coco - almendras y nata)
15,95€  
- ★ **LAMB ROGAN JOSH** (Cordero en salsa de tomate, curry y con hiervas)
15,95€
- ★ **LAMB KORAH**I (Cordero tikka con pimiento y cebolla)
15,95€

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

PLATOS DE PESCADO

- ★ **LANGOSTINO MAKHANI** (Langostino pelado con salsa muy suave y cremosa, con especias aromáticas, anacardos, almendras y mantequilla)
16,95€   
- ★ **LANGOSTINO MASALA** (Langostino pelado al horno en salsa de tomate y almendras muy suave y cremosa con especias)
16,95€   
- ★ **LANGOSTINO CURRY** (Langostino pelado con especias en salsa suave de curry)
15,95€ 
- ★ **LANGOSTINO SAAG** (Langostino pelado en salsa de cebolla, ajo, jengibre y espinacas, ligeramente picante)
16,95€ 
- ★ **LANGOSTINO KORMA** (Langostino pelado marinado con yogurt y especias cocinado con leche de coco, almendras y nata)
16,95€   

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

PLATOS ESPECIALES DEL CHEF

★ MURGI MASALA (Pollo Tandoori sin hueso medio picante y carne picada de ternera con huevo cocido)

17,50€ 

★ RAJASTANI ROYEL (Pollo troceado y picado cocinado con nata, almendras, especias y con la salsa suave)

15,95€  

★ LEMON BEEF (Plato tradicional del este de Bangladesh, ternera cocinada con salsa de curry y con una shatkora)

16,95€

★ ACHARI LAMB (Cordero cocinado en salsa de pickle y mango chatni)

18,50€

★ LAMB KUFTA (Albóndigas de cordero cocinado en salsa ligeramente picante de curry con ajo, jengibre y cilantro)

17,95€

★ LANGOSTINO BALTI (Langostino pelado en salsa de tomate suave, cebolla y pimiento con especias)

17,50€ 

★ SALMON BHUNA (Salmón en salsa suave de jengibre, cebolla y ajo)

17,95€ 

★ **LANGOSTINO ESPECIAL** (Langostino pelado con calabacín con un toque especial de nuestro chef)

18,95€



★ **GARLIC CHICKEN** (Pollo tikka cocinado con ajo y especias en una salsa medio picante)

16,95€

★ **MANALI CURRY** (Langostino pelado, pollo tikka, espinacas y especias en salsa medio picante)

18,50€



PLATOS DE VERDURAS

★ SAG ALOO (Espinacas con patatas y especias)

10,95€

★ BOMBAY ALOO (Patatas con especias)

10,95€

★ TARKA DAL (Ajo y lentejas con especias)

11,95€

★ MUSHROOMS BHAJI (Champiñones con especias)

11,95€

★ CHANA MASALA (Garbanzos con especias)

10,95€

★ SAG BHAJI (Espinacas con ajo y especias)

11,95€

★ PALAK PANNER (Espinacas cocinadas con queso fresco)

11,95€



★ MALAI KOFTA (Albóndigas de verduras en salsa de nata, coco y almendras)

13,95€



★ CHANA PANEER (Garbanzos con queso y especias)

11,95€



★ CHANA SAG (Espinacas con garbanzos y especias)

11,95€

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

★ **DAL MAKHANI** (Lentejas negras indias en salsa de curry cremosa y suave con un ligero toque de especias)

13,95€ 

★ **VEGETABLE KORMA** (Verdura en salsa suave de leche de coco y frutos secos)

11,95€  

★ **VEGETABLE MASALA** (Verdura en salsa suave y cremosa de tomate y almendra)

12,95€  

★ **CHEESE VEGAN** (Berenjena en salsa de pistacho servido con queso burrata)

13,95€  

★ **BEGHAN BHAJI** (Berenjenas hechas con hiervas y especias)

13,95€

★ **MASALA BHINDI** (Okra con un toque de especias)

13,95€

★ **ALOO GOBI** (Coliflor y patatas salteadas con ajo, comino y cilantro)

11.50€

PLATOS DE BIRYANI

★ CHICKEN BIRYANI (Pollo troceado con arroz aromatizado y especias)

14,90€

★ CHICKEN TIKKA BIRYANI (Pollo tikka troceado con arroz aromatizado y especias)

15,90€

★ BEEF BIRYANI (Terneira troceada con arroz aromatizado y especias)

16,90€

★ LAMB BIRYANI (Cordero troceado con arroz aromatizado y especias)

17,90€

★ VEGETABLE BIRYANI (Verduras variadas con arroz aromatizado y especias)

14,50€

★ PRAWN BIRYANI (Langostino cocido con arroz aromatizado y especias)

16,90€



★ MANALI BIRYANI (Mix de pollo, cordero y langostino con arroz aromatizado y especias y tortilla francesa)

19,90€



*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

ARROZ

★ ARROZ (Arroz blanco)

4,50€

★ PILAU RICE (Arroz aromático basmati coloreado con azafrán, cardamomo y canela)

6,95€ 

★ KASHMIR I RICE (Arroz pila u con fruto secos y dulce)

9,95€  

★ ARROZ CON GUISANTES (Arroz basmati con guisante y especias)

7,50€

★ MUSHROOMS RICE (Arroz pilau con champiñones y especias)

7,95€

★ EGG FRIED RICE (Arroz blanco frito con huevo)

8,50€ 

PAN INDIO

★ NAN / NAN NOMAL (Pan hecho en el horno de tandoori normal)

4,25€  

★ PESHWARI NAN / NAN DULCE (Pan tierno relleno con coco, almendras y pasas)

6,95€   

★ GARLIC NAN / NAN CON AJO (Pan hecho en el horno de tandoori con ajo)

5,50€  

★ CHEESE NAN / NAN CON QUESO (Pan hecho en el horno de tandoori con queso)

6,25€  

★ KEEMA NAN / NAN DE CARNE (Pan hecho en el horno de tandoori con carne picada de cordero)

6,95€  

★ PARATHA (Pan tierno hecho con mantequilla)

5,95€  

★ TANDOORI ROTI (Pan integral hecho en el horno de tandoori fino y crujiente)

3,95€ (no lleva leche) 

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

★ **ONION NAN / CEBOLLA NAN (Pan hecho en el horno de tandoori con cebolla)**

5,25€  

★ **CHILI NAN (Pan hecho en el horno de tandoori con chili)**

5,25€  

★ **NAN CON QUESO Y CEBOLLA**

7,95€  

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

BEBIDAS

| | |
|---|-------|
| ★ AGUA | 2,70€ |
| ★ AGUA CON GAS | 2,90€ |
| ★ COCACOLA (Normal, zero, etc) | 3,10€ |
| ★ FANTA (Limón o naranja) | 3,10€ |
| ★ SPRITE | 3,10€ |
| ★ TÓNICA | 3,10€ |
| ★ AQUARIUS (Limón o naranja) | 3,30€ |
| ★ NESTEA | 3,30€ |
| ★ ZUMO (Naranja, melocotón, piña, etc) | 2,50€ |
| ★ CAFÉ (Solo, cortado, leche +0,50€) | 2,00€ |
| ★ CAFÉ DESCAFEINADO | 1,80€ |
| ★ TÉ MASALA | 3,50€ |

★ INFUSIONES

2,50€

CERVEZA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| ★ ÁGUILA DOBLE | 3,30€ |
| ★ ÁGUILA JARRA | 4,50€ |
| ★ 1870 | 3,30€ |
| ★ JARRA 1870 | 4,50€ |
| ★ RADLER | 3,50€ |
| ★ TERCIO (Heineken y sin alcohol) | 3,50€ |
| ★ COBRA | 3,90€ |
| ★ KINGFISHER | 3,90€ |
| ★ LA CAPILLA (Riviera del Duero) | 28,00€ |

VINOS

| | |
|---|-------|
| ★ COPA DE VINO TINTO (Rioja) | 3,50€ |
| ★ COPA DE VINO TINTO (Rivera) | 4,00€ |
| ★ COPA DE VINO BLANCO (Blanco verdejo) | 3,50€ |
| ★ COPA DE VINO BLANCO (Semidulce) | 3,50€ |
| ★ Tinto de verano (Con casera o limón) | 4,50€ |

TINTO

| | |
|---------------------------------|--------|
| ★ MARQUÉS DE CÁCERES (Rioja) | 15,95€ |
| ★ VIÑA SALCEDA (Rioja) | 17,95€ |
| ★ PRADOREY | 18,95€ |

| | |
|-------------------------------------|--------|
| ★ LA CAPILLA (Riviera del Duero) | 29,00€ |
|-------------------------------------|--------|

BLANCO

| | |
|-----------------------------------|--------|
| ★ MARQUÉS DE CÁCERES (Verdejo) | 15,95€ |
| ★ FLOR DE ÉDALO (Semidulce) | 17,95€ |
| ★ OINOZ (Verdejo) | 17,95€ |
| ★ DAVILLA (Albariño) | 21,00€ |
| ★ DR LOOSEN DRY (Riesling) | 28,00€ |

ROSADO

| | |
|------------------|--------|
| ★ LAMBRUSCO | 13,50€ |
| ★ EXCELLENS ROSE | 15,95€ |

LIQORES

| | |
|-------------------------|--------|
| ★ CREMA DE ORUJO | 3,50€ |
| ★ BAILLEY'S | 4,50€ |
| ★ MARTINI BLANCO Y ROJO | 4,20€ |
| ★ JAGGERMEISTER | 10,00€ |
| ★ TEQUILA | 5,00€ |
| ★ CHUPITOS | 2,80€ |

CÓCTELES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| ★ PIÑA COLADA | 8,00€ |
| ★ MARGARITA | 8,00€ |
| ★ CAIPIRINHA | 9,00€ |
| ★ MOJITO | 9,00€ |
| (Clásico, mango, fresa, maracuyá) | |
| ★ DAIQUIRI | 7,00€ |

| | |
|---------------------|-------|
| ★ BLUE LAGOON | 9,00€ |
| ★ SEX ON THE MANALI | 8,00€ |

COMBINADOS CON GIN

| | |
|--------------------|-------|
| ★ BEEFEATER | 7,00€ |
| ★ SEAGRAM | 7,50€ |
| ★ TANQUERAY | 8,00€ |
| ★ BOMBAY | 9,00€ |
| ★ PUERTO DE INDIAS | 7,50€ |

COMBINADOS CON RON

| | |
|---------------|-------|
| ★ BARCELOO | 8,00€ |
| ★ BRUGAL | 7,00€ |
| ★ LEGENDARIO | 9,00€ |
| ★ CACIQUE | 7,00€ |
| ★ BACARDI | 7,00€ |
| ★ MALIBU | 7,00€ |
| ★ HABANA CLUB | 8,00€ |

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

COMBINADOS CON WHISKEY

| | |
|----------------|-------|
| ★ RED LABEL | 7,00€ |
| ★ BLACK LABEL | 9,00€ |
| ★ WHITE LABEL | 7,00€ |
| ★ BALLANTINE'S | 7,00€ |
| ★ JAMESON | 8,00€ |
| ★ FOUR ROSES | 7,50€ |

COMBINADOS CON VODKA

| | |
|-------------|-------|
| ★ ABSOLUT | 8,00€ |
| ★ ERINSTOFF | 7,00€ |
| ★ SMIRNOFF | 7,00€ |

*Platos con huevo, productos lácteos, harinas de diferentes ingredientes y posibles frutos secos. Preguntar al personal del restaurante por posibles intolerancias o alergias.

POSTRES

★ MANGO LASSI (Batido de mango con yogurt casero)

6,00€ 

★ CHEESCAKE (Tarta de queso)

6,50€ 

★ MANGO KULFI (Helado de mango casero)

5,50€ 

★ PISTA KULFI (Helado de pistacho casero)

5,80€  

★ GULAB JAMUN (Bizcocho en almíbar tradicional de India)

5,50€ 

★ COULANT DE CHOCOLATE (Pastel de chocolate fundente con helado de vainilla)

5,95€  

★ BOLAS DE HELADO (Sabores variados)

4,50€ 