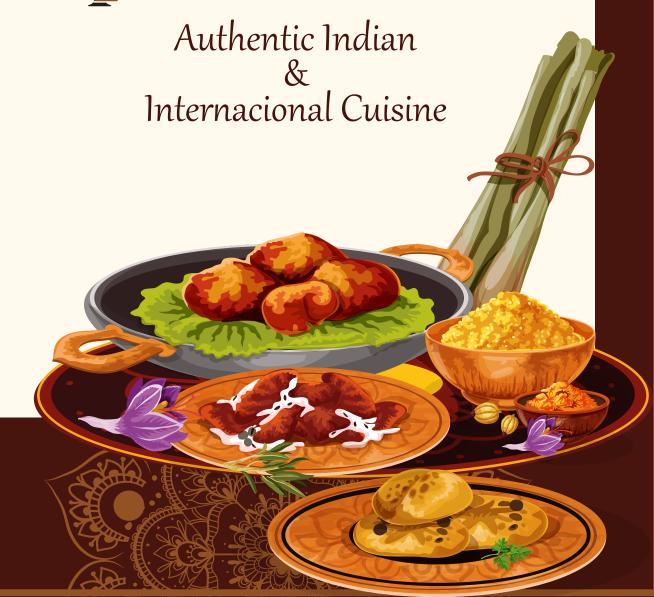


Spice Fusion



| Entran | tes | ABQB. | tari | ianos |
|----------|-----|-------|------|-------|
| Hilbrail | 600 | rogo | bari | lallo |

| | All of all ood for so did fall to the sound of the sound |
|-----|---|
| 1. | Poppadum |
| 2. | Poppadom picante |
| 3. | Bhaii cebolla. Buñuelos de cebolla, especias rebozados en harina de garbanzos 3.99 |
| 4. | Samosa Vegetal. Hojaldre relleno con patatas y especias frito en abundante aceite 4.50 |
| 5. | Panner Pakora. Buñuelos de queso rebozados en harina de garbanzos 4.99 |
| 6. | Pakora Vegetal. Tortitas fritas de verduras variadas picadas con finas especias 4.50 |
| 7. | Chana Puri. Garbanzos cocinados en una salsa especial servidos sobre pan frito 5.90 |
| 8. | Bandeja vegetariana mixta. Combinación de entrantes vegetarianos (2 personas) 12.50 |
| | Entrantes no vegetarianos |
| 9. | Samosa cordero. Empanadilla rellena de carne condimentada con cilantro fresco, |
| | guisantes verdes y frita en mucha aceite |
| 10. | Gambas Pakora. Buñuelos de gambas con especias rebozadas en harina de garbanzos . 4.99 |
| 12. | Pollo Pakora. Buñuelos de pollo troceado con especias rebozados en harina de garbanzos 4.50 |
| 13. | Gambas o Pollo Puri. Gambas o pollo cocinado en salsa especial de la casa servido |
| | sobre pan frito |
| 14. | Pescado Pakora. Buñuelos de pescado troceado sin espinas con finas especias 4.99 |
| 15. | Bollywood Kebab. Cordero y pollo Tikka servido al estilo Bollywood 6.90 |
| 16. | Bandeja mixta. Deliciosa combinación de entrantes no vegetarianos (para 2 personas) . 14.50 |
| | Ensaladas |
| 17. | Pollo Tikka. Lechuga, pepino, tomate, maíz y pollo Tikka |
| 18. | Ensalada de atún. Lechuga, atún, cebolla, tomate, pimiento y aceitunas 6.90 |
| 19. | Ensalada mixta. Lechuga, cebolla, tomate, pepino y zanahoria rallada 5.90 |
| 20. | Ensalada Punjabi. Lechuga, cebolla, tomate, pepino y huevo 6.90 |
| | Sopas |
| 21. | Sopa de lentejas rojas Dal |
| 22. | Sopa de tomate |
| 23. | Sopa de pollo |
| | |



Platos Tandoori

| 25. 26. | Pollo Tikka. Trozos de pollo sin hueso marinados en yogur y especias y asados en Tandoor 11.50 Pollo Tandoori. Muslos de pollo marinados en salsa Tandoori de yogur y especias, |
|---|---|
| | asados en Tandoor |
| 27. | Pollo Shashlik. Dados de pollo asados en Tandoor con pimiento, tomate, cebolla |
| | y champiñones |
| 28. | Cordero Tikka. Jugosos trozos de cordero marinados en salsa de yogur con hierbas |
| | y especias, asados en Tandoor |
| 29. | Cordero Seekh Kebab. Brocheta de carne picada mezclada con jengibre, ajo, cilantro |
| | y finas especias, cocinada en Tandoor |
| 30. | Cordero Shashlik. Cordero cocinado en Tandoor con pimiento, tomate, cebolla |
| | y champiñones |
| 31. | Langostinos Tandoori. Langostinos marinados en salsa Tandoori, asados en |
| | Tandoor (7 unidades) |
| 32. | Pollo Hara Bhara. Trozos de pollo marinados en hierbabuena, cilantro y especias, |
| | asados en Tandoor |
| 33. | Pollo Malai Tikka. Trozos de pollo marinados en crema fresca de yogur y almendras |
| | y asados en Tandoor |
| 34. | Grill mixto Tandoori. Combinación de pollo Tikka, cordero Tikka, Seekh Kebab, |
| | pollo Tandoori, pollo Malai Tikka y langostinos |
| | Todos los platos Tandoori vienen en bandeja caliente y se sirven con salsa de curry. |
| | Si desea pedir una salsa especial, como Jalfrezi, Balti, Masala o cualquier otra, |
| | tendrá un coste adicional de |
| | |
| | Especialidades del Chef |
| 35. | _ |
| 35. 36. | Especialidades del Chef |
| | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 |
| | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca |
| 36. | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36. | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36. 37. | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36. 37. | Especialidades del Chef Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42.43. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42.43.44. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42.43. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |
| 36.37.38.39.40.41.42.43.44. | Pollo 65. Pollo cocinado con comino, hojas de curry, semillas de mostaza, yogur y especias 12.50 Pollo al mango. Pollo con curry de mango, especias muy suaves, crema fresca y almendras ralladas |

Pollo

| | YOU | |
|---|--|--|
| 46. | Curry. Salsa tradicional hindú con hierbas y especias frescas | .99 |
| 47. | | .50 |
| 48. | TO THE STATE OF TH | .50 |
| 49. | Balti. Plato tradicional Punjabi del norte de la India, cocinado con pimiento, cebolla, | |
| | especias frescas y salsa Balti | .50 |
| 50. | Madras. Pollo cocinado en leche de coco, zumo de limón y especias; plato bastante picante 9 | .90 |
| 51. | Phall. Plato muy picante cocinado con chile y especias | .90 |
| 52. | Sagg. Plato cocinado con espinacas frescas, jengibre, ajo, tomate y especias 9 | .99 |
| 53. | Vindaloo. Famoso plato picante cocinado con una salsa espesa, patatas y una fina | |
| | mezcla de especias | .99 |
| 54. | Karahi. Plato cocinado con hierbas frescas, pimiento y Tarka especial de especias 10. | .50 |
| 55. | Jalfrezi. Pollo cocinado con una mezcla de especias, pimientos largos, cebolla frita, | |
| | tomate y chile verde | .50 |
| 56. | Dansak. Combinación de pollo, piña, lentejas y especias; un plato único por su sabor | |
| | con salsa dulce y picante | .90 |
| 57. | Rogan josh. Plato cocinado con mantequilla, salsa de tomate fresco y orégano, | |
| | adornado con cilantro fresco y tomate picado | .90 |
| 58. | Dopiaza. Pollo cocinado con cebolla y una mezcla de especias, adornado con cebolla | |
| | crujiente; ideal para amantes de la cebolla | .75 |
| 59. | Bhuna. Plato semi seco cocinado con cebolla, tomate, semillas de cebolla y una fina | |
| | manula de conscisa | |
| | mezcla de especias | .75 |
| | Gordero 9 | .75 |
| 60. | | |
| 60. 61. | Cordero | .95 |
| | Gordero Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. | .95 |
| 61. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. | .95 .50 |
| 61. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla | .95 .50 |
| 61. 62. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 |
| 61. 62. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 |
| 61.62.63. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 |
| 61.62.63. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64.65. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64.65.66. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64.65.66.67. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64.65.66.67. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 |
| 61.62.63.64.65.66.67.68. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 .90 .90 .50 |
| 61.62.63.64.65.66.67.68.69.70. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 .90 .90 .50 |
| 61.62.63.64.65.66.67.68.69. | Curry. Cordero cocinado en un salsa tradicional con una mezcla de hierbas y especias frescas 10. Balti. Plato del norte de la India cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti 12. Bhuna. Plato cocinado con una salsa espesa de cebolla, tomate, semillas de cebolla y una mezcla de especias | .95 .50 .50 .90 .90 .50 |

| | Gambas | | |
|-----|--|---|-------|
| 72. | Curry. Gambas cocinadas en una salsa tradicional hindú con una mezcla de hierbas | | |
| | y especias frescas | | 11.50 |
| 73. | Madras. Plato cocinado en leche de coco, zumo de limón y especias; bastante picante. | | 11.50 |
| 74. | Jalfrezi. Famoso plato del norte de la India, cocinado con una mezcla de especias, | | |
| | pimientos largos, cebolla frita, tomate, chile verde y un toque de limón | | 11.50 |
| 75. | Rogan Josh. Gambas cocinadas con mantequilla, salsa de tomate fresco y orégano, | | |
| | adornado con tomate fresco y cilantro | | 11.50 |
| 76. | Balti. Plato cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti | | 11.75 |
| 77. | Vindaloo. Famoso plato picante cocinado con una salsa espesa, patatas y una fina | | |
| 70 | mezcla de especias | | 11.50 |
| 78. | Dansak. Combinación de gambas, piña, lentejas y especias; un plato único por su sabor | | 11 50 |
| 79. | con salsa dulce y picante | • | 11.50 |
| 13. | cebolla y una fina mezcla de especias | | 11.75 |
| 80. | Karahi . Plato cocinado con hierbas frescas, pimiento y Tarka de salsa especial; | • | 11175 |
| 001 | servido muy caliente en Karahi | | 11.50 |
| 81. | Malabari. Gambas cocinadas en leche de coco, hojas de curry, semillas de mostaza | | |
| | y crema fresca | | 11.75 |
| | Langostinos | | |
| 82. | <u> </u> | | |
| 02. | Curry. Langostinos cocinados en una salsa tradicional hindú con una mezcla de hierbas y especias frescas | | 12.90 |
| 83. | Bhuna. Langostinos cocinados en una salsa semi seca con cebolla, tomate, semillas de | • | 12.30 |
| 001 | cebolla y una fina mezcla de especias | | 13.99 |
| 84. | Balti. Plato cocinado con pimiento, cebolla, especias frescas y salsa Balti | | |
| 85. | Jalfrezi. Famoso plato del norte de la India, cocinado con una mezcla de especias, | | |
| | pimientos largos, cebolla frita, tomate, chile verde y un toque de limón | | 13.75 |
| 86. | Madras. Plato cocinado en leche de coco, zumo de limón y especias; bastante picante. | | 13.50 |
| 87. | Karahi. Plato cocinado con hierbas frescas, pimiento y Tarka de salsa especial; | | |
| | servido muy caliente en Karahi | | 13.99 |
| 88. | Vindaloo. Famoso plato picante cocinado con una salsa espesa, patatas y una fina | | |
| | mezcla de especias | | 13.99 |
| 89. | Dopiaza. Langostinos cocinados con cebolla y una mezcla de especias y adornado | | 10.00 |
| | con cebolla crujiente | • | 13.99 |
| | Pescado | | |
| 90. | Curry. Pescado cocinado con una mezcla tradicional de especias y hierbas frescas | | 11.99 |
| 91. | Buna. Plato semi seco cocinado con cebolla, tomate, semillas de cebolla y una fina | | |
| | mezcla de especias | | |
| 92. | Punjabi curry. Pescado cocinado con una salsa especial del Chef | | 12.99 |

| Biryani | |
|--|---------------------------|
| Todos los platos Biryani se cocinan con arroz Basmati, yogur, l fina mezcla de especias y se sirven con salsa de curry. Salsas | |
| 101. Pollo Biryani | |
| 102. Cordero Biryani | |
| 103. Verdura Biryani | |
| 105. Langostinos | 15,50 |
| 105. Langostinos | 15,99 |
| Verduras | Media |
| Verduras | Ración |
| 107. Bombay Aloo. Patatas cocinadas con especias y hierbas | 5.75 8.99 |
| 108. Aloo Gobi. Patatas y coliflor sofritas con especias y cocinadas lue | go |
| con tomate fresco | 5.75 8.99 |
| 109. Saag Aloo. Espinacas y patatas cocinadas con ajo, jengibre y espe | ecias 5.75 8.99 |
| 110. Tarkal Dal. Lentejas cocinadas con especias y ajo y terminadas con | cilantro fresco 5.75 8.99 |
| 111. Ajo Saag. Espinacas cocinadas con especias ajos y frescos | 5.75 8.50 |
| 112. Bhaji de champiñones. Champiñones cocinados con tomate, cebo | • • |
| 113. Chana Masala. Garbanzos cocinados con tomate, jengibre, ajo y es | specias |
| y adornados con cebolla | |
| 114. Dal Makhni. Lentejas negras guisadas a fuego lento con finas hier | |
| con mantequilla y crema | |
| 115. Malai Kofta. Patatas y bolas de queso mezcladas con frutos secos | , • |
| una salsa con aroma de almendra | |
| 116. Veg Korma. Verduras variadas cocinadas con coco rallado, crema | |
| 117. Mutter Paneer. Guisantes verdes cocinados con queso casero, esp | - |
| 118. Palak Paneer. Espinacas y queso Paneer cocinado con tomate, ce | |
| ajo y especias. | |
| 119. Shai Paneer. Queso Paneer cocinado con salsa cremosa, almendr | |
| un toque de coco y especias | |
| 120. Baigan Bharta . Berenjenas cocinadas con cebolla, tomate y hierba | |
| 121. Chilli Paneer. Queso Paneer cocinado con chile fresco, pimiento y 122. Butter Paneer. Queso rebozado cocinado con mantequilla, crema to | |
| del chef | • |
| uci olici | |



Arroz hindu Basmati

| 123. | Arroz sencillo | 2.50 |
|------|--|------|
| 124. | Arroz Pilau | 3.00 |
| 125. | Arroz con ajo | 3.50 |
| | Arroz Pilau con guisantes verdes | |
| 127. | Arroz Jeera cocinado con semillas de comino | 3.50 |
| 128. | Arroz cocinado con verduras variadas | 3.90 |
| 129. | Arroz cocinado con champiñones | 3.50 |
| 130. | Arroz Keema con carnepicada de cordero | 4.25 |
| 131. | Arroz con frutos secos | 4.25 |
| 132. | Arroz servido con huevo frito | 3.75 |
| 133. | Arroz cocinado con trozos de limón y mostaza | 3.50 |



Pan Naan recién horneado

| 134. | aan | 0 |
|------|--|---|
| 135. | aan con ajo | 0 |
| 136. | aan con queso y ajo | 5 |
| 137. | eema Naan. Naan relleno con carne picada de cordero 4.25 | 5 |
| 138. | eshwari Naan. Naan relleno con coco, pasas y almendras ralladas 4.29 | 5 |
| 139. | aan con mantequilla | 5 |
| 140. | hapati | 0 |
| 141. | andoori Roti | 0 |
| 142. | uri | 0 |
| 143. | aan con semillas de sésamo | 5 |





Consulte a nuestra personal para la información sobre alérgenos

En cumplimiento del Reglamento UE Nº 1169/2011 Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible pasa su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase al personal si desea más información al respecto.

El restaurante no garantiza que nuestros platos no contengan trazas de alérgenos.





















cáscara







Granos de



Dióxido de azufre y sulfitos



Gracias por su visita Spice Fusion

Authentic Indian & Internacional Cuisine

