

PAPADUM Y CHUTNEY	
Papadum	1.35
Papadum Picante	1.45
Bandeja Chutney (Mango, ensalada de cebolla, salsa de menta y mix pickle)	2.50
Raitha de Pepino	4.30
ENTRANTES	
Samosa de Verduras (Pastel triangular relleno de vegetales mixtos ligeramente condimentados)	5.50
Carne Samosa (Pastel triangular relleno de carne mixta ligeramente especiada)	6.50
Cebolla Bhaji (Cebolla picada, lentejas, fenogreco, especias ligeras, harina de besan, frito)	5.50
Pakora de Verduras (Verdura picada con especias ligeras, harina de besan, frita)	5.60
Patata Chuleta	5.40
(Patatas fritas, jengibre, ajo, hoja de curry, chile Kashmiri, pan rallado)	
Berenjena Pakura (Chef Mix Spice crujiente Brinjal)	5.50
Plato de Verduras (Bhaji de cebolla, samosa de verduras, chuleta de patata)	6.50
Pollo Pakora (Dedo de pollo con especias ligeras, harina de besan, frito)	6.95
Pollo Tandoori (Pierna o pechuga con hueso. Marinada con yogur, kashmiri chili, fenogreco, especias ligeras, asada en horno tandoor)	6.95
Kebab de Ternera	7.20
Pollo Tikka	6.50
Cordero Tikka	7.60
Chuletas de Cordero	10.90
Plato Grill (Pollo tikka, Sheek kebab, cordero tikka, chuleta de cordero)	12.90
Puré de Pollo Chat (Pollo tikka desmenuzado, ligeramente especiado servido con puré de pan)	6.50
Pollo Tikka Momo (Pollo tikka ligeramente especiado con masa de ajo, rollo de chapati y queso encima)	7.50
Puré de Gambas (Langostinos ligeramente especiados con puré de pan)	7.50
Puré de Langostinos (Langostino tigre ligeramente especiado con puré de pan)	8.45
Langostino Mariposa (Los langostinos se parten por la espalda y se aplanan en una vaga forma de mariposa. El langostino se cubre con una masa ligeramente especiada y luego se fríe)	6.50
Malai Pollo Tikka (Queso, Pasta de Ajo, Pimienta Negra y Pasta Mixta Especial)	7.50
CLÁSICOS Y ORIGINALES	
(Todo el precio por verdura)	
Curry (Preparado con las hierbas y especias más simples pero finas, cocinado en una consistencia media con cilantro fresco. Medio)	9.95
Bhuna	10.40

fenogreco y cilantro fresco. Medio)	
Madrás (Un plato del sur de la India, moderadamente picante, muy sazonado con puré de	10.30€
tomate, ajo, jengibre y especias picantes del sur. Picante) Vindaloo	10.40€
(Plato caliente cocinado con mayor uso de guindillas, puré de tomate, ajo y especias para calificarlo como el plato caliente más extravagante. Muy Picante)	
Tikka Massala (Yogur y crema ligeramente especiados cocinados con azúcar y coco para crear un plato cremoso aromático. Suave. Nueces)	10.95€
Korma (Preparado en una rica salsa cremosa con almendras, coco y un poco de azúcar creando un plato aromático dulce. Suave. Nueces)	10.45€
Karahí (Plato de sabor exótico preparado con pimientos verdes y rojos, jengibre y cebolla adornado con tomates y cilantro. Medio)	10.95€
Saag (Un plato a base de espinacas cocinado con ajo extra y especias cocinado con cebolletas, tomates y cilantro. Medio)	9.95€
Jalfrezi (Preparado con cebollas, pimientos verdes y rojos, chiles verdes, ajo, jengibre y cilantro creando un platillo clásico picante. Muy Picante)	10.95€
Rogan Josh (Cocinado en una rica salsa a base de tomate con cebollas, pimientos dulces y ajo, creando un rico sabor. Medio)	10.85€
Balti (Sazonado con hierbas y especias, jengibre, ajo, cebollas, pimientos, tomates y cilantro creando un plato suave y sabroso. Medio)	10.95€
Pathia (Un plato con sabor agridulce cocinado en ajo, cebolla, chiles, pimienta negra y jugo de limón. Picante)	10.30€
Dansak (Alto sabor preparado en lentejas, un toque de limón y piña para dar un sabor agridulce. Medio)	10.75€
Dupiaza (Un plato de base mediana cocinado con pimientos rojos y verdes frescos y cebollas picadas en una salsa picante y llena de sabor. Medio)	10.95€
Passanda (Plato muy ligeramente especiado, suave y dulce preparado con almendras, coco, salsa de soja, azúcar y nata fresca. Suave. Frutos secos)	10.95€
Makhaní (Plato dulce y suave con nata, azúcar, mantequilla y un toque de salsa dulce de mango. Suave. Frutos secos)	11.85€
Rezala (Plato tipo Bhuna cocinado con cebolla tierna, pimiento, tomate cherry, Kashmiri chili y un toque de yogur)	11.95€
Labrador (Un plato como muchos platos tikka tradicionales, servido en una mezcla de tomate y cebolla y terminado con crema fresca y hojas de fenogreco, adornado con cilantro fresco y cebolleta)	11.95€
Ajo Tikka (Una salsa estilo bhuna con cebolla, chile verde y ajo extra con especias finas adornada con hojuelas de ajo y cilantro. Media)	10.95€
Pollo	+2.00€
Cordero	+3.95€
Gambas	+3.50€
	+4.00€
Langostinos	
Langostinos Salmón Pescado	+4.00€

ikka Mixto	+3.95 €
PLATOS ESPECIALES	
awa de Cordero	15.95
Este es un restaurante pakistaní especial y un plato al borde de la carretera cocinado n una plancha de hierro o en una sartén para impartir sabores especiales)	13.33
Peri Peri Langostino Tigre Langostinos tigre en una salsa espesa muy rica de coco y mostaza)	15.95
Chef especial *** Plato tipo Bhuna cocinado con semillas de frijoles de Bangladesh, chile erde, cilantro fresco, tomate y especias especiales del chef)	
Cordero Tikka	16.95 €
Pollo Tikka	14.95
Salmón Tikka	16.95
ubina Casa Bangla Filete de lubina a la plancha atemperado con ajo y servido sobre una mostaza bien ondimentada, medianamente picante y otras especias exóticas. ¡Verdaderamente nico!)	15.95
Casa Bangla Salmón Jalfrezi Salmón a la parrilla cocinado con chile verde, pimiento verde caramelizado, cebolla y engibre. Bastante picante)	15.95
almón Tikka Dhoi Salmón a la plancha cocinado en yogur y salsa suave con un toque de azafrán)	14.95
ing Prawn Sag Langostinos enteros de agua dulce cocinados con espinacas baby, hojas de methi, nostaza y otras especias exóticas)	15.95
Cordero Mogol Fierno de cordero cocinado con hueso con patatas baby, tomates y hierbas frescas. icante a temperatura media, un plato creado originalmente para el emperador nogol)	17.95
ylheti Cordero Cordero picante cocinado a fuego lento con lentejas y cítricos)	17.95
ernera Chisporroteante Carne picante cocida a fuego lento con un chupito de sambuca presentada hisporroteante)	14.95
Casa Bangla Ternera Jalfrezi Trozos de ternera bien especiados cocinados con jengibre fresco, chiles verdes, imientos verdes caramelizados, cebolla, tomate y otras especias exóticas)	16.95
ernera a la Mantequilla Carne Mossala sobre calabaza al curry con salsa de anacardos)	14.95
hahi Mantequilla Pollo Tikka El favorito de Punjabi, pollo tikka cocinado en una salsa de tomate, jengibre, chile erde y yogur)	14.25
Pollo con Hueso Curry Pollo con hueso y cocinado a fuego lento con cebolla y especias en una salsa estilo huna)	12.95
ollo Methi Plato estilo Bhuna con semillas de methi, cilantro fresco, tometo, medio picante)	11.95
Oorada Casa Especial Calabacín, brócoli, coliflor, papas baby, chile verde, ajo, dorado entero frito con una nezcla picante mediana del chef)	17.95

Pollo Verde	13.95€
(Pollo tikka, una salsa verde casera especial con picante medio)	
Langostinos Malai Tikka (Anacardos, Cachemira methi, Chili verde, Cebolla con salsa suave)	15.95€
Pollo Malai Tikka (Anacardos, Cachemira methi, Chili verde, Cebolla con salsa suave)	14.95€
Especial Pollo Kali Mirchi (Cilantro fresco, Pimiento negra, anacardo, methi de Cachemira, chile verde, cebolla con salsa suave)	14.85€
Especial Cordero Kali Mirchi (Cilantro fresco, Pimiento negra, anacardo, methi de Cachemira, chile verde, cebolla con salsa suave)	16.50€
Casa Bangla Ternera Especial (Rebanada de ternera, Mung dal cocido, ajo con especias caseras medianas)	16.50€
TANDOOR'S (Viene con salsa de yogur de menta y ensalada. Todas las carnes se marinan durante la noche con yogur y se mezclan las especias antes de cocinarlas)	
Pollo Tikka Shashlik	12.95€
Pollo Tikka	11.90€
Pollo Tandoori	11.70€
Chuletas De Cordero	17.95€
Cordero Tikka	16.95€
Salmón Shaslik	17.95€
	16.95€
Langostino al Tandoori	10.33 £
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla)	17.95€
Parrilla Marina Tandoori	
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con	17.95€
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde)	17.95€
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS	17.95€
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji	17.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji	17.95 € 18.95 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 € 6.85 € 6.85 € 6.85 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 € 6.85 € 6.85 € 6.85 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee Chana Massala	17.95 € 18.95 € 6.95 € 6.85 € 6.85 € 6.95 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji	17.95 € 18.95 € 6.95 € 6.85 € 6.85 € 6.95 € 6.95 € 6.95 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee Chana Massala Tarka Dall (Lentejas) Saag Paneer	17.95 € 18.95 € 6.95 € 6.85 € 6.85 € 6.95 € 6.95 € 7.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee Chana Massala Tarka Dall (Lentejas) Saag Paneer	17.95 € 18.95 € 6.95 € 7.65 € 6.95 € 6.95 € 6.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee Chana Massala Tarka Dall (Lentejas) Saag Paneer Motor Poneer BIRYANI AUTÉNTICO (Biryani es un plato de arroz tradicional de la India preparado con arroz basmati aromatizado con ricas hierbas y especias, cubierto con un	17.95 € 18.95 € 6.95 € 6.85 € 6.85 € 6.95 € 6.95 € 7.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla) Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheak kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde) ACOMPAÑANTES DE VERDURAS Champiñón Bhaji Saag Bhaji Bhindi Bhaji Brinjal Bhaji Cauliflower Bhaji Bombay Aloo Saag Aloo Verduras Mezcla Bhajee Chana Massala Tarka Dall (Lentejas) Saag Paneer Motor Poneer BIRYANI AUTÉNTICO (Biryani es un plato de arroz tradicional de la India preparado con arroz basmati aromatizado con ricas hierbas y especias, cubierto con un huevo cocido. Se sirve con una salsa de curry de verduras)	17.95 € 18.95 € 6.95 € 6.85 € 6.85 € 6.95 € 6.95 € 7.95 €

	14.95 ± 13.95 ± 14.95 ± 16.95 ±
	13.95 ÷
	14.95
	16.95
-l\	
door)	1.99
	1.99
	3.20
	2.25
	2.50
	2.25
	2.50
	2.99
0	3.20
J. Land	1.50
	6.95
	3.90
	3.50
	4.95
63	4.95
68	5.50
	4.95
	5.50
	4.75
	4.95
	6.95
06	























CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES LÁCTEOS

FRUTOS DE MOSTAZA CÁSCARA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE GLUTEN **AZUFRE** SULFITOS