

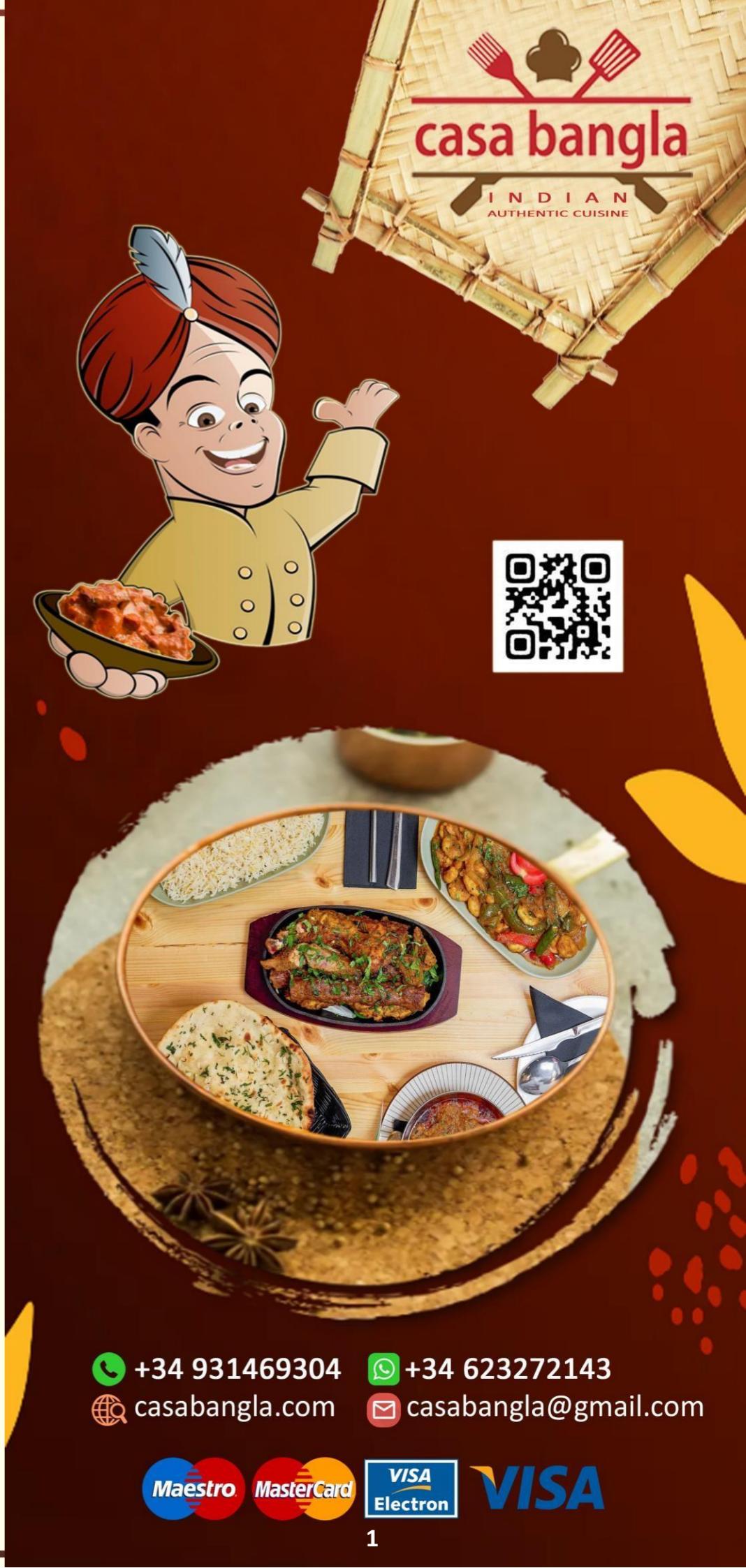
<u>PAPADUM Y CHUTNEY</u>	
Papadum	1.35 €
Papadum Picante	1.45 €
Bandeja Chutney (Mango, ensalada de cebolla, salsa de menta y mix pickle)	2.50 €
Raitha de Pepino	4.30 €
<u>ENTRANTES</u>	
Samosa de Verduras (Pastel triangular relleno de vegetales mixtos ligeramente condimentados)	5.50 €
Carne Samosa (Pastel 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 (Patatas fritas, jengibre, ajo, hoja de curry, chile Kashmiri, pan rallado)	5.40 €
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 Gamba (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 aplana en una vaga forma de mariposa. El langostino se cubre con una masa ligeramente especiada y luego se frie)	6.50 €
Malai Pollo Tikka (Queso, Pasta de Ajo, Pimienta Negra y Pasta Mixta Especial)	7.50 €
<u>CLÁSICOS Y ORIGINALES</u>	
(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 (Preparado en una rica salsa a base de cebolla con pimientos, jengibre y ajo usando	10.40 €

fenogreco y cilantro fresco. Medio)	
Madrás (Un plato del sur de la India, moderadamente picante, muy sazonado con puré de tomate, ajo, jengibre y especias picantes del sur. Picante)	10.30 €
Vindaloo (Plato caliente cocinado con mayor uso de guindillas, puré de tomate, ajo y especias para calificarlo como el plato caliente más extravagante. Muy Picante)	10.40 €
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 agríduel 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 agríduel. 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 €
Makhani (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 €
Langostinos	+4.00 €
Salmón Pescado	+4.00 €
Pollo Tikka	+2.50 €

Cordero Tikka	+4.45 €
Tikka Mixto	+3.95 €
<u>PLATOS ESPECIALES</u>	
Tawa de Cordero (Este es un restaurante pakistaní especial y un plato al borde de la carretera cocinado en una plancha de hierro o en una sartén para impartir sabores especiales)	15.95 €
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 verde, cilantro fresco, tomate y especias especiales del chef)	
* Cordero Tikka	16.95 €
* Pollo Tikka	14.95 €
* Salmón Tikka	16.95 €
Lubina Casa Bangla (Filete de lubina a la plancha atemperado con ajo y servido sobre una mostaza bien condimentada, medianamente picante y otras especias exóticas. ¡Verdaderamente único!)	15.95 €
Casa Bangla Salmón Jalfrezi (Salmón a la parrilla cocinado con chile verde, pimiento verde caramelizado, cebolla y jengibre. Bastante picante)	15.95 €
Salmón Tikka Dhoi (Salmón a la plancha cocinado en yogur y salsa suave con un toque de azafrán)	14.95 €
King Prawn Sag (Langostinos enteros de agua dulce cocinados con espinacas baby, hojas de methi, mostaza y otras especias exóticas)	15.95 €
Cordero Mogol (Tierno de cordero cocinado con hueso con patatas baby, tomates y hierbas frescas. Picante a temperatura media, un plato creado originalmente para el emperador mogol)	17.95 €
Sylheti Cordero (Cordero picante cocinado a fuego lento con lentejas y cítricos)	17.95 €
Ternera Chisporroteante (Carne picante cocida a fuego lento con un chupito de sambuca presentada chisporroteante)	14.95 €
Casa Bangla Ternera Jalfrezi (Trocitos de ternera bien especiados cocinados con jengibre fresco, chiles verdes, pimientos verdes caramelizados, cebolla, tomate y otras especias exóticas)	16.95 €
Ternera a la Mantequilla (Carne Mossala sobre calabaza al curry con salsa de anacardos)	14.95 €
Shahi Mantequilla Pollo Tikka (El favorito de Punjabi, pollo tikka cocinado en una salsa de tomate, jengibre, chile verde y yogur)	14.25 €
Pollo con Hueso Curry (Pollo con hueso y cocinado a fuego lento con cebolla y especias en una salsa estilo bhuna)	12.95 €
Pollo Methi (Plato estilo Bhuna con semillas de methi, cilantro fresco, tometo, medio picante)	11.95 €
Dorada Casa Especial (Calabacín, brócoli, coliflor, papas baby, chile verde, ajo, dorado entero frito con una mezcla picante mediana del chef)	17.95 €
Lubina Casa Especial (Brócoli, Coliflor, Patatas Baby, Chili Verde, Ajo, Lubina Entera Freír en Sartén con Mezcla Picante Mediana del Chef)	17.95 €

Pollo Verde (Pollo tikka, una salsa verde casera especial con picante medio)	13.95 €
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 €
Langostino al Tandoori	16.95 €
Parrilla Marina Tandoori (Salmón, lubina, langostino cocido con pimiento verde y cebolla)	17.95 €
Parrillada Tandoori (Pollo tikka, cordero tikka, sheek kebab, pollo tandoori y chuleta de cordero con cebolla, pimiento verde)	18.95 €
 ACOMPAÑANTES DE VERDURAS	
Champiñón Bhaji	6.95 €
Saag Bhaji	6.85 €
Bhindi Bhaji	7.65 €
Brinjal Bhaji	6.95 €
Cauliflower Bhaji	6.85 €
Bombay Aloo	6.65 €
Saag Aloo	6.95 €
Verduras Mezcla Bhajee	6.95 €
Chana Massala	5.95 €
Tarka Dall (Lentejas)	6.65 €
Saag Paneer	7.95 €
Motor Poneer	7.95 €
 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)	
Verdura Mixta	10.95 €
Pollo	11.95 €
Pollo Tikka	12.95 €

Cordero	13.95 €
Cordero Tikka	14.95 €
Gambas	12.95 €
Langostino	13.95 €
Chef Mix Especial Biryani (Pollo, cordero, kima y gambas)	14.95 €
Casa Bangla Especial Biryani (Pollo tikka, cordero tikka, pierna de pollo tandori y tortilla)	16.95 €
 PAN INDIO	
(Todos los panes son recién cocinados en horno de Tandoor)	
Nan	1.99 €
Roti tandoori	1.99 €
Keema Nan	3.20 €
Ajo Nan	2.25 €
Queso Nan	2.50 €
Cebolla Nan	2.25 €
Peshwari Nan	2.50 €
Parata	2.99 €
Personal Paratha	3.20 €
Chapati	1.50 €
 ARROZ	
Arroz Especial Casa Bangla (Carne picada y pollo)	6.95 €
Arroz Pilao	3.90 €
Arroz Llano	3.50 €
Arroz De Champiñones	4.95 €
Arroz con Huevo	4.95 €
Arroz Frito Especial (Huevo y Guisantes)	5.50 €
Arroz a la Lima (garbanzos y lima)	4.95 €
Arroz Keema (Carne Picada)	5.50 €
Arroz Encebollado	4.75 €
Arroz de Verduras	4.95 €
 PLATOS DE NIÑOS	
(Servir con patatas fritas o arroz)	
Curry de pollo	6.95 €
Tortilla De Pollo Y Patatas Fritas	
Tortilla normal y patatas fritas	
Pollo al curry y arroz	



+34 931469304
casabangla.com

+34 623272143
casabangla@gmail.com

