

# indian fusion

AUTHENTIC INDIAN FOOD



## VEGETARIAN STARTERS | ENTRANTES VEGETARIANOS

Papadom   Papadom	1.25 €
Spicy Papadom   Papadom picante	1.50 €
Onion Bhaji   Cebolla Bhaji	6.50 €
Vegetable Pakora   Pakora vegetal	6.50 €
Paneer Pakora   Paneer Pakora	7.50 €
Vegetable Samosa   Samosa vegetal	6.95 €
India Fusion mix Starter   Entrantes Variados	11.95 €

## NON VEGETABLES STARTERS | ENTRANTES NO VEGETARIANOS

Chicken Pakora   Pollo Pakora	6.50 €
Chicken Tikka   Pollo Tikka	7.50 €
Seekh Kebab   Carne picada de cordero	7.50 €
Chicken Wings   Alitas de Pollo	6.50 €
Keema Samosa   Empanadilla de carne	7.95 €
Chicken Samosa   Empanadilla de pollo	6.95 €
Indian Fusion Mix Starter   Entrantes Variados	12.95 €

## TRADITIONAL CURRIS | CURRYS TRADICIONALES

### Curry

Traditional Indian curry. Curry tradicional de la India

Chicken Curry   Pollo Curry	11.95 €
Lamb Curry   Cordero Curry	12.95 €
Prawn Curry   Gambas Curry	13.95 €

### Madras

Hot curry with herbs & spices. Un curry con hierbas y picantes

Chicken Madras   Pollo Madras	12.95 €
Lamb Madras   Cordero Madras	13.95 €
Prawn Madras   Gambas Madras	14.95 €

### Vindaloo

Very hot curry herbs & spices cooked with potatoes

Un curry con hierbas y especias picantes cocinado con patata

Chicken Vindaloo   Pollo Vindaloo	12.95 €
Lamb Vindaloo   Cordero Vindaloo	13.95 €
Prawn Vindaloo   Gambas Vindaloo	14.95 €

### Phall

Extra hot curry herbs & spices. A very spicy dish!

Un curry con hierbas y especias picantes.

Un Plato muy picante!

Chicken Phall   Pollo Phall	13.95 €
Lamb Phall   Cordero Phall	14.95 €
Prawn Phall   Gambas Phall	14.95 €

## MILD CURRYS | CURRY SUAVE

### Korma

Curry made with fresh cream, coconut, herbs & spices (A mild creamy dish)

Curry muy popular a base de nata fresca, cocos, hierbas y especias. (Un plato suave y cremoso)

Chicken Korma   Pollo Korma	12.95 €
Lamb Korma   Cordero Korma	13.95 €
Prawn Korma   Langostinos Korma	14.95 €

### Tikka Masala

Pieces of boneless chicken or lamb cooked in a Tandoor oven, with a special sauce of spices & herbs.

Brocheta de pollo o cordero cocinado en un horno de barro después cocinado con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas.

Chicken Tikka Masala   Pollo Tikka Masala	12.95 €
Lamb Tikka Masala   Cordero Tikka Masala	13.95 €

### Butter Chicken

Finely sliced chicken, marinated in a special masala sauce, then cooked in butter, garlic, tomatoes, ginger & selection of herbs.

Tiras de pechuga de pollo marinadas en especias y después cocinadas con mantequilla, ajo, tomates, jengibre y una mezcla especial de hierbas.

Butter Chicken   Pollo Mantequilla	12.95 €
------------------------------------	---------

### Mango Chicken

Cream Sauce made with mango & curries

Salsa cremosa cocinada con mango y curries

Mango Chicken   Pollo Mango	12.95 €
-----------------------------	---------

## SPECIAL DISHES | PLATOS ESPECIALES

### Bhuna

A combination of special curries not very hot are cooked with finely chopped onions & a selection of fine spices and herbs.

Una combinación de especias no picantes con cebolla y hierbas tradicionales.

Chicken Bhuna   Pollo Bhuna	12.95 €
Lamb Bhuna   Cordero Bhuna	13.95 €
K.Prawn Bhuna   Langostinos Bhuna	14.95 €

### House Special

A house special dish made by the chef, with mixed meats.

Un plato especial del chef cocinado con carnes variadas.

Mixed Meat Dish   Con carne variada	18.95 €
-------------------------------------	---------

### Jalfrezi

A special combination of onions, bell pepper & a selection herbs.

Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.

Chicken Jalfrezi   Pollo Jalfrezi	13.95 €
Lamb Jalfrezi   Cordero Jalfrezi	14.95 €
K. Prawn Jalfrezi   Langostinos Jalfrezi	14.95 €

### Karahi

A special combination of onions, bell peppers & a selection herbs.

Una combinación especial de cebollas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.

Chicken Karahi   Pollo Karahi	12.95 €
Lamb Karahi   Cordero Karahi	13.95 €
K. Prawn Karahi   Langostinos Karahi	14.95 €

### Dansak

Cooked in a special sauce of pineapple, lentils, herbs & spices.

Cocinado en una salsa especial de piña, lentejas, hierbas y especias.

Chicken Dansak   Pollo Dansak	12.95 €
Lamb Dansak   Pollo Dansak	13.95 €
K. Prawns Dansak   Langostinos Dansak	14.95 €

## CHEF'S SPECIAL | ESPECIALIDADES DEL CHEF

### Balti

Cooked with chickpeas in special sauce by chef.

Cocinado con garbanzos en una salsa especial del chef.

Chicken Balti   Pollo Balti	12.95 €
Lamb Balti   Cordero Balti	13.95 €
K. Prawns Balti   Langostinos Balti	14.95 €

### Saag

Selection of herbs and spices picked by the chef cooked in spinach.

Hierbas y especias especiales seleccionadas por nuestro chef, cocinada junto con espinacas.

Chicken Saag   Pollo Saag	13.95 €
Lamb Saag   Cordero Saag	14.95 €

### Rogan Josh

Special dish cooked with a variety of spices and herbs in a tomato based sauce.

Un plato cocinado con una variedad de especias y hierbas en una salsa a base tomate.

Chicken Rogan Josh   Pollo Rogan Josh	12.95 €
Lamb Rogan Josh   Pollo Rogan Josh	13.95 €

## TANDOORI SPECIALITIES | ESPECIALIDADES TANDOORI

### CHICKEN TANDOORI | POLLO TANDOORI ①

Chicken Leg piece Marinated in yogurt & tandoori masala. Cooked in a clay tandoor oven, (served on a hot sizzler).  
Muslo de Pollo marinado en yogur y especia tandoori. Cocinado en un horno de barro, (servido en un plato chisporroteante.) 15.95 €

### CHICKEN TANDOORI TIKKA | POLLO TANDOORI TIKKA ①

Pieces of chicken marinated in tandoori masala & yogurt, cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Trozos de pollo marinada en especia tandoori y yogur. Cocinada en un horno de barro. (Servido en un plato chisporroteante.) 14.95 €

### SHASHLIK TANDOORI CHICKEN | POLLO SHASHLIK TANDOORI ①

Pieces of boneless chicken marinated in hot masala sauce with onions & bell peppers. (Served on a hot sizzler).  
Trozos de pollo marinada en especia tandoori y yogur. Cocinada en un horno de barro. (Servido en un plato chisporroteante.) 16.95 €

### LAMB TIKKA TANDOORI | CORDERO TIKKA TANDOORI ①

Pieces of boneless lamb marinated in yogurt with herbs & spices, cooked in a clay tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Trozos de cordero sin hueso marinado en yogur con hierbas y especias, cocinado en un tandoor barro. (Servido en un plato chisporroteante.) 16.95 €

### SEEKH KEBAB | CORDERO SEEKH ①

Minced Lamb is seasoned with fresh mint, coriander, ginger and green chili paste. Then made into delicious seekh kebabs. (Served on a hot sizzler).  
Cordero picado se sazona con menta fresca, cilantro, jengibre y pasta de picante verde. Se convierte en deliciosos Seekh kebabs. (Servido en un plato chisporroteante.) 15.95 €

### KING PRAWN TANDOORI | LANGOSTINOS TANDOORI ① ②

King prawns marinated in tandoori masala and spices, Cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).  
Langostinos marinados en especias tandoori, cocinadas en un horno tandoor. (Servido en un plato chisporroteante.) 18.95 €

### TANDOORI MIX GRILL | PARRILLADA TANDOORI MIXTA ① ② ③ ④

Variety of tandoori specialities.  
(chicken tandoori, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab, chicken wings).  
Variedad de especialidades tandoori. (pollo tandoori, pollo tikka, cordero tikka, seekh kebab, Langostinos tandoori). 21.95 €

## VEGETARIAN | VEGETARIANOS

Dal Makhani ① 9.95 €

Whole black lentils are slowly cooked with spices, butter & cream.  
Lentejas negras cocinadas lentamente con especias, mantequilla y crema.

Tadka Daal 9.95 €

Indian yellow lentils are slowly cooked with spices.  
Lentejas indias amarilla cocinadas lentamente con especias.

Chana Masala 9.95 €

Chickpeas cooked with onion, tomato and spices.  
Garbanzos cocinados con cebollas, toimate y especias.

Bombay Aloo 9.95 €

Bombay aloo is a Indian dish made of potatoes cooked in spices & tomatoes.  
Un plato tradicional vegetariano hindu cocinado con patatas, especias y tomates.

Veg Korma ① ② 9.95 €

Mix vegetables cooked with cream, coconut and special herbs.  
Verduras variadas cocinada con crema, coco y especias.

Saag Aloo ① 9.95 €

Potatoes cooked in a spinach gravy.  
Patatas cocinada en una salsa de espinacas.

Saag Paneer ① 10.95 €

Cottage cheese cooked in a spinach gravy.  
Queso hindu cocinado en una salsa de espinacas.

Paneer Tikka Masala ① ② 10.95 €

Cottage cheese cooked in tikka masala sauce.  
Queso hindu cocinado en salsa de tikka masala.

Veg Tikka Masala ① ② 9.95 €

Mix vegetables cooked in tikka masala sauce.  
Verduras variadas cocinada con cebolla, pimientos y hierbas.

Veg Jalfrezi 9.95 €

Mix vegetables cooked with onions, bell peppers and herbs.  
Verduras variadas cocinada con cebolla, pimientos y hierbas.

Paneer Karahi ① 10.95 €

Cottage cheese cooked with onions, bell peppers & a selection herbs.  
Queso hindu cocinado con cebollas, pimentón, especias.

## BIRYANI DISHES | PLATOS BIRYANI

Basmati rice cooked with saffron, cardamos, tomato, ginger, and other spices, cooked to simmer, mixed with rice.  
Arroz basmati con azafrán, cardamomo, tomate, jengibre y otras especias, cocinadas al fuego lento, plato mezclado con arroz.

Chicken Biryani | Pollo Biryani ① 12.95 €

Lamb Biryani | Cordero Biryani ① 13.95 €

Vegetables Biryani | Verduras Biryani ① 11.95 €

Prawns Biryani | Gambas Biryani ① ② 14.95 €

Special Mix Biryani | Biryani especial mezclado ① ② 16.95 €

## RICE | ARROZ

Boiled Basmati rice | Arroz Basmati 3.95 €

Pilau Basmati rice | Arroz Pilau Basmati 4.95 €

Mushrooms rice | Arroz con champiñones 4.95 €

Egg rice | con huevo ① 4.95 €

Lemon rice | Arroz con limón 4.95 €

Coconut rice | Arroz con coco ① ② 4.95 €

Keema rice | Arroz con carne molida de cordero ① ② ③ 6.95 €

## NAN | PAN HINDÚ (TORTAS)

Plain nan | Nan normal ① ② ③ 3.50 €

Garlic nan | Nan de ajo ① ② ③ 3.95 €

Cheese nan | Nan de queso ① ② ③ 4.95 €

Butter nan | Nan de mantequilla ① ② ③ 3.95 €

Chilli Cheese Nan | Nan de Chilli y Queso ① ② ③ 4.95 €

Garlic Cheese Nan | Nan de Ajo y Queso ① ② ③ 4.95 €

Chilli Garlic Nan | Nan de Chilli y Ajo ① ② ③ 4.95 €

Garlic Chilli Cheese Nan | Nan de Ajo, Queso y Chilli ① ② ③ 5.95 €

Peshwari nan | Peshwari nan ① ② ③ 5.50 €

Keema nan | Nan con carne molida decordero ① ② ③ 5.95 €

Tandoori roti | Tandoori rotu ② 2.95 €

Mixed Raita | Raita mixto ① 4.95 €

Chips | Patatas fritas 3.95 €

## DESSERTS | POSTRES

Mango Lassi | Lassi de Mango ① 4.95 €

Gulab Jamun | Gulab Jamun ① ② 4.95 €

Mango Kulfi | Kulfi de Mango ① ② 4.95 €

Brownie | Brownie ① ② 4.95 €

Brownie with ice-cream | Brownie con Helado ① ② 6.95 €

## CHILDREN'S MENU | MENÚ NIÑOS

Nuggets with chips or rice | Nuggets con patas fritas o arroz ① 6.95 €

Fish fingers with chips or rice | Barritas de merluza con patatas fritas o arroz ① ② ③ 6.95 €

Mild curry with chips or rice | Curry suave de pollo con patatas fritas o arroz ① ② 7.95 €

Pizza Margherita | Pizza de Queso ② 6.95 €

Pizza Ham & Cheese | Pizza de Jamón y Queso ② 7.95 €



# Drinks and Cocktails

## WHISKY

BALLENTINES	6.95 €
J&B	6.95 €
RED LABEL	6.95 €
JACK DANIELS	7.95 €
BLACK LABEL	8.95 €
CHIVAS REGAL	8.95 €

## SPIRITS

VETERANO	4.95 €
CHARLES	7.95 €
GORDONS GIN	5.95 €
TANQUERAY	6.95 €
TANQUERAY 0.0 (NON ALCOHOL GIN)	8.00 €
BOMBAY SAPHIRE	7.95 €
HENDRICK'S	10.00 €
BACARDI	5.95 €
HAVANA CLUB 5 (Dark Rum)	5.95 €
SMIRNOFF	5.95 €
ABSOLUT	5.95 €
GREY GOOSE	10.00 €

## BEERS

SMALL BEER	2.95 €
LARGE BEER	3.95 €
HEINEKEN	2.95 €
ESTRELLA DAMM	2.95 €
CORONITA	2.95 €
BUDWEISER	2.95 €
MAGNERS	4.50 €
SHANDY "SMALL"	3.50 €
SHANDY "LARGE"	4.50 €
COBRA	3.95 €
KINGFISHER	3.95 €
SMIRNOFF ICE	3.95 €
ESTRELLA DAMM (SIN)	2.95 €

## LIQUORS

SAMBUCA	3.00 €
AMARETTO	3.50 €
TIA MARIA	4.00 €
BAILEYS	4.00 €
JAGERMEISTER	4.00 €
FRANGELICO	4.00 €
LICOR DE HIERBAS	4.00 €
3 CAIRES	4.00 €

## DRINKS

COLA	3.00 €
COLA ZERO	3.00 €
FANTA NARANJA (ORANGE)	3.00 €
FANTA LIMÓN (LEMON)	3.00 €
SPRITE	3.00 €
NESTEA	3.50 €
AGUA (WATER)	2.50 €
AGUA CON GAS (SPARKLING)	2.95 €
TONIC	2.95 €
JUICES	2.50 €
MANGO LASSI	4.95 €

## HOT DRINKS

CAFE SOLO	1.75 €
CORTADO	2.00 €
CAFE CON LECHE	2.50 €
AMERICANO	2.50 €
CARAJILLO	3.95 €
IRISH COFFE	4.95 €

## APPETIZERS

TINTO DE VERANO	4.95 €
<i>(Red wine, Fanta Lemon)</i>	
APEROL SPRITZ	7.95 €
<i>(Classic Italian aperitiv)</i>	
SANGRIA	1/2 Ltr - 7.95 €
<i>(Red wine, Seasonal fruit)</i>	1 Ltr - 12.95 €

## COCKTAILS

### RUM

MOJITO	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Rum, Lime juice, Liquid sugar, Mint leaves, Soda water)</i>	
PIÑA COLADA	8.95 €
<i>(Ron, Zumo de piña, Puré de coco)</i>	<i>(Rum, Pineapple juice, Coconut puree)</i>
RUM PUNCH	9.95 €
<i>(Rum, Cointreu, Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice)</i>	

### VODKA

SEX ON THE BEACH	8.95 €
<i>(Vodka, Peach liquer, Orange juice, cranberry juice)</i>	
SEABREEZE	8.95 €
<i>(Vodka, Cranberry juice, Fresh Lime juice)</i>	
CAIPIROSKA	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Vodka, Lime juice, Liquid sugar)</i>	

## COCKTAILS

### TEQUILA

**TEQUILA SUNRISE** 8.95 €  
(Tequila, Orange juice, Grenadine)

**MARGARITA** 9.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Tequila, Cointreu, Fresh Lime juice, Sugar Syrup)

**COSMORITA** 9.95 €  
(Tequila, Cointreu, Fresh lime juice, Cranberry Juice)

### GIN

**HONULULU** 9.95 €  
(Gin, Pineapple Juice, Cranberry juice, Coconut juice)

**BRAMBLE** 8.95 €  
(Gin, Lemon Juice, Sugar syrup, Crem de Mure (blackcurrant))

### Mixed spirits

**MR INDIA** 9.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Rum, Vodka, Gin, Triple sec, topped with soda water.)

**LONG ISLAND ICE TEA** 10.95 €  
(Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreu, Lemon Juice, sugar syrup. Topped with coke.)



## NO ALCOHOL

**VIRGIN MOJITO** 7.95 €  
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)  
(Lime juice, Liquid sugar, Mint, Soda)

**VIRGIN COLADA** 7.95 €  
(Pineapple juice, Coconut puree)

**TROPIC** 7.95 €  
(Mango puree, Strawberry puree, Lime juice, soda water)

**KISS ME** 7.95 €  
(Strawberry puree, Passion fruit puree, Soda water)

**PINEAPPLE COBBLE** 7.95 €  
(Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice, Lime juice, Soda water)

## WINES

ORIGIN:	PRODUCT:	PRICE:
	<b>HOUSE WINE</b>	
	<b>BODEGAS SANTALBA</b> (COPA) (BOTELLA)	
Rioja	ESPETO Verdejo (Blanca)	3.50 € 12.90 €
	ESPETO Rosado (Bobal)	3.50 € 12.90 €
	ESPETO Tempranillo (Tinto)	3.50 € 12.90 €

	<b>ALBERTO TORRESI</b>	
Veneto (Italy)	PROSECCO	4.50 € 16.90 €

## WHITE WINE

	<b>BESTUÉ</b>	
Somontano	CHARDONNAY	14.90 €
	<b>AVELINO VEGAS</b>	
Rueda	MONTEPINA Sauvignon Blanc	16.90 €
	<b>VALMIÑOR</b>	
Rias Baixas	VALMIÑOR Albariño	19.90 €
	<b>DOMINIO DE TARES</b>	
Bierzo	LA SONRISA DE TARES Godello 5 Meses sobre lías	23.90 €
	<b>GRAMONA Ecológicos</b>	
Penedes	CESSAMÍ FLORAL Moscatel y Sauvignon Blanc	29.90 €

## RED WINE

	<b>AVELINO VEGAS</b>	
Ribera Duero	FUENTESPINA Roble 3, Tinta Fina	14.90 €
	<b>HACIENDA GRIMÓN</b>	
Rioja	REAL DE LESTON CRIANZA Tempranillo, Graciano	18.90 €
	<b>DOMINIO DE TARES</b>	
Bierzo	BALTOS Mencía	21.90 €
	<b>CAN RÀFOLS</b>	
Penedes	TERRA PRIMA Cabernet Franc, Garnacha, Syrah	24.90 €
	<b>FIGUERO</b>	
Ribera Duero	FIGERO 12 Crianza Tinta Fina	29.90 €

## ROSE WINE

	<b>IZADI</b>	
Rioja	Larrosa (garnacha)	18.90 €
	<b>ARINZANO</b>	
Tempranillo	A de Arinzano	24.90 €

## CHAMPAGNE

	<b>MAS OLIVE</b>	
Cava	J. RAVENTÓS ROIG Brut Nature Macabeo, Xarel.lo y Parellada	12.90 €