

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTA



////// VEG. MENU //////////

PRIMERO

PAPAD

ENSALADA

VEG. MIX PLATER

SEGUNDO

PALAK PANEER.... [espinaca con queso hindu]

CHANA MASALA.. [garbanzos cocinado con especias]

DAL FRY [lentejas amarillas cocinado con especias]

PEAS PULAU RICE. [arroz con guisante]

GARLIC NAAN..... [pan con ajo]

POSTRE

GULAB JAMUN ○ ARROZ CON LECHE ○ HELADO DE VANILLA ○ CAFE

BEBIDA

REFESCO ○ CAÑA GRANDE ○ VINO ACANTUS

CORTESIA

COPA DE CAVA

21.95 €

[PERCIO POR PERSONA]

FELIZ NAVIDAD

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTA



PERMIRO

PAPAD

ENSALADA

SAMOSA

CHICKEN TANDOORI

SEGUNDO

BUTTER CHICKEN.... [Pollo con salsa de mantequilla y tomate]

LAMB MASALA..... [cordero masala]

PEAS PULAU RICE. [arroz con guisante]

GARLIC NAAN..... [pan con ajo]

POSTRE

GULAB JAMUN O ARROZ CON LECHE O HELADO DE VANILLA O CAFE

BEBIDA

REFESCO O CAÑA GRANDE O VINO ACANTUS

CORTESIA

COPA DE CAVA

21.95 €

[PERCIO POR PERSONA]

FELIZ NAVIDAD

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTAS

VEG MENU

Primero

SAMOSA

Empanada frita de patatas, guisantes y especias hindúes.
Crispy, deep fried triangle pastry with potato, green peas and Indian spices.

PANNER PAKORA

Queso hindú rebozado en harina de garbanzos.
Cottage cheese crispy fried with spices.

MIX PAKORA

Verduras rebozadas en harina de garbanzos y especias hindúes.
Mixed vegetables with chickpeas flour and Indian spices.

Segundo

CHANA MASALA

Garbanzos cocinados con cebolla, tomate, jengibre, ajo y especias.
Chickpeas cooked with onion, tomato, ginger, garlic and spices.

PALAK PANEER

Queso hindú cocinado con salsa de tomate, curry con mantequilla, nata y especias.
Indian cheese cooked with tomato sauce, curry with butter and spices.

MIX VEGETABLE

Verduras frescas cocinadas con hierbas, especias y salsa curry.
Fresh mixed vegetables cooked with herbs, spices and curry sauce.

DAL MAHARAJA

Lentejas, judías rojas con mantequilla, cebolla, tomate y especias.
Lentils, red kidney beans with butter, onion, tomato and spices.

BASMATI RICE | NAN | ROTI

Arroz basmati natural de las tierras bajas del Himalaya | Pan
Natural basmati rice from the lowlands of Himalayas | Bread

Postre

MAHARAJA KULFI | GULAB JAMUN

Helado hindú | Pastel hindú
Indian ice cream | Indian cake

Bebida

CERVEZA | VINO | REFRESCO

Cortesía

1 COPA DE CAVA Y UVAS

(INCLUYE COTILLÓN)

24,95 €

(PRECIO POR PERSONA)

MAHARAJA RESTAURANT

OS DESEA FELICES FIESTAS

NON VEG MENU

Primero

CHICKEN TANDOORI

Un cuarto de pollo marinado en yogur y especias hindúes al horno Tandoori.

Chicken marinated with yogurt and Indian spices grilled in Tandoori Oven.

CHICKEN TIKKA

Pechuga de pollo marinado en yogur y especias hindúes.

Chicken pieces marinated in yogurt and Indian spices.

Segundo

CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken Tikka en salsa de cebolla, tomate, pimienta y especias con salsa curry.

Pieces of Chicken Tikka cooked with onion, tomato, pepper sauce and spices with curry.

BUTTER CHICKEN

Pechuga de pollo asado al horno Tandoori, salsa de tomate, mantequilla, nata y especias.

Tandoori grilled chicken, tomato sauce, butter, cream and Indian spices.

LAMB CURRY

Cordero preparado con hierbas hindúes con una salsa curry muy ligera.

Lamb cooked with Indian herbs in a very mild curry sauce.

LAMB MASALA

Cordero cocinado con cebolla, pimienta, tomate, salsa curry y especias.

Lamb cooked with onion, pepper, tomato, curry sauce and spices.

BASMATI RICE | NAN | ROTI

Arroz basmati natural de las tierras bajas del Himalaya | Pan

Natural basmati rice from the lowlands of Himalayas | Bread

Postre

MAHARAJA KULFI | GULAB JAMUN

Helado hindú | Pastel hindú

Indian ice cream | Indian cake

Bebida

CERVEZA | VINO | REFRESCO

Cortesía

1 COPA DE CAVA Y UVAS

(INCLUYE COTILLÓN)

24,95 €

(PRECIO POR PERSONA)