



**Bollywood**  
Indian Restaurant



MENU  
**Indian**

◆◆◆◆◆ *Entrantes - Starters* ◆◆◆◆◆

<b>PAPADUM</b>		
Panqueques fritos especiales con salsa <i>Special deep fried pancakes with sauce</i>		2.00
<b>CEBOLLA BHAJI / ONION BHAJI - VEGETARIAN</b>		5.45
Rodajas de cebolla macerada y frita <i>Sliced onion, battered and deep fried</i>		
<b>SAMOSA DE VERDURA O CARNE / VEGETARIAN OR MEAT SAMOSA</b>		6.00
Hojaldre crujiente relleno de seleccion de vegetale indios y rellenos de carne <i>Light indian crispy stuffed with your choice of vegetale or meat filling</i>		
<b>VERDURAS MIXTAS PAKORA / MIXED VEGETABLE PAKORA</b>		6.55
Diferentes verduras fritas <i>A selection of vegetables battered and deep fried</i>		
<b>POLLO PAKORA / CHICKEN PAKORA</b>		7.65
Pollo frito con harina de garbanzos y especias <i>Battered fried chicken fillets with garbanzo flour and spice</i>		
<b>GAMBAS PURI / PRAWN PURI</b>		7.50
Gambas con hierbas, servidos en el puri Indio <i>Lightly spiced prawns served on a crispy Indian Puri</i>		
<b>GARBANZO PURI / CHANA PURI</b>		6.50
Grabanzos con hierbas, servidos en el crujiente puri Indio <i>Chickpeas with herbs, served on crispy Indian puri</i>		
<b>PLATO VARIADO / ASSORTED PLATE</b>		11.95
Plato servido con cebolla Bhaji y Samosa, Pollo Tikka, Pollo Pakora <i>Plate served with Onion Bhaji and Samosa, Chicken Tikka and Chicken Pakora</i>		
<b>ENSALADA MIXTA/MIXED SALAD</b>		6.00
Lechuga, Cebolla, Tomate, Pepino, Pimiento verde y Pimiento rojo <i>Lettuce, Onion, Tomato, Cucumber, Green and red Pepper</i>		
<b>ENSALADA DE POLLO/CHICKEN SALAD</b>		7.65
Lechuga, Cebolla, Tomate, Pepino, Pimiento verde, Pimiento rojo y Pollo <i>Lettuce, Onion, Tomato, Cucumber, Green and red Pepper and Chicken</i>		



## ◆◆◆◆◆ *Tandoori al Horno* ◆◆◆◆◆

<b>POLLO TIKKA CON QUESO / CHEESE CHICKEN TIKKA</b>	<b>10.95</b>
Pollo marinado en trozos deshuesados yogur, especias, queso y aromáticas cocinado en un tandoori <i>Chicken breast marinated in herbs, spices and cheese, cooked in Tandoori oven</i>	
<b>POLLO TANDOORI / CHICKEN TANDOORI</b>	<b>8.95</b>
Un cuarto de pollo marinado en yogur y especias aromáticas. Cocinado en un tandoori y servido con salsa Indu <i>A quarter chicken marinated in yoghurt and aromatic spices, barbecued in a tandoori and served with Indian relish</i>	
<b>POLLO TIKKA / CHICKEN TIKKA</b>	<b>9.50</b>
Pollo marinado en trozos deshuesados yogur, especias, queso y aromáticas cocinado en un tandoori <i>Chicken breast marinated in herbs, spices and cheese, cooked in Tandoori oven</i>	
<b>SEEK KEBAB</b>	<b>9.95</b>
Cordero picada mezclada con hierbas de la India y cocido en horno <i>Minced lamb mixed with indian herbs &amp; cooked in clay oven</i>	
<b>POLLO SHASHLIK / CHICKEN SHASHLIK</b>	<b>10.95</b>
Pollo marinado con pimientos cebolla y tomate (horno de barro) <i>Marinate chicken with peppers onion &amp; tomato (clay oven)</i>	
<b>PESCADO TIKKA HARIYALI / FISH TIKKA HARIYALI</b>	<b>12.95</b>
Pescado marinado, cocido al horno <i>Fish marinated in green masala and cooked in the tandoor</i>	
<b>LANGOSTINOS TANDOORI / TANDOORI KING PRAWNS</b>	<b>16.95</b>
Langostinos especialmente condimentadas cocinadas en horno <i>Specially spiced king prawns cooked in clay oven</i>	
<b>MALAI TIKKA</b>	<b>9.85</b>
Pollo Marinado con yogurt, nata y especias <i>Chicken pieces marinated in a special tomato sauce</i>	
<b>BOLLYWOOD MIXTA / BOLLYWOOD MIX GRILL</b>	<b>18.50</b>
Tikka de pollo, pollo tandoori, shula kebab y gambas <i>Chicken tikka, tandoori chicken, shula kebab &amp; prawns</i>	





## Curry Tradicional

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Madras

**Un Plato del Sur de la India con una prueba en caliente y picante preparada con pimientos estrella negro y hierbas frescas**

*A dish from Southern India with a hot and spicy taste  
Prepared with crushed black peppers and fresh herbs*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Palak

**Un Plato clasico originario de la Aldea de Punjab a base de tomate y espinacas frescas autenticas hierbas de la India**

*A classic dish originating in the Village of Punjab  
Made with Spinach, fresh tomatoes and authentic Indian herbs.*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Vindaloo

**Un Plato clasico originario de la Aldea de Punjab a base de tomate y espinacas frescas autenticas hierbas de la India**

*Originally a Portuguese dish transformed in the colonial outpost of Goa.  
Fresh but fiery cooked with tomatoes and herbs. Not for the beginner!*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50





## Jalfrezy

**Jalfrezi significa literalmente "Freir caliente"  
Hecha con chiles, pimientos verdes y salasa de tomate**

*Jalfrezi means "To Hot fry"*

*This medium to hot dish is made with chillies, green peppers and tomatoes*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.50</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>12.50</b>



## Kadhai

**Un plato autentico de la India. Hecho con cinco especias**

*An authentic North Indian dish made with five kinds Indian Spices*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.50</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>12.50</b>

## Dopiaza

**Un plato clasico en el tiempo de el Mughai. Se traduce como "Dos cebollas"**

*A classic dish dating way back to the times of the Mughals.*

*Dopiaza means double onions.*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.50</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>12.50</b>

## Bhuna

**Los Platos Bhuna estan hechos con carne cocida en su jugo,  
por profundos sabores fuertes con salsa muy poco picante**

*A dish with deep flavours created by reducing onions, garlic, ginger,  
tomatoes and peppers to a thick intense sauce*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.50</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>12.50</b>





## Dangrak

Un Plato tradicional de la India, es muy especial de sabor hecho con lentejas y verduras

*This very special and traditional dish is highly flavoured and made with lentils and vegetables*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Korma Suave

El sabor depende mas del azafrán y el cardamomo en vez de chiles para su sabor característico

*A mild North Indian dish, a legacy from the Mughai empire. Cooked with fresh cream, coconut, saffron and dlicate spices*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Tikka Masala Suave

Nuestras pieza Tikka aromatizado con especias aromaticas y ahumadas en nuestro Tandoor.

La salsa es rica y cremosa pero no picante

*Our Tikka pieces are flavoured with aromatic spices and smoked in our clay oven.*

*The Masala sauce is rich and creamy, well spiced but not hot*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Rogan Josh

Este plato de Cachemiras famosa cocido a la perfeccion con especias de la India y yogur hecho en casa

*This world famous Kashmir dish is cooked to perfection with home-made yoghurt and various Indian Spice*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50



## The Balti

Balti es mas estilo de cocina de curry particular. La palabra Balti se puede traducir como

"Cubo" (es decir, un recipiente de coccion.

Algunos dicen que el estili de cocina es autentico de una zona del norte de Pakistan cocinado como Baltistán

*A Balti is more a style of cooking than a particular type of curry. The word BALTI can literally be translated as pot or cooking pan.*

*Some any this style of cooking is indigenous to an area Northern Pakistan know as Baltistan.*

*This dishes are prepared with onions, ginger, tomatoes, peppers and lots of amazing tantalizing spices.*

*We produce an excellent Balti full of spices and aromatic flavours*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50

## Mango Suave

Muy suave salsa cocinado con anacardo, salsa cremosa con pulpa de Mango alfonzo

*Very mild dish prepared with cashew nuts, fresh cream with fresh Alfonso Mango pulp*

POLLO / CHICKEN	10.50
CORDERO / LAMB	11.50
GAMBAS / PRAWN	12.50
PESCADO / FISH	12.50



## Platos Vegetarianos

<b>DALL TARKA</b>	8.95
Lentejas cocinadas con cebollas, tomates y una pizca de ajo <i>Lentils cooked with onions, tomatoes and a touch of garlic</i>	
<b>PATATAS AL ESTILO BOMBAY</b>	8.95
Patatas cocinadas con pimientos verdes y cebollas <i>Potatoes cooked with onions and green peppers</i>	
<b>ALOO GOBI</b>	8.95
Coliflor y patatas cocinadas con hierbas y especias <i>Cauliflower and potatoes cooked with Indian herbs and spices</i>	
<b>ALOO MATAR</b>	8.95
Patatas y los guisantes verdes cocidos con tomate fresco y salsa curry <i>Potatoes and green peas cooked with fresh tomatoes and curry sauce</i>	
<b>GHANA MASALA</b>	8.95
Garbanzos cocidos con tomates y cebollas <i>Chick peas cooked with onions and tomatoes</i>	
<b>PANEER PALAK</b>	8.95
Espinacas con queso cottage casero cocinado con cebollas y tomates <i>Spinach with home made cottage, cooked with onions and tomatoes</i>	
<b>SAG BHAJI</b>	8.95
Espinacas cocinadas con cebollas y tomates <i>Spinach cooked with onions and tomatoes</i>	
<b>ALOO PALAK</b>	8.95
Patata y Espinacas hecha con cebollas y tomates <i>Potatoes and Spinach cooked with onions and tomatoes</i>	
<b>DALL MAKHIMI</b>	8.95
Dall cocidos mezclados con Espinacas de la aldea de India <i>Mixed Dall cooked with special spices from our village in India</i>	

## Biryani

### Arroz basmati cocido con cebolla y tomate con salsa de yogur o biryani

*Basmati rice cooked with onions and tomatoes, served with either raita or Biryani sauce*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	12.50
<b>CORDERO / LAMB</b>	13.50
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	14.50
<b>VERDURA MIXTA / MIXED VEGETABLE</b>	11.95.



..... *Especialidades del Chef* .....  
*Chef Specials*



..... *Patia* .....

**Cocinado con salsa especial dulce y acida**  
*Cooked in special sweet and sour sauce*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.40</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>12.05</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.60</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>13.70</b>

..... *Chilli Garlic* .....

**Cocinado con cebollas, chilles, ajo troceado, hierbas y especias**  
*Cooked with onions, chillies, chopped garlic, herbs and spices*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>12.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>13.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>14.50</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>14.50</b>

**POLLO MAHRAJA / CHICKEN MAHRAJA** **12.50**

Pollo adobado, piera coccion en horno tandoori y luego en salsa especial  
 Mr. IndiaMarinated chicken first cooked in tandon oven and then  
 mix with very special Mr. India sauce

*Pollo adobado, piera coccion en horno tandoori y luego en salsa  
 especial Mr. IndiaMarinated chicken first cooked in tandon oven  
 and then mix with very special Mr. India sauce*

**CORDERO RARA / LAMB RARA** **13.95**

Cordero cocinado con hierbas picads en una rica salsa  
*Lamb cooked with minced, herbs and spices in a rich sauce*

**POLLO CHATPATA / CHICKEN CHATPATA** **12.50**

Nuestro caliente plato en salsa picante  
 Chicken Chatpata, our surprised hot in spicy dish

..... *Ginger* .....

**Cocinado en finisimos trozos de Jengibre**  
*Cooked in finely chopped Ginger*

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.60</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>13.70</b>



## Mantequilla / Butter

Cocinado en exquisito tomate y mantequilla  
Cooked in rich tomato and Butter

<b>POLLO / CHICKEN</b>	<b>10.50</b>
<b>CORDERO / LAMB</b>	<b>11.50</b>
<b>GAMBAS / PRAWN</b>	<b>12.60</b>
<b>PESCADO / FISH</b>	<b>13.70</b>

## Arroz / Rice

<b>ARROZ CON LIMON</b> LEMON RICE	<b>4.75</b>
<b>ARROZ CON AJO</b> GARLIC RICE	<b>4.75</b>
<b>ARROZ</b> RICE	<b>3.25</b>
<b>ARROZ PILAU</b> PILAU RICE	<b>4.35</b>
<b>ARROZ CON SETAS</b> MUSHROOM RICE	<b>5.45</b>
<b>ARROZ KEEMA (CON CARNE PICADA)</b> KEEMA RICE	<b>6.00</b>
<b>ARROZ CON ESPINACAS</b> RICE WITH SPINACH	<b>5.45</b>
<b>ARROZ CON HUEVOS</b> EGG RICE	<b>5.45</b>
<b>ARROZ CON COCO</b> RICE COCO	<b>4.90</b>
<b>ARROZ CON COMINO</b> CUMIN RICE	<b>4.30</b>



## Pan / Breads

<b>PLAIN PARATHA</b>	<b>4.10</b>
<b>TANDOORI ROTI</b>	<b>3.25</b>
<b>NAN</b>	<b>3.25</b>
<b>NAN CON MANTEQUILLA / Nan with Butter</b>	<b>4.15</b>
<b>PESHWARI NAN / Frutos secos</b>	<b>4.85</b>
<b>KEEMA NAN / Con carne picada</b>	<b>4.85</b>
<b>NAN CON AJO / Nan with Garlic</b>	<b>4.30</b>
<b>NAN CON QUESO / Nan with Cheese</b>	<b>4.85</b>
<b>PAN CON AJO Y QUESO / Garlic cheese nan</b>	<b>4.90</b>
<b>PAN CON CEBOLLA / Onion nan</b>	<b>4.10</b>



## Menu infantil / Children Menu

<b>POLLO KORMA CON ARROZ Y PATATAS / Chicken Korma with Rice and Chips</b>	<b>7.60</b>
<b>POLLO TIKKA MASALA CON ARROZ O PATATAS / Chicken Tikka Masala with Rice or Chips</b>	<b>7.60</b>
<b>POLLO TIKKA CON PATATAS / Chicken Tikka with Chip's</b>	<b>7.60</b>
<b>PATATAS / Chips</b>	<b>3.80</b>
<b>POLLO CON PATATAS / Chicken with Chips</b>	<b>7.60</b>
<b>PALITOS DE PESCADO CON PATATAS / Fish Fingers and Chips</b>	<b>7.60</b>



# Bollywood

Indian Restaurant

## TU RESTAURANTE DE CONFIANZA

### BOLLYWOOD SEVILLA

C/ Felipe II, Nº 28 , LOCAL 8 B - 41013 SEVILLA

Tlf: 955 051 153 - Movil: 632 653 410 

[info@indianrestaurantbollywood.com](mailto:info@indianrestaurantbollywood.com)

### BOLLYWOOD CÁDIZ

AVENIDA 4 DE DICIEMBRE 1977 , LOCAL 24 Bajo A  
11006 CADIZ- TLF: 856 520 482 -  603 605 347

[info@indianrestaurantbollywoodcadiz.com](mailto:info@indianrestaurantbollywoodcadiz.com)

### BOLLYWOOD FUENGIROLA

CALLE MONCAYO Nº20, LOCAL 1

29640 FUENGIROLA

TLF: 951 07 44 77 / 617 71 07 69

### NOOR MAHAL

RESTAURANTE HINDÚ / INDIAN RESTAURANT

CALLE PROA Nº 2, 13 , LOCAL Nº 1  
(ESQUINA CALLE MAR)

11500 PUERTO DE SANTA MARIA - CADIZ

TLF: 856 21 90 32

### NOOR MAHAL

RESTAURANTE HINDÚ / INDIAN RESTAURANT

AVDA. DEL EJERCITO N 11 - 11405 JEREZ - CÁDIZ

TLF: 956 407 137 - 631 685 946