



Daal Roti

The Indian food house



ENTRANTES

1. PAPANUM (2U)

2.00€

-  Sense gluten i vegà cruixent Xips de l'Índia fetes amb lletia i comí.
-  Sin gluten y vegano crujiente Chips de la India hechas con lenteja y comino.
-  Gluten free and vegan Indian crispy chips made with lentil and cumin.

2. MASALA PAPANUM

2,50€

-  Torrades cruixents de lleties amb ceba morada picada, tomàquet, cogombre, llima i espècies.
-  Tostadas crujientes de lentejas con cebolla morada picada, tomate, pepino, lima y especias.
-  Crispy lentil toast with chopped red onion, tomato, cucumber, lime and spices.

3. SAMOSA CHAAT

7,50€

-  Patates bullides especiades entre pasta de full triangular servit amb iogurt, salses de tamarinde i coriandre, bec de gall indi i farina fregida.
-  Patatas hervidas especiadas entre hojaldre triangular servido con yogur, salsas de tamarindo y cilantro, pico de gallo indio y harina frita.
-  Spiced boiled patties between triangular puff pastry served with yogurt, tamarind and coriander sauces, Indian pico de gallo and fried flour.



4. ONION BHAJI

6,90€

-  Cèrcols de ceba Indian style (arrebossat amb farina de cigrons).
-  Aros de cebolla Indian style (rebozado con harina de garbanzos).
-  Indian style onion rings (battered with chickpea flour).

5. KACHORI CHAAT

7,50€

-  Crestes cruixent farcida de lletia, espècies lleugerament poc picants amb llavors de coriandre, servit amb iogurt, salses de tamarinde i coriandre, bec de gall indi i farina fregida.
-  Empanadillas crujiente rellena de lenteja, especias ligeramente poco picantes con semillas de cilantro, servido con yogur, salsas de tamarindo y cilantro, pico de gallo indio y harina frita.
-  Crispy fried flour dumplings filled with lentil, slightly spicy spices with coriander seeds, served with yogurt, tamarind sauces, cilantro, and Indian pico de gallo.

6. PAKORA (5 U.)

6,50€

-  Verdures mixtes arrebossades amb farina de cigró i espècies tradicionals.
-  Verduras mixta rebozadas con harina de garbanzo y especias tradicionales.
-  Mixed vegetables coated with chickpea flour and traditional spices.

7. POLLO PAKORA (5 U.)

7.50€

-  Tires de pollastre arrebossada amb farina de cigrons.
-  Tiras de pollo rebozada en harina de garbanzos.
-  Chicken strips coated in chickpea flour





Daal Roti

The Indian food house



ENTRANTES

8. PANI PURI (5 U).



6.50€

- Boles de pa fregides farcides de puré de patates i cigrons negres servides amb aigua verda.
- Bolitas de pan fritas rellenas de puré de papa y garbanzos negros servidas con agua verde.
- Fried bread balls filled with mashed potatoes and black chickpeas served with green water.

9 DAHI PURI (5 U).

7.50€

- Boles de pa fregides farcides de puré de patates i cigrons negres servides amb salsa de iogurt i tamarindo.
- Bolas de pan fritas rellenas de puré de patatas y garbanzos negros servidas con salsa de yogur y tamarindo.
- Fried bread balls filled with mashed potatoes and black chickpeas served with yogurt and tamarind sauce.

9. VADA PAV



7.90€

- Boles de patates fregides col·locades dins d'un pa. coneguda com una hamburguesa de Bombai.
- Bolas de patatas fritas colocadas dentro de un pan. conocida como una hamburguesa de Bombay.
- Mash spiced potato balls placed inside a bun. known as a Bombay burger.

10. HUMMUS Y ZANAHORIA CON NAAN



7.50€

- Puré de cigrons amb pasta de sèsam oli d'oliva i all, acompanyat amb pastanaga i naan.
- puré de garbanzos con pasta de sésamo aceite de oliva y ajo, acompañado con zanahoria y naan.
- mashed chickpeas with sesame paste, olive oil and garlic, accompanied with carrot and naan.



11. GOBI 65



7.90€

- Coliflor cruixent, revolta de iogurt especiat i picant, mostassa, soja i glacejat de bitxo vermell i gingebre.
- Coliflor crujiente, revuelta de yogur especiado y picante, mostaza, soja y glaseado de guindilla roja y jengibre.
- Crispy cauliflower, spicy yoghurt scramble, mustard, soya and red chilli and ginger glaze.

12. BHEL PURI



6.90€

- Arròs inflat amb cacauets, tomàquet, ceba, coriandre, picant tamarinde i iogurt
- arroz inflado con cacauetes, tomate, cebolla, cilantro, picante tamarindo y yougur
- puffed rice with peanuts, tomato, onion, cilantro, spicy tamarind and curd.



13. CHILLI FRY (POLLO 9.20€/GAMBAS 9.90€/PANEER 8.90€/TOFU 8.90€)



- Plat de fusió indoxinès lleugerament dolç, picant, calent i salsa de bitxo picant amb ceba i pebrot.
- Plato de fusión indochino ligeramente dulce, picante, caliente, salsa de guindilla picante y soja con cebolla y pimienta.
- Indo-chinese fusion dish slightly sweet, spicy, hot, tangy chilli and soya sauce with onion and bell pepper.

14. VEG MIX PLATTER



13.95€

- A millor barreja de tapes dels carrers indis, papad, pakora, panipuri, vadapav, gobi 65, onion bhaji.
- La mejor mezcla de tapas de las calles indias, papad, pakora, panipuri, vadapav, gobi 65, onion bhaji.
- The best mix tapas from indian streets, papad, pakora, panipuri, vadapav, gobi 65, onion bhaji.







SOUPS

1. TOMATO

6.90€

-  Sopa de tomàquet amb nata i espècies índies.
-  Sopa de tomate con nata y especias indias.
-  Tomato soup with cream and Indian spices.

2. DAAL

6.90€

-  Sopa de lleties grogues amb espècies de l'Índia.
-  Sopa de lentejas amarillas con especias de la india.
-  Yellow lentil soup with Indian spices.

3. CHICKEN

7.90€

-  Sopa de pollastre amb espècies de l'Índia.
-  Sopa de pollo con especias de la india.
-  Chicken soup with Indian spices.

4. VEGETABLE

6.90€




-  Sopa de verdures amb espècies de les Índies.
-  Sopa de verduras con especias indias.
-  Vegetable soup with Indian spices.



TANDOOR




1. PANEER TANDOORI

7.50€

-  Formatge hindú, ceba, pebrot marinat amb iogurt i espècies hindús.
-  Queso hindú, cebolla, pimiento marinado en yogur y especias hindús.
-  Indian cheese, onion, Green peppers marinated in yogurt and Indian spices.


2. POLLO TANDOORI

7.60€

-  Pit de pollastre en trossos marinats amb iogurt, lima, all, gingebre i herbes aromàtiques.
-  Pechuga de pollo en trozos marinada con yogur, lima, ajo, jengibre y hierbas aromáticas.
-  Chicken breast in pieces marinated with yogurt, lime, garlic, ginger and aromatic herbs.

3. CORDERO SEEKH KEBAB

8.90€

-  Xai desossat marinat amb iogurt i espècies.
-  Cordero deshuesado marinado con yogur y especias
-  Piece of boneless lamb marinated with yogurt and spices

4. MUSLO POLLO TANDOORI

7.90€

-  Cuixes de pollastre marinats tradicionalment especiats indis rostits en tandoor.
-  Muslos de pollo marinados tradicionalmente especiados indios asados en tandoor.
-  indian traditionally spiced Marinated chicken legs roasted in tandoor. Naan-wraps





WRAPS-ROLL



1 HINDU ROLL (OPTION VEGAN) 8.90€

- 🇸🇵 Vegà naan o naan farcit de verdure mixtes i salsa.
- 🇪🇸 Vegano naan o naan relleno de verduras mixtas y salsa.
- 🇬🇧 Vegan chapatti or naan stuffed with mixed vegetables and sauce.

2 MURGH MASALA ROLL 9.90€

- 🇸🇵 Naan farcit amb trossos de pollastre rostit tandoori amb pebrot, ceba, tomàquet i salsa.
- 🇪🇸 Naan relleno con trozos de pollo asado tandoori con pimienta, cebolla, tomate y salsa.
- 🇬🇧 Naan filled with pieces of tandoori grilled chicken with bell pepper, onion, tomatoes and sauce.

3 PANEER ROLL 9.50€

- 🇸🇵 Naan farcit de formatge paneer, pebrot rostit, ceba i tomàquet i salsa
- 🇪🇸 Naan relleno de queso paneer, pimienta asado, cebolla y tomate y salsa
- 🇬🇧 Naan filled with paneer cheese, grilled pepper, onions and tomatoes and sauce.

4 MUTTON SEEKH ROLL 10,50€

- 🇸🇵 Naan farcit de kebab de xai picat tandoori, ceba, mesclum i salsa.
- 🇪🇸 Naan relleno de kebab de cordero picado tandoori, cebolla, mezclum y salsa.
- 🇬🇧 Naan filled with tandoori minced lamb kebab, onions, green leaves and sauce.

5 VEGAN TOFU ROLL 9.50€

- 🇸🇵 Vegà naan chapati farcit de tofu (formatge de soja), ceba, pastanaga, pebrot, fulles de menta i salsa.
- 🇪🇸 Vegano naan chapati relleno de tofu (queso de soja), cebolla, zanahoria, pimienta, hojas de menta y salsa.
- 🇬🇧 Vegan chapati naan stuffed with tofu (soy cheese), onion, carrot, pepper, and sauce.

6 EGG ROLL 8.90€

- 🇸🇵 Naan farcit d'ou, ceba, xili verd i salsa.
- 🇪🇸 Naan relleno de huevo, cebolla, tomato, chile verde y salsa.
- 🇬🇧 Naan stuffed with egg, onion, green chili and sauce.



BOWLS

1 CHANA MASALA BOWL (+€1.50 CHICKEN, +€1.20 PANEER, +€1.20 TOFU.) 9.90€

- 🇸🇵 Un exòtic bowl d'arròs, cigrons amb salsa, cogombre, tomàquets de blat de moro, ceba morada, alvocat, xili verd, llimona, coriandre. (+1,50 €POLLASTRE, +1,20 €PANEER, +1,20 €TOFU.)
- 🇪🇸 Un exòtic bowl de arroz, garbanzos con salsa, pepino, tomates de maíz, cebolla morada, aguacate, chile verde, limón, cilantro. (+1,50 €POLLO, +1,20 €PANEER, +1,20 €TOFU.)
- 🇬🇧 An exotic bowl of rice, chickpeas with sauce, cucumber, corn tomatoes, red onion, avocado, green chili, lemon, cilantro. (+1,50 €POLLO, +1,20 €PANEER, +1,20 €TOFU.)

2 GREEN GRILL BOWL (+€1.50 CHICKEN, +€1.20 PANEER, +€1.20 TOFU.) 8,90€

- 🇸🇵 Arròs amb comí, pollastre tandoori Tikka, alvocat i verdure rostides amb salsa de Xile dolç.
- 🇪🇸 Arroz con comino, pollo tandoori Tikka, aguacate y verduras asadas con salsa de chile dulce.
- 🇬🇧 Cumin rice, tandoori Chicken Tikka, Avocado and grilled veggies with sweat chilli sauce.





CURRYS

1. BUTTER MAKHNI (OPTION: VEGAN)

- La Nostra salsa makhani està feta d'ametlles, anacards, mantega, tomàquets i nata.
- Nuestra salsa makhani está hecha De almendras, anacardos, mantequilla, tomates y nata.
- Our makhani sauce is made from almonds, cashews, butter, Tomatoes and cream.

VERDURAS	10,90€	PANEER	11,30€	TOFU	11,30€
POLLO	11,90€	CORDERO	12,90€	GAMBAS	13,90€

2. TIKKA MASALA

- Cuinat amb salsa de ceba, tomàquet, ametlles, i espècies.
- Cocinado en salsa de cebolla, tomate, almendras, y especias.
- Cooked in a sauce of onion, tomato, almonds, and spices.

VERDURAS	10,30€	PANEER	10,90€	TOFU	10,90€
POLLO	11,30€	CORDERO	12,30€	GAMBAS	13,30€

3. KORMA (OPTION: VEGAN)

- Curri de coco, ametlles, anacard, nata i salsa de curri és molt suau.
- Curry de coco, almendras, anacardo, nata y salsa de curry es muy suave.
- Curry of coconut, almonds, cashews, cream and curry sauce is very mild.

VERDURAS	10,90€	PANEER	11,30€	TOFU	11,30€
POLLO	11,90€	CORDERO	12,90€	GAMBAS	13,90€

4. PALAK

- Deliciós curri d'espinaç cremós i exòtic.
- Delicioso curry de espinacas cremosa y exótica.
- Delicious creamy and exotic spinach curry.

VERDURAS	10,30€	PANEER	10,90€	TOFU	10,90€
POLLO	11,30€	CORDERO	12,30€	GAMBAS	13,30€

5. KADAHI

- Curri aromàtic mig especiat amb ceba, tomàquet, gingebre, all i coriandre.
- Curry aromático medio especiado con cebolla, tomate, jengibre, ajo y cilantro.
- Aromatic medium spiced curry with onion, tomato, ginger, garlic and cilantro.

VERDURAS	10,30€	PANEER	10,90€	TOFU	10,90€
POLLO	11,30€	CORDERO	12,30€	GAMBAS	13,30€

6. MADRAS

- El curri de Madras està carregat d'espècies, ceba, all i gingebre. Absolutament deliciós.
- El curry de Madrás está cargado de especias, cebolla, ajo y jengibre. Absolutamente delicioso.
- Madras curry is loaded with spices, onion, garlic and ginger. Absolutely delicious.

VERDURAS	10,30€	PANEER	10,90€	TOFU	10,90€
POLLO	11,30€	CORDERO	12,30€	GAMBAS	13,30€

7. VINDALOO

- Vindaloo és un curri sec espès que té sabors picants d'all, ceba i espècies.
- Vindaloo es un curry seco espeso que tiene sabores picantes de ajo, cebolla y especias.
- Vindaloo is a thick dry curry which is hot bursting flavors of garlic, onion & spices.

VERDURAS	10,30€	PANEER	10,90€	TOFU	10,90€
POLLO	11,30€	CORDERO	12,30€	GAMBAS	13,30€





CURRYS

8 SHAHI MALAI (OPTION: VEGAN)

- El nostre curri està ple de sabors aromàtics que inclouen ceba, gíngebre, all, safrà i cardamom.
- Nuestro curry está lleno de sabores aromáticos que incluyen cebolla, jengibre, ajo, azafrán y cardamomo.
- Our curry is full of fragrant flavors including onion, ginger, garlic, saffron and cardamom.

VERDURAS	10,90€	PANEER	11,30€	TOFU	11,30€
POLLO	11,90€	CORDERO	12,90€	GAMBAS	13,90€

9 BOMBAY BIRYANI

- Saltat d'Arròs Mitjà picant i saborós amb ceba fregida i fruits secs.
- Salteado de Arroz Medio picante y sabroso con cebolla frita y frutos secos.
- Medium spicy and tasty Rice Stir Fry with fried onion and nuts.

VERDURAS	11,30€	PANEER	11,50€	TOFU	11,50€
POLLO	12,30€	CORDERO	12,90€	GAMBAS	13,90€

10 DAAL MAKHANI (OPTION: VEGAN) — 11,90€

- Crema de llenties negres senceres cuites a foc lent en una saborosa barreja. d'herbes i espècies.
- Crema de lentejas negras enteras cocidas a fuego lento en una rica mezcla de hierbas y especias.
- Creamed whole black lentils slow cooked in rich blend of herbs and spices.

11 RAJMA MASALA — 10,90€

- El nostre plat elaborat amb mongetes vermelles, cebes, tomàquets i moltes espècies i herbes.
- Nuestro plato elaborado con judías roja, cebollas, tomàquets y muchas especias y hierbas.
- Our dish made with kidney beans, onions, tomàquets, plenty of spices and herbs.

12 CHANA MASALA — 10,90€

- Cigrons amb salsa de tomaquet i ceba.
- Garbanzos en salsa de tomate y cebolla.
- Chickpeas in spiced tomato and onion gravy

13 DAAL TADKA — 10,90€

- Llenties índies amb un llengüer toc de comi i picants.
- lentejas indias amarillas, con un ligero toque de picante y comino.
- yellow Indian lentils, with a slight touch of spice and cumin.

14 PAV BHAJI — 14,90€

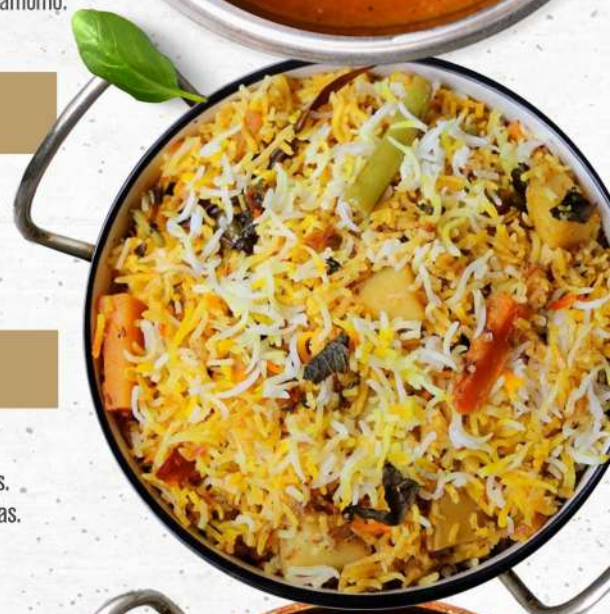
- curri picant de verdures mixtes (bhaji) cuinat en una barreja especial d'espècies i servit amb pa suau amb mantega.
- curry picante de verduras mixtas (bhaji) cocinado en una mezcla especial de especias y servido con pan suave con mantequilla.
- spicy curry of mixed vegetables (bhaji) cooked in a special blend of spices and served with soft buttered Bread.

15 SEV TOMATO — 10,90€

- Curri de tomàquet agredolç preparat amb tomàquet, fideus de farina de cigrons, ceba i altres espècies del curri indi.
- Curry de tomate agridulce preparado con tomate, fideos de harina de garbanzos, cebolla y otras especias del curry indio.
- Sweet and sour tomato curry prepared with tomato, gram flour noodles, onion and other Indian curry spices.

16 DAAL BATTI COMBO (DAAL, BATI, PAPADUM, JAGGERY, GHEE, ONION) . 18,90€

- Daal és simplement una sopa de llenties mixtes, cuinades amb espècies. Bati és un panet integral enformat i la combinació es coneix com daal batti.
- Daal es una sopa de lentejas mixtas, cocinadas con especias. Baati es un panecillo integral homeado y la combinación se conoce como daal batti.
- Daal is simply soup of mixed lentils, cooked with spices. Bati is a baked, whole wheat bread rolls and the combination is known as daal batti.



NAAN TANDOORI (PAN HINDU)

1 PLAIN NAAN 2,50€
Pan natural en horno

2 BUTTER NAAN 3.00€
Pan con mantequilla

3 CHEESE NAAN 3.50€
Pan con queso

4 GARLIC NAAN 3.50€
Pan con Ajo

5 CHILLI NAAN 3.50€
Pan Chilli

6 PESHAWARI NAAN 3,95€
Pan con frutos secos

7 TANDOORI ROTI (CHAPATI) 2,50€
Pan de harina integral

8 BUTTER TANDOORI ROTI (CHAPATI) 3.00€
Pan de harina integral con mantequilla

9 QUESO CHAPATI (VEGAN) 4,20€

10 VEGAN BUTTER TANDOORI ROTI (CHAPATI) 3,95€



ARROZ Y EXTRA

1 ARROZ BASMATI 3.00€
BASMATI RICE

2 ARROZ JEERA 3,95€
JEERA RICE

3 RAITA VEG 4,50€
VEG RAITA

4 FRUIT RAITA 4,50€
FRUIT RAITA

5 YOGURT NATURAL 3.00€
PLAIN YOGURT

6 ACHAAR 3.00€
ACHAAR

7 GOOD-GHEE 3.50€
BUTTER GHEE

8 MASALA PATATAS 3.90€
MASALA FRIES

9 ENSALADA CEBOLLA INDIA 3.00€
ONION DESI SALAD

10 CHUTNEY SALSAS SET 3.00€
SALSAS SET CHUTNEY

11 DAL (DALBATI) 3.00€
DAL (DALBATI)

12 PIMIENTO DE PADRON 4.00€
PADRON PADRON





POSTRES

1 KHEER

4,90€

- 🇮🇳 S'elabora bullint llet, sucre, arròs, fruita seca i safrà.
- 🇪🇸 Se elabora hirviendo leche, azúcar, arroz, frutos secos y azafrán.
- 🇬🇧 Made by boiling milk, sugar, rice, dry fruits and saffron.

2 GULAB JAMUN

4,90€

- 🇮🇳 Boles de llet fregida amb almivar aromatic.
- 🇪🇸 Bolas de leche frita con almibar aromatic.
- 🇬🇧 "Milk solid" dough balls in aromatic syrup

3 KULFI

5,90€

- 🇮🇳 Gelat de llet condensada, pistatxo i cardamom.
- 🇪🇸 Helado de leche condensada, pistacho y cardamomo.
- 🇬🇧 Condensed milk, pistachio and cardamom ice cream.

4 MANGO KULFI

5,90€

- 🇮🇳 Gelat de llet condensada, pistatxo, cardamom i mango.
- 🇪🇸 Helado de leche condensada, pistacho, cardamomo y mango.
- 🇬🇧 Condensed milk, pistachio, cardamom and mango ice cream.

5 PANEER KALAKAND

5,90€

- 🇮🇳 Kalakand és un dolç indi elaborat amb sòlids de llet condensada, sucre i cardamom en pols.
- 🇪🇸 Kalakand es un dulce indio elaborado con sólidos de leche condensada, azúcar y cardamomo en polvo.
- 🇬🇧 Kalakand is a Indian sweet made with condensed milk solids, sugar & cardamom powder.

6 PESHAWARI-NUTELLA NAAN

5,90€

- 🇮🇳 Pa pla farcit de coco i fruits secs. Acompanya'l amb una rica nutella.
- 🇪🇸 Pan plano relleno de coco y frutos secos. Acompañalo con una rica
- 🇬🇧 Coconut and dry fruits filled flatbread. Pair with rich nutella.





REFRESCOS Y BEBIDAS



BEBIDAS DE INDIA

1 STRAWBERRY COCONUT LASSI	5,90€
2 MANGO LASSI	4,90€
3 SALTED LASSI	4,90€
4 CUCUMBER MINT LASSI	5,90€
5 PANEER SODA	3,90€
6 NIMBU PANI	2,90€
7 MASALA CHAAS	3,90€
8 TE MASALA INDIO	3,00€



REFRESCOS

1 AGUA SIN GAS	2,00€	6 FANTA LIMON	3,00€
2 AGUA CON GAS	2,50€	7 SPRITE	3,00€
3 COCA COLA	3,00€	8 NESTEA	3,00€
4 COLA ZERO	3,00€	9 GINGER BEER	3,50€
5 FANTA ORANGE	3,00€	10 TONICA	2,50€



ZUMOS

1 NARANJA	2,50€
2 NATURAL NARANJA	3,90€
3 MANZANA	2,50€
4 MELECOTON	2,50€
5 PINIA	2,50€



CERVEZAS

1 CAÑA	2,90€	6 COBRA	3,90€
2 JARRA	4,90€	7 ESTRELLA DAMM	3,50€
3 CLARA	3,10€	8 ESTRELLA GALICIA	3,50€
4 SIN ALCOHOL	3,50€	9 SIN GLUTEN	3,50€
5 KINGFISHER	3,90€	10 SIN ALCOHOL	3,50€





VINOS / LICORES



VINO TINTO

1 SULA DINDORI SHIRAZ RESERVA	18,90€
2 VINO DE LA CASA	3,50€ / 12,90€

VINO BLANCO

1 SULA DINDORI SHIRAZ RESERVA	18,90€
2 VINO DE LA CASA	3,50€ / 12,90€

VINO ROSADO

1 MARQUES DE RISCAL	15,90€
2 VINO DE LA CASA	3,50€ / 12,90€

CAVA

1 CAVA DE LA CASA (VISIEGA-BRUT)	3,90€ / 18€
2 SELECCION DE SUMILLER JUVE Y CAMPS	23,00€

WHISKY

1 CHIVAS REGAL (12YEARS)	9,90€
2 BLACK LABEL (12YEARS)	9,90€
3 RED LABEL	7,90€
4 JACK DANIEL'S	7,90€
5 BALLANTINE'S	5,90€
6 JIM BEAM	5,90€

GINEBRA

1 BOMBAY GIN	7,50€
2 BOMBAY SAPHIRE	8,50€
3 GORDON'S	6,90€
4 PUERTO DE INDIA	7,90€
5 ROKU GIN	8,90€
6 JODHPUR	7,90€



VODKA:

1 ABSOLUT	6,90€
2 ERISTOFF	7,50€
3 GREY GOOSE	8,90€

RON:

1 BACARDI	7,90€
2 RON BARCELO	7,90€
3 CACIQUE ANEJO	6,90€

LICOR:-

1 AMARETO	3,90€
2 BAILEYS	4,90€
3 TORRES 10	6,90€
4 JOSE CUERVO	6,95€
5 FRANGELICO	4,90€
6 CHUPITOS	3,00€

CAFES:-

1 EXPRESSO	1,50€
2 CORTADO	1,90€
3 CAFÉ CON LECHE	2,20€
4 AMERICANO	1,90€
5 TE INFUSION	3,20€
6 CARAJILLO	3,50€

