

● soups

all our soups include traditional indian herbs and spices

todas nuestras sopas incluyen hierbas y especias indian
tradicionale



Chicken(pollo) -----4.95€

Vegetable(Vegetable) ----- 4.50€

Prawn(Gamba) ----- 5.00€

Tomato(Tomate) ----- 3.55€

Lentil (Lentejas) ----- 3.55€

Taj special Salad-----**4.90€** Chicken tikka
pieces along with tomatoes, carrots,prawn and mayonnaise sauce (Los pedazos de tikka de
pollo junto con tomates, zanahorias, gamba y salsa de mayonesa y yogur)

Indian Salad-----**4.00€**

Green salad, tomatoes, carrots, onions, cucumber, paprika
(Ensalada verde, tomates, zanahorias, cebollas, pepino,)

Chicken Salad-----**5.50€**

Mix salad with roasted chicken and yogurt sauce
(Ensalada con pollo asado y salsa de yoghurt)

Mixed Raita-----**4.50€** Chilled home
made yogurt mixed with cucumber, onions, tomato, ginger and fresh coriander (Yogur
casero enfriado con pepino, cebollas, tomates, jengibre, fresco cilantro)

Mixed Salad-----**4.00€**

Green salad, tomatoes, carrots, onions and cucumber showered with paprika (La
ensalada verde, tomates, zanahorias, cebollas y el pepino regaron con paprika)

Special Raita-----**4.50€**

Chef special

Starters (Entrantes)

Pappadum-----**0.95€**

Deep Fried Poppadum (Torta de lentejas frita)

Masala poppadoms



-----1.50€ topped with cheese onions

ginger chili and fresh coriander

torta de arroz con queso cebolla jengibre chili cilantro fresco

Onion Bhaji



----- 4.00€ Freshly
chopped onion mixed with gram flour batter with herbs and spices and deep
fried

(Corto frescamente cebolla mezclaron harina de gramo azota con hierbas y
frito)

Vegetable Samosa



----- 4.00€

crisp pastry stuffed with vegetable

pastel curruscante lleno con verduras

Meat samosa



----- 4.95€

crisp pastry stuffed with keema

pastel curruscante lleno con keema

Vegetable pakora



----- 4.50€ Fresh
chopped vegetable mixed gram flour batter with herbs and spices and deep
fried

(Verdura variada rebozada en harina de garbanzo frito)

Special mixed pakora



----- 10.95€

different kinds of chef ,s special pakora

defrente clase de pakoras especial de jefe de cocina

Paneer pakora (cheese pakora)



----- 4.50€

cottage cheese mixed in gram flour better with herbs and spices and deep
fried

requesón mezclo harina de gramo azota con hierbas y especias y frito

Chicken pakora



-----4.55€ boneless chicken piece

mixed with gram flour paste and deef fried trozos de pollo deshuesado

rebozado en harina de garbanzo y fritos

Prawn puri



-----5.95€

Lightly spiced prawns served on crisp indian fried bread

Gambas levemente condimentadas servido en indio con pan frito

Chicken puri  -----5.25€

Lightly spiced chicken served on crisp indian bread

pollo levemente condimentadas servido en indio con pan frito **Chicken chat**

 ----- 5.25€ succulent pieces of
chicken,spiced with tantalising hot and taste corto en cubitos pedazos de
pollo condimento con un tentador sabor caliente y agrillo

Chana chat   ----- 4.45€

boiled chickpeas mixed with chopped onion chili ginger mint and yogurt sauce
garbanzo con cebolla chili jengibre y salsa de yogur

Aloo chat-----4.46€

Tempura prawn   ----- 8.00€

prawn deep fried in breadcrumbs gram with black sesame seed

langostinos rebozado en harina de garbanzo con semillas de sésamo negro y
servido con salsa de chili dulce

Taj's Tandoori (Clay Oven) Treasure

Tandoori Chicken   -----11.95€ 6.25€

Tender chicken marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor

(Tierno pollo marinó en el yogur, las especias aromáticas y cocinado en el tandoor)

Chicken Tikka   -----11.95€ 6.25€

Succulent pieces of chicken marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor

(Suculentas pedazos de pollo marinado en el yogur, las especias aromáticas y cocinado en el tandoor)

Lamb Tikka  -  -----13.50€ 7.25€

Succulent pieces of lamb marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor

(Suculentas pedazos de cordero marinaron en el yogur, las especias aromáticas y cocinado en tandoor)

Seekh Kebab  -----**11.95€ 6.50€**

Minced lamb mixed with onions, special herbs and spices, skewered and barbecued in
(Cordero picado mezcló con cebollas, hierbas y especias especiales, ensartado y
barbecued tandooren el tandoor) -

Chicken Malai Tikka   -----**11.95€ 6.50€**

Supreme chicken marinated with yogurt and rich cream, cooked in tandoor
(Pollo supremo marinó con yogur y crema rica, cocinado en tandoor)

Mixed grill   ----- **14.25€ 7.50€**

A combination of different types of meats marinated in traditional herbs and
spices and cooked in a tandoor

Una(combinación de tipos diferentes de carne marinadas en hierbas y
especias tradicionales y cocinado en tandoor)

Pahari tikka  -----**11.95€ 6.50€**

Pieces of marinated in green chili, mint, lemon, Indian spices and cooked in
tandoor

(Trozos de pedazo marinaron con chilli verde, menta, limón, especias indias y
cocinado en tandoor)

King Prawn Tandoori-  -----**12.95€ 7.50€**

King prawns marinated in yogurt, aromatic spices and cooked in tandoor
(Langostinos adobadas en yogur, especias aromáticas y cocinadas en
tandoor)

Kalmi Kebab   -----**9.95€**

Pieces of chicken kebab marinated with white muglai paste cooked in a clay
oven.

Piezas de pollo kebab marinados con pasta muglai y cocinada en horno de
arcilla

Paneer (cheese) Tikka  -----**9.50€ 5.00€**

Homemade cheese marinated in yogurt, onions, tomatoes, Indian spices and
cooked in tandoor.

Queso casero adobado en yogur con cebolla, tomate y especias indias, todo
cocinado en tandoor

Shami kebab  -----**11.50€** Shami kabab
are tender patties made with chicken and yellow split peas and then dipped in eggs and

pan-fried.

Shami kabab son hamburguesas tiernas hechas con pollo y guisantes amarillos y luego bañadas en huevos y fritas

Achari Tikka ☐ ☐ ☐ -----9.45€

Chicken tikka marinated with fresh coriander and yogurt, cooked in pickle sauce
Pollo tikka adobado con cilantro fresco y yogurt cocinado at salsa picante

Chilli Chicken ☐ -----11.00€ 6.50€

Chicken fried with onions, paprika, ginger and garlic cooked in a thick hot gravy
Pollo frito con cebolla, pimentón, jengibre y ajo cocinados en salsa picante

King prawn chili ☐ -----12.95€ 7.00

king prawns fried with onions, paprika, ginger and garlic cooked in a thick hot gravy
langostino frito con cebolla, pimentón, jengibre y ajo cocinados en salsa picante

lamb chop 16.50

Chicken Noodle-----10.95€

Vegetable Noodle-----9.95€

* All main course served with curry sauce

Main Courses (Plato Principal)

Punjabi Curry

A traditional medium spiced curry

(Pedazos frescos de cebolla con salsa de curry típica Indu)

Chicken

(Pollo)-----9.95€ Lamb

(Cordero)-----10.95€

Prawn

(Gambas)-----12.10€

King Prawn(Langostinos)-----12.95€

Fish(Pescado)-----11.90€

Karahi

Prepared in a special flavoured with chopped tomatoes, onions and capsicum in a special blend of mild herbs

(Preparado condimentado con tomates cortados, cebollas y el pimiento en mezcla especial de hierbas templadas)

Chicken (Pollo)-----9.95€

Lamb (Cordero)-----10.95€



Prawn (Gambas)-----	12.10€
King Prawn(Langostinos)-----	12.95€
Fish(Pescado)-----	11.90€

Vindaloo



A very hot dish prepared with special hot chili paste with potatoes cooked in authentic indian gravy Pasta

especial muy picante con patata cocinada en salsa auténtica indio

Chicken (Pollo)-----	9.50€
Lamb (Cordero)-----	10.90€
Prawn (Gambas)-----	12.10€
King Prawn(Langostinos)-----	13.95€
Fish(Pescado)-----	10.90€

Korma



A mild dish of cream coconut & almonds,creating a rich velvety texture

Una plato templado de crema, coco y almendras,creando una salsa con textura

Chicken (Pollo)-----	9.50€
Lamb (Cordero)-----	10.50€
Prawn (Gambas)-----	12.10€
King Prawn(Langostinos)-----	12.95€
Fish(Pescado)-----	11.50€

Palak (Saag)



Fresh spinach and tomatoes mixed with aromatic herbs and spices and cooked

Espinacas y tomates frescos mezclados con hierbas y especias aromáticas y cocinado en salsa picante media

Chicken (Pollo)-----	9.50€
Lamb (Cordero)-----	10.50€
Prawn (Gambas)-----	12.10€
King Prawn(Langostinos)-----	13.95€
Fish(Pescado)-----	11.50€

Bhuna



Thick medium spiced onion sauce with garlic, tomatoes, pepper and coriander
(Salsa condimentada, media cebolla con ajo, tomates, pimienta y el cilantro)

Chicken (Pollo)-----9.50€ Lamb

(Cordero)-----10.50€ Prawn

(Gambas)-----12.10€ King

Prawn(Langostinos)-----12.95€

Fish(Pescado)-----11.50€ Tikka

Masala



A classic dish that probably needs no introduction - diced tikka pieces cooked in a mild sauce with a delicate blend of aromatic herbs and spices

(Un plato clásico que probablemente no necesita introducción.....pedazos de tikka cocinados en salsa templada con una mezcla delicada de hierbas y especias aromáticas)

Chicken (Pollo)-----9.50€ Lamb

(Cordero)-----10.50€ Prawn

(Gambas)-----11.95€ King

Prawn(Langostinos)-----12.95€

Fish(Pescado)-----11.90€ Jalfrezi



A relatively hot dish with a thick sauce of peppers, onions, green chillies and fresh coriander

(Un plato relativamente caliente con una salsa, pimientos, cebollas, fresco cilantro)

Chicken (Pollo)-----9.50€

Lamb (Cordero)-----10.50€

Prawn (Gambas)-----11.95€

King Prawn(Langostinos)-----12.95€

Fish(Pescado)-----11.90€

Dopyaza



A medium strength dish with red and green peppers, fresh coriander and plenty of onions

(Trozos de cebollas, cilantro fresco, jengibre, pasta de ajo cocinado en salsa de curry picante)

Chicken (Pollo)-----	9.95€
Lamb (Cordero)-----	10.50€
Prawn (Gambas)-----	11.90€
King Prawn(Langostinos)-----	12.95€
Fish(Pescado)-----	11.95€

Rogan Josh

Famous dish that originates from Kashmir - cooked with home made yogurt and medium curry sauce

(Plato famoso de Kashmir - cocinado con yogur casero y salsa curry)

Chicken (Pollo)-----	9.95€
Lamb (Cordero)-----	10.95€
Prawn (Gambas)-----	12.90€
King Prawn(Langostinos)-----	13.95€
Fish(Pescado)-----	11.95€

Dhansak

Lentils cooked with tomatoes and Indian herbs and spices

(Lentejas cocinadas con tomate y hierbas de la India)

Chicken (Pollo)-----	9.95€
Lamb (Cordero)-----	10.95€
Prawn (Gambas)-----	12.10€
King Prawn(Langostinos)-----	12.95€
Fish(Pescado)-----	11.90€

Balti

Boneless pieces cooked with special balti sauce

(Combinado de cebolla, tomate y pimiento, cocinado con salsa)especial

balti Chicken (Pollo)-----	10.95€
Lamb (Cordero)-----	11.95€
Prawn (Gambas)-----	12.95€
King Prawn(Langostinos)-----	13.50€
Fish(Pescado)-----	13.95€

Phall

Special very hot chili paste cooked in authentic indian gravy (Salsa especial muy picante con pasta de chilli cocinado en salsa auténtica india)

Chicken (Pollo)-----	9.60€
Lamb (Cordero)-----	10.95€
Prawn (Gambas)-----	12.30€
King	

Prawn(Langostinos)-----13.95€
Fish(Pescado)-----10.95€

Khumbu(Mushrooms)



Mushrooms cooked delicately in tomatoes and onions
(Champiñones cocinado en tomate y cebollas)

Chicken (Pollo)-----9.95€
Lamb (Cordero)-----10.95€
Prawn (Gambas)-----11.95€
King Prawn(Langostinos)-----12.95€
Fish(Pescado)-----11.95€

Madras(Medium hot)



Medium hot chili paste cooked in typical indian curry sauce Pasta
(medio picante de chili cocinada en salsa de curry típica india)

Chicken (Pollo)-----9.95€
Lamb (Cordero)-----10.95€
King Prawn(Langostinos)-----13.95€

Chef's Special (Especialidades Del Chef)

Butter Chicken  -----11.95€

The most exclusive North Indian dish - succulent chicken served in a creamy
sauce laced with butter

(El plato indio, del norte y más exclusivo- succulenta pollo servido en salsa
punjabi cremosa)

Mango Chicken  

-----11.95€ Tender chicken cooked
in mango flavoured semi sweet curry sauce (Tierno pollo cocinó en el
mango salsa media dulce condimentada de curry)

Murg Mumtaz  -----**12.95€**

Chicken tikka marinate with almond paste, sultana and tomatoes cooked in creamy sauce

Pollo tikka mannado con pasta de almendras, pasas y tomate cocinados en salsa cremosa

Bengali Fish Curry   -----**11.95€**

Fish marinated in gram flour and garlic paste and cooked in hot Indian sauce (Pescado marinó en el besan (harina de gramo) y pasta de ajo y cocinó en la salsa Indu)

Goan Fish  

-----**12.95€** Fish marinated in coconut, special herbs and spices paste and cooked in Goan curry (Pescado frito marinado en hierbas y especias pega y cocinó en tradicional Indu curry)

Taj Mixed Platter   

-----**16.95€** The speciality of our chef - different meats (of your choice) cooked with traditional punjabi spic (Especialidades de chef- mixto came cocinado en punjabi spices)

Keema Hari Mirch 

-----**11.95€** Minced meat cooked with green chilli paste (Carne picada cocinada con salas de chili picante)

Chicken Kohlapuri 

-----**12.95€** Chicken cooked with medium hot gray with cheese (Pollo cocinado con salsa no muy picante con queso fresco)

Chicken Pathiya 

-----**10.95€** Chicken tikka is made with tomatoes, mango and cream. It is hot, sweet and sour Chicken tikka realizado con tomate, mango y nata. Es picante y agridulce **Chicken**

pasanda 

-----**11.95€** Pasanda made with almonds, coconut milk and muglai sauce Pasanda hecho con almendras, leche de coco y salsa muglai

Chicken Shabnam-----15.95€

Roasted chicken with medium hot curry sauce with papadum

(Pollo asado con salsa de curry poco picante con papadum).

Chicken Tilangi Curry-----13.95€

Chicken seekh kebab cooked with sesame seeds

(Carne picada de pollo cocinado con semillas de sésamo)

Chicken Cheese Tikka-----11.95€

Chicken stuffed with cheese served with onion salad

(Pollo relleno con queso)

Chicken Shashlik-----12.95€

Pollo Shashlik

Lamb Shashlik-----12.95€

Cordero Shaslik

Praw Shashlik-----13.95€

Gambas Shashlik

Vegetable Dishes (verdura)

Dall Makahni -----7.65€

The oldest and the most renowned punjabi dish - red kidney beans and black lentils cooked in a fresh creamy tomato sauce

(El más viejo y el plato más renombrado punjabi - alubias rojas y lentejas negras cocinadas con salsa de tomate fresca cremosa)

Tarka Dall -----6.65€

Nutritious lentil dish cooked with onion, tomato and pinch of garlic - indispensable and full of protein

(El plato nutritivo de lenteja cocinó con cebolla, tomate y pellizco de ajo - indispensable y lleno de proteínas)

Bombay Aloo  -----**6.65€** Delicate
pieces of potatoes cooked with onion, green pepper, in medium gravy (Delicado
pedazos de patatas cocinado con cebolla, pimentón verde con salsa media)

Channa Masala  -----**7.65€**

Chick peas cooked with spices and herbs
(Garbanzos cocinado con cebolla, tomate y especias hierbas)

Sag Aloo  -----**6.65€** Spinach
cooked with potatoes in special Indian spices
(Patata coninado con espinaca fresca)de cheese).

Karahi Paneer (fresh home made cheese)--   -----**7.00€** Cottage
cheese cooked in a special cast iron pan with herbs and mild spices (Requesón
cocinado en cacerola especial de hierro fundido con hierbas y especias)

Palak Paneer  -----**7.65€** Fresh
homemade cheese cooked with spinach and spices
(Requesón cocinado con espinaca y especias)

Mixed vegetables   -----**7.65€** Mixed vegetables fried
and cooked in a mild Indian curry sauce
(Verduras mezcladas frieron y cocinados en salsa Indu)

Navrattan Korma    -----**8.00€** Nine different vegetables
cooked in rich sweet and sour sauce
(Nueve clase de verduras cocinada en cremosa muglai y salsa)

agridulce) **Aloo Gobhi Masala** 

-----6.65€

India's famous dish - fresh cauliflower and delicate potatoes cooked in special herbs and spices

Famoso plato de la India: coliflor fresca y delicadas patatas cocinadas con hierbas y especias especiales.

Paneer Chillya   -----9.00€

The propitious aroma of the seasoning will leave most taste buds sizzling

(Famoso plato de India- coliflor fresca y patatas cocinadas en hierbas y especias especiales. La aroma propicia del condimento dejará la mayoría de las papilas gustativas

Mushroom Bhaji  

-----7.95€ Mushrooms cooked with onions, tomatoes and medium spices

(Los champiñones cocinaron con cebollas, tomates y especias medias)

Bengan Ka Bartha  

-----6.00€

Fried aubergines mixed with yogurt and cooked in thick medium gravy
(Berenjena frito mezclado con yogurt y cocinada en salsa espesa media)

Paneer Butter Masala   -----7.50€

The most exclusive North India dish- succulent Homemade Cheese served in a creamy sauce laced with butter

(El plato Indio, del norte y más exclusivo - succulento queso fresco servido en salsa punjabi cremosa)

BIRYANI    

(El arroz basmati es la esencia de la cocina India
cocinada a la perfección)

Chicken-(Pollo)	9.95€
Chicken Tikka - (Pollo Tikka)	10.25€
Lamb-(Cordero)	11.95€
King Prawns-(Langostino)	13.95€
Vegetable-(Verduras)	9.95€
SpecialBiryan	14.95€

BASMATI RICE - (ARROZ BASMATI)

Boiled-(Hervido)	3.00€
Pilau - (Pilau)	3.70€
Coconut-(Coco)	3.95€
Jeera rice (cumin)	3.20€
-(Jeera) (cominos)	3.20€
Keema - Keema (carne picada)	4.50€
Egg fried - (Huevo frito)	4.95€
Vegetable-(Verduras)	4.20€
Lemon-(Limón)	3.95€
Mushroom - (Champiñones)	3.95€
Especial Rice Especial)	5.00€
Garlic rice	3.20€
Onion rice	3.20€
Peas rice	4.00€

NAN BREAD - (PAN HINDÚ NAN)

Tandoori Plain Roti -(Tandoori Plain Roti)	1.95€
Tandoori lacha Paratha-(Tandoori lacha Paratha)	3.00€
Plain Nan -(Plain Nan)	3.00
Garlic Nan-(pan con Ajo)	3.95€
Keema Nan-Keema Nan (Carne Picada)	4.50€
Peshwari Nan (Peshawari Nan)	4.95€
Butter Nan-(Mantequilla Nan)	4.00€
Cheese Nan -(QuesoMan)	4.95€
Mint Nan	4.95€
Taj	5.00€
Special Nan	4.95€
Cheese+Garlic Nan	4.95€
Mint+Garlic Nan	4.95€
Basket Roti	7.50€



KIDS MENU - (MENÚ INFANTIL)

Chips	3.50
Chicken Korma + Rice - (Pollo Korma + Arroz)	6.75€
Chicken fried Chips - (Pechuga de Pollo + Patatas)	6.50€
Omelette + Chips - (Tortilla + Patatas)	6.95€
Fish + Chips - (Pescado + Patatas)	6.95€
Chicken Nuggets+Chips	5.95€

DESSERTS - (POSTRES).

Pistacho Kulfi -(Pistacho Kulfi)(Helado)	3.50€
Mango Kulfi - (Mango Kulfi) (Helado)	3.50€
Mango Cream	3.50€

INDIAN DRINKS - (BATIDO HINDÚ)

Salt Lassi - (Lassi Salado)	3.00€
Sweet Lassi - (Lassi Dulce)	3.00€
Mango Lassi - (Mango Lassi)	4.00€

Drinks Menu

SOFT DRINK

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Nestea. 1.75€ Juice
(Pineapple, Orange) 2.00€ Water (Small) 1.60€ Water
(Large) 2.50€ Casera 1.50€

Beers

Beer (Bottle) 2.50€ Small Cobra (330ml) 3.50€ Small Pint 2.00€ Large Cobra(660)
5.75€ Pint 3.00€ Kingfisher 3.00€ Large Cider 5.00€ Sin Alcohol 2.50€ Small Cider
3.35€

BRANDY & LIQUORS

Shot Mix

Martini white, rose, dry 2.75€ 4.00€ Bailey, cointreau, Drambuie 3.45€
5.00€ Liquor 43, Amaretto 3.45€ 5.50€ Brandy 3.45€ 5.50€

GIN. ROM. VODKA

Shot Mix

Gordons, Larios, Beefeater 3.45€ 4.75€ Bombay Sapphire 4.45€ 5.75€
Smirnoff, Absolut 3.45€ 4.75€ Bacardi, Brugal, Negrita 3.45€ 5.00€

WHISKY

Shot Mix

Jack Daniels, Black label, Jameson, Cardhu) 5.00€ 6.75€ Red
label, Ballantines, J&B 3.75€ 5.75€

SHOT

Tequila-----2.50€
 Sambuca-----2.50€

RED WINE

House wine -----8.00.€
 Altos Ibéricos Crianza (Rioja) -----10.50€
 Celeste Roble (Ribera del Duero) -----12.50€
 Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)----- 17.95€

WHITE WINE

House wine -----8.00€
 Verdeo (Rueda) -----11.90€
 Viña Sol-----12.50€
 Marqués de Cáceres (Rioja)-----12.50€

ROSE WINE

House wine-----	8.00€
Peñascal -----	10.00€
Mateus-----	10.50€
Marqués de Cáceres (Rioja)-----	12.50€