

.....
 Cocina tradicional de la India
 Casa fundada en 1985

ENTRANTES - STARTERS

- **Raita** 3,95 €
 Yogur con tomate fresco y pepino
Yogurt with fresh tomato and cucumber
- **Keema Samosa** 4,95 €
 Hojas de hojaldre rellenas de carne picada con especias. Dos piezas
Fine layers of pastry stuffed with spiced meat. Two pieces
- **Vegetable Samosa** 4,95 €
 Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias. Dos piezas
Fine layers of pastry stuffed with spiced vegetables. Two pieces
- **Onion Bajee** 4,95 €
 Cebolla rebozada en harina de garbanzo. Dos piezas
Spiced onions lightly fried in buttered gram flour. Two pieces
- **Vegetable Pakora** 4,95 €
 Verduras variadas picadas y rebozadas en harina de garbanzo
Bite-sized spiced mixed vegetable pieces fried in gram flour
- **Prawn Puri** 4,95 €
 Gambas con especias suaves servido encima de un pan ligero y crujiente
Prawns with mild spices served on a light crisp bread
- **Paneer Roll** 4,95 €
 Rollitos de queso con pimiento verde
Cheese rolls with green pepper

ESPECIALIDAD TANDOORI - TANDOOR SPECIALS

- **Chicken Tandoori** 11,95 €
 Pollo adobado con hierbas y especias, asado en horno tandoori
Chicken marinated in herbs and select spices, roasted in tandoor oven
- **Chicken Tikka** 11,95 €
 Pollo troceado y adobado con hierbas y especias
Lightly spiced chicken pieces
- **Boti Kebab** 12,95 €
 Cordero con hierbas y especias
Tender lamb with special herbs and spices
- **King Prawn Tandoori** 15,75 €
 Langostinos marinados con hierbas y especias
King Prawn marinated with herbs and spices
- **Taj Mahal Mixed Grill** 15,95 €
 Pollo Tandoor, Pollo Tikka Boti Kebab, Langostinos
Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Boti Kebab, King Prawn

CURRY

Curry indio cocido con especial tradicionales.
Typical indian curry, cooked with traditional spices.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €
- Champiñones / *Mushroom* 9,75 €
- Merluza / *Hake Fish* 12,95 €
(muy suave)
- Langostinos / *King Prawn* 14,95 €
(suave o medio picante)

MADRAS

Plato de india del sur con pimiento, tomate y hierbas aromáticas picantes.
A dish from southern india with peppers, tomato and spicy herbs.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €
- Gambas / *Prawn* 14,95 €
(suave o medio picante)

BHUNA

Plato elaborado en su jugo con hierbas aromáticas con cebolla, tomate, cilantro fresco y pimiento.
A dish created with aromatic herbs, onions, tomatoes and green peppers in a rich sauce.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €

BALTI

Elaborado con tomate, pimiento verde, jengibre, ajo, cilantro, cebolla y salsa especial.
Prepared with tomatoes, green peppers, ginger, garlic, coriander, onions and special spice.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €
- Gambas / *Prawn* 13,95 €

KORMA

Salsa cremosa de nata y curry.
Mild sauce of cream and curry.

- Pollo Shahi / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €
- Merluza / *Hake FISH pieces* 12,95 €
- Langostinos / *King prawn* 14,95 €

VINDALO

Plato tradicional del sur de la india con salsa muy picante y especias.
A typical dish from south of india prepared in a very hot chili sauce.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €
- Gambas / *Prawn* 13,95 €

DOPIEZA

Plato tradicional se traduce como "dos cebollas". Salsa suave con cebolla.
Soft sauce with onions.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €

JALFREZI

Salsa con pimientos, tomates y salsa curry medio picante.
Sauce with peppers, tomatoes in a mild hot curry sauce.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €

TIKKA MASALA

Asado en horno tradicional con especias, nata yogurt y polvo de almendra.
Roasted in traditional indian oven with spices, cream, yogurt and powdered almond.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €
- Cordero / *Lamb* 12,95 €

KARAHII

Plato elaborado con 5 especias, rociadura de hierbas y especias.
Dish made with 5 spices, and sprinkle of chopped herbs.

- Pollo / *Chicken* 11,95 €

SAAG

Plato elaborado con espinacas, especias y hierbas.
Dish made with, spinach, spices, and herbs.

- Pollo / *Chicken* 11,45 €

DANSAK

Plato tradicional especial hecho con lentejas, ajo y salsa agri dulce poco picante.
Traditional dish made with lentils, garlic, sweet and sour sauce mildly spice.

- **Pollo / Chicken** 11,95 €
- **Cordero / Lamb** 12,95 €

ROGAN JOSH

Salsa con tomate fresco, jengibre y ajo en salsa cremosa.
Sauce with fresh tomato, ginger and garlic in creamy sauce.

- **Pollo / Chicken** 11,95 €
- **Cordero / Lamb** 12,95 €

ARROZ - RICE

- **Pilau** 5,75 €
Arroz basmati con especias aromáticas
Basmati rice with aromatic spices
- **Mattar Pilau** 6,50 €
Arroz basmati con especias aromáticas y guisantes
Basmati rice with aromatic spices and peas
- **Kashmiri Pilau** 6,75 €
Arroz basmati con especias aromáticas y frutos secos
Basmati rice with aromatic spices, nuts and dried fruit
- **Chicken Biryani** 11,95 €
Arroz basmati con pollo y especias
Basmati rice with chicken and spices
- **Lamb Biryani** 12,50 €
Arroz basmati con cordero y especias
Basmati rice with lamb and spices
- **Vegetable Biryani** 10,75 €
Arroz basmati con verduras y especias
Basmati rice with vegetables and spices
- **Prawn Biryani** 13,50 €
Arroz basmati con gambas y especias
Basmati rice with prawns and spices
- **Special Taj Mahal Biryani** 14,95 €
Arroz basmati con pollo, cordero, gambas y especias aromáticas especiales
Basmati rice with chicken, lamb, prawn and special aromatic spices

PLATOS VEGETARIANOS - VEGETARIAN DISHES

- **Mixed Vegetables**  10,75 €
Verdura variada cocinada en salsa de curry suave
Mixed vegetables cooked in a mild curry sauce
- **Mushroom curry** 10,75 €
Curry de champiñones
Mushroom curry
- **Bombay Aloo**  10,75 €
Patatas en salsa picante
Potatoes in a hot spicy sauce
- **Saag Aloo** 10,75 €
Salsa de espinacas y patatas
Potatoes in a spinach sauce
- **Aloo Gobi** 10,75 €
Salsa de patatas y coliflor
Potato and cauliflower sauce
- **Vegetable Korma** 10,75 €
Verdura variada con nata fresca, almendras y coco
Creamy mixed vegetables cooked with coconut
- **Chana Bhuna**  10,75 €
Garbanzos, tomate, pimiento verde con salsa suave o medio picante
Chickpeas, tomato and green pepper with mild or medium hot sauce
- **Saag Paneer** 10,75 €
Salsa de espinacas con queso
Spinach and cheese sauce
- **Tarka Daal** 10,75 €
Curry de lentejas con ajo
Lentil curry with garlic
- **Mator Paneer** 10,50 €
Salsa de guisantes con queso
Peas and cheese sauce
- **Aloo Mattar** 10,50 €
Patatas con guisantes en salsa medio picante
Potatoes with peas in medium hot sauce

ESPECIALIDADES DE LA CASA - HOUSE SPECIALS

- **Butter Chicken** 12,25 €
Pollo cocinado en nata, polvo de almendras, mantequilla y salsa suave
Chicken cooked in cream, almond powder, butter and mild sauce
- **Chicken/Lamb Passand** 12,95 €/13,95 €
Pollo o cordero cocinado con almendras, frutos secos y nata en salsa dulce de mango
Chicken or lamb cooked with almonds, dried fruit in a creamy sweet mango sauce
- **Fish Bhuna Masala** 12,95 €
Merluza en salsa curry de yogur, nata y polvo de almendra
Flake cooked in a curry sauce with onion tomato, ginger and garlic
- **Taj Mahal Kharahi Curry** 13,95 €
Pollo, cordero y gambas guisadas en una salsa rica en especias y picantes
Chicken, lamb and prawn pieces steamed in a tasty hot spicy sauce

PAN INDIO - INDIAN BREAD

Pan tradicional recién cocinado en un horno tandoori

- **Nan** 2,40 €
- **Butter Nan / Pan tradicional de mantequilla** 2,95 €
- **Cheese Nan / Pan tradicional de queso** 2,95 €
- **Onion Nan/ Pan tradicional de cebolla** 2,95 €
- **Garlic Nan / Pan tradicional de ajo** 2,95 €
- **Peshawari Nan / Pan de frutos secos** 2,95 €
Bread with nuts and dried fruit
- **Chili Nan/ Pan tradicional de guindilla verde** 2,95 €
- **Keema Nan / Pan de carne picada /** 2,95 €
Traditional bread with minced meat
- **Paratha / Pan frito con mantequilla / Fried butter bread** 2,95 €
- **Alu Paratha / Pan frito con mantequilla y patata** 3,25 €
Fried butter bread with potato

MENU DE DEGUSTACION

Samosa y Pakora

Chicken Tandoori

Lamb Curry

Arroz Basmati Pilau

Nan

19,95 €

Vegetariano

Samosa y Pakora de Verdura

Lentil Curry

Saag Paneer


Arroz Basmati Pilau


Nan


18,95 €

Postre o té incluido

PRECIO POR PERSONA

 Levemente Picante

 Picante

 Muy Picante

MENU DEL DIA MENU OF THE DAY

Entrante - Starter

- **Paneer Roll y Onion Badjee**
Rollitos de queso con pimiento verde / Cebolla rebozada en harina de garbanzo.
- **Samosa Vegetal y Pakora**
Hojas de hojaldre rellenas de verduras con especias / Verduras variadas picadas y rebozadas en harina de garbanzo.
- **Keema Samosa y Pakora**
Hojas de hojaldre rellenas de carne picada con especias / Verduras variadas picadas y rebozadas en harina de garbanzo.

Segundo plato - Main course

- **Pollo Curry**
- **Cordero Curry**
- **Pollo Tika Masala**
Asado al horno con especias, nata, yogourt y polvo de almendra
- **Pollo Passand**
Pollo con almendras, frutos secos y nata en salsa dulce de mango
- **Chana Bhuna**
Garbanzos, tomate, pimiento verde con salsa suave o medio picante
- **Saag Paneer**
Salsa de espinacas con queso
- **Tarka Daal**
Curry de lentejas con ajo
- **Mixed Vegetal Curry**
Verdura variada cocinada en salsa de curry suave
- **Pollo tandoori**
Pollo adobado con hierbas y especias, asado en horno tandoori

Incluido – Arroz, pan, bebida y postre o té

12,50 €

Precio por persona
(Lunes a viernes mediodía)

BEBIDAS - DRINKS

Agua/Water	2,50 €
Refrescos/Soft drinks	2,95 €
Plain Lassi	2,75 €
<i>(batido de yogur con sal o azúcar)</i>	
Cerveza nacional	
MAHOU/Beer	2,95 €
Cerveza India	
COBRA/Indian Beer	3,50 €
Chai	2,75 €
<i>(Té con leche y especias aromáticas)</i>	
Tradicional Tea	2,50 €
<i>(Té con especias aromáticas)</i>	
Infusión/Herbal Tea	2,25 €
Café	2,25 €
Combinados	7,00 €

POSTRES DESSERTS

Kulfi	3,95 €
<i>Helado Indio con frutos secos</i>	
<i>Indian ice cream with nuts and dried fruit</i>	
Mango Lassi	3,50 €
<i>Batido de yogur con mango</i>	
<i>Yogurt and mango milk-shake</i>	
Grajera	3,95 €
<i>Tarta de zanahoria</i>	
<i>Carrot cake</i>	
Tarta galleta y chocolate. 3,95 €	
<i>cookie and chocolate cake</i>	
Gulab jamun.	3,95 €
<i>Dos bolas de leche frita rebozadas en harina y almíbar</i>	
<i>Fried milk breaded in flour and syrup, two balls</i>	
Nan de Nutella.	3,95 €

VINO - WINE

Tinto - Red

Botella de la Casa	12,95€
Copa de la Casa	2,75€
Marqués de Cáceres	19,95 €
Protos Joven	21,95 €
<i>(Ribera del Duero)</i>	
Protos Crianza	26,95 €
<i>(Ribera del Duero)</i>	
Tarao (Rioja)	15,95 €

Rosado - Rosé

Botella de la Casa	12,95 €
Copa de la Casa	2,75 €
Marqués de Cáceres (Rioja) ..	16,95 €

Blanco - White

Botella de la Casa	12,95 €
Copa de la Casa	2,75 €
Antonio Barbadillo (Cádiz) ..	14,95 €
Viña Sol (Penedés)	15,95 €
Tarao (Verdejo)	15,95 €



Taj Mahal Café
C/ Duque de Osuna, 6 - 28015 MADRID
Tel.: 917 377 090

Taj Mahal Café
Avenida de los andes, 25 - 28043 MADRID
Tel.: 917 373 717

Taj Mahal
C/ Cardenal Cisneros, 29 - 28010 MADRID
Tel.: 910 522 971

Taj Mahal
C/ Belén, 12 - 28004 MADRID
Tel.: 913 914 586

TAJ MAHAL

COCINA TRADICIONAL DE LA INDIA

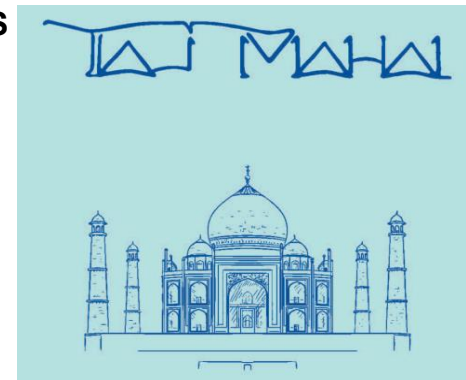
CARTA DE ALÉRGENOS

EVALUACIÓN DE LA CARTA

Documento actualizado a fecha 24-09-2021

Listado de platos, con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias, recogidas en el Reglamento (UE) nº 1169 / 2011

" CONSULTAR LAS HIERBAS Y ESPECIAS EN TODA LA CARTA "



ENTRANTES - STARTERS

RAITA



KEEMA SAMOSA



VEGETABLE SAMOSA



ONION BAJEE

SIN ALÉRGENOS

VEGETABLE PAKORA

SIN ALÉRGENOS

PRAWN PURI



PANEER ROLL



ESPECIALIDAD TANDOORI - TANDOOR SPECIALS

CHICKEN TANDOORI

SIN ALÉRGENOS

CHICKEN TIKKA

SIN ALÉRGENOS

BOTI KEBAB

SIN ALÉRGENOS

KING PRAWN TANDOORI

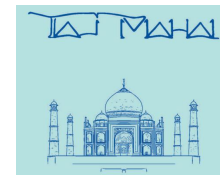


TAJ MAHAL MIXED GRILL



GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER





CURRY

POLLO / CHICKEN



CORDERO / LAMB



CHAMPIÑONES / MUSHROOM



MERLUZA / HAKE FISH



LANGOSTINOS / KING PRAWN



MADRAS

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS

GAMBAS / PRAWN



BHUNA

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS

BALTI

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA ESPECIAL

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA ESPECIAL

GAMBAS / PRAWN



/ Y CONSULTAR SALSA ESPECIAL

GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER





KORMA

POLLO SHASI / CHICKEN



CORDERO / LAMB



MERLUZA / HAKE FISH pieces



LANGOSTINOS / KING PRAWN



VINDALO

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA MUY PICANTE

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA MUY PICANTE

GAMBAS / PRAWN



/ Y CONSULTAR SALSA MUY PICANTE

DOPIEZA

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA SUAVE CON CEBOLLA

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA SUAVE CON CEBOLLA

JALFREZI

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSAS

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSAS

TIKKA MASALA

POLLO / CHICKEN



CORDERO / LAMB



GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER





KARAHI

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR ESPECIAS

SAGG

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR ESPECIAS

DANSAK

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA AGRIDULCE

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA AGRIDULCE

ROGAN JOSH

POLLO / CHICKEN

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA CREMOSA

CORDERO / LAMB

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA CREMOSA

ARROZ - RICE

" CONSULTAR ESPECIAS"

PILAU

SIN ALÉRGENOS

MATTAR PILAU

SIN ALÉRGENOS

KASHMIRI PILAU



CHICKEN BIRYANI

SIN ALÉRGENOS

LAMB BIRYANI

SIN ALÉRGENOS

GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



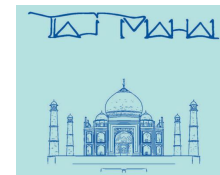
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



ARROZ - RICE

" CONSULTAR ESPECIAS"

VEGETABLE BIRYANI

SIN ALÉRGENOS

PRAWN BIRYANI



SPECIAL TAJ MAHAL BIRYANI



PLATOS VEGETARIANOS - VEGETARIAN DISHES

MIXED VEGETABLES

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA DE CURRY SUAVE

MUSHROOM CURRY



BOMBAY ALOO

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA PICANTE

SAAG ALOO

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA DE ESPINACAS Y PATATAS

ALOO GOBI

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA DE PATATAS Y COLIFLOR

VEGETABLE KORMA



CHANA BHUNA

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA SUAVE

SAAG PANEER



/ Y CONSULTAR SALSA DE ESPINACAS

TARKA DAAL



MATOR PANEER



/ Y CONSULTAR SALSA DE GUISANTES

ALOO MATTAR

SIN ALÉRGENOS / Y CONSULTAR SALSA MEDIO PICANTE

GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER





ESPECIALIDADES DE LA CASA - HOUSE SPECIALS

BUTTER CHICKEN



/ Y CONSULTAR SALSA SUAVE

CHICKEN / LAMB PASSAND



/ Y CONSULTAR SALSA DULCE DE MANGO

FISH BHUNA MASALA



TAJ MAHAL KHARAHY CURRY



/ Y CONSULTAR SALSA

PAN INDIO - INDIAN BREAD

NAN



BUTTER NAN / PAN TRADICIONAL DE MANTEQUILLA



CHEESE NAN / PAN TRADICIONAL DE QUESO



ONION NAN / PAN TRADICIONAL DE CEBOLLA



GARLIC NAN / PAN TRADICIONAL DE AJO



PESHAWARI NAN / PAN DE FRUTOS SECOS



CHILI NAN / PAN TRADICIONAL DE GUINDILLA VERDE



KEEMA NAN / PAN DE CARNE PICADA



PARATHA / PAN FRITO CON MANTEQUILLA



ALU PARATHA / PAN FRITO CON MANTEQUILLA Y PATATA



GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



MENU DEGUSTACION

SAMOSA Y PAKORA



CHICKEN TANDOORI

SIN ALÉRGENOS

LAMB CURRY



ARROZ BASMATI PILAU

SIN ALÉRGENOS

NAN



VEGETARIANO

SAMOSA Y PAKORA DE VERDURA



LENTIL CURRY



SAAG PANEER



/ Y CONSULTAR SALSA DE ESPINACAS

ARROZ BASMATI PILAU

SIN ALÉRGENOS

NAN



POSTRES

CONSULTAR

GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



MENU DEL DÍA - MENU OF THE DAY

ENTRANTE - STARTER

PANEER ROLL Y ONION BADIJE



SAMOSA VEGETAL Y PAKORA



KEEMA SAMOSA Y PAKORA



SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE

POLLO CURRY



CORDERO CURRY



POLLO TIKA MASALA



POLLO PASSAND



/ Y CONSULTAR SALSA DULCE DE MANGO

CHANA BHUNA

SIN ALÉRGENOS

/ Y CONSULTAR SALSA SUAVE

SAAG PANEER



/ Y CONSULTAR SALSA DE ESPINACAS

TARKA DAAL



MIXED VEGETAL CURRY

SIN ALÉRGENOS

/ Y CONSULTAR SALSA DE CURRY SUAVE

POLLO TANDOORI

SIN ALÉRGENOS

ARROZ

SIN ALÉRGENOS

PAN



BEBIDA Y POSTRE

CONSULTAR

GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER





BEBIDAS

AGUAS, REFRESCOS, INFUSIONES Y TÉS

SIN ALÉRGENOS

PLAIN LASSI



CERVEZAS



CAFÉ SOLO

SIN ALÉRGENOS

CAFÉ CORTADO O CON LECHE



COMBINADOS



VINOS - TINTOS - ROSADOS - BLANCOS



POSTRES - DESSERTS

KULFI



MANGO LASSI



GRAJELA



TARTA GALLETA Y CHOCOLATE



TRAZAS DE :



GULAB JAMUN



NAN DE NUTELLA



GRUPO DE ALÉRGENOS : TRAZAS DE = PUEDE CONTENER



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

TABLA DE LOS 14 ALÉRGENOS *



* Conforme a la clasificación de sustancias establecida por el: **REGLAMENTO (UE) Nº 1169 / 2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

