

Drinks - Bebidas

SOFTDRINKS / REFRESCOS	3.00
RED BULL	4.00
FRESH LEMONADE	6.00
LIMONADA FRESCA	
ICE TEA	6.00
TÉ HELADO	
CHOOSE FLAVOR / ELIGE EL SABOR	
WATER / AGUA	3.20

Beer - Cervezas

DRAUGHT BEER / CERVEZA BARRIL

CRUZ CAMPO	
SMALL BEER / CAÑA	3.00
PINT / PINTA	4.50
HEINEKEN	
SMALL BEER / CAÑA	3.50
PINT / PINTA	5.00

BOTTLE BEER / CERVEZA EN BOTELLA

SAN MIGUEL	4.50
ALHAMBRA VERDE	5.00
CORONITA	5.00
COBRA	5.00
SINGHA	5.00
CRUZCAMPO 0.0	4.95

Cider - Sidra

MAGNERS	7.00
KOPPERBERG	7.00

Sangria

	GLASS/ COPA	JUG/JARRA
		
RED WINE / VINO TINTO	4.50	17.00
WHITE WINE VINO BLANCO	4.50	18.00
CAVA	5.00	19.00

GIN / GINEBRA

BEEFEATER	8.00	TANQUERAY 0.0	8.00
LARIOS	8.00	TANQUERAY	9.00
GORDON'S	8.00	HENDRICKS	12.00
BOMBAY	9.00	BROCKMANS	12.00
SEAGRAMS	9.00	BULL DOG	12.00
PUERTO DE INDIA	8.00	MONKEY 47	15.00

WHISKY

BALLANTINES	8.00	GREEN LABEL	15.00
J&B	8.00	BLUE LABEL	45.00
JAMESON	9.00	SOUTHERN COMFORT	9.00
JACK DANIELS	10.00	CHIVAS	14.00
JOHNNIE WALKER	8.00	GLENFIDDICH	14.00
RED LABEL	8.00	MACALLAN 12	22.00
BLACK LABEL	12.00		

VODKA

SMIRNOFF	8.00	CIROC	11.00
ABSOLUT	9.00	GREY GROOSE	13.00
ABSOLUT VAINILLA	10.00	BELVEDERE	13.00

RUM / RON

BARCELO	8.00	HAVANA 7	10.00
BRUGAL	8.00	CAPITAN MORGAN	8.00
BACARDI	8.00	LEGENDARIO	8.00
CACIQUE	8.00	KRAKEN	10.00
CACIQUE 500	12.00	ZACAPA 23	16.00
MALIBU	8.00	ZACAPA XO	25.00

LIQOURS / LICORES

AMARETTO	6.00	FERNET BLANCA	7.00
BAILEYS	6.00	LICOR 43	6.00
CAMPARI	6.00	MARTINI	6.00
COINTREAU	6.00	GRAND MANIER	7.00
JAGER MASTER	7.00	PACHARAN	6.00
TIA MARIA	6.00		

WINES / VINOS

GLASS / BOTTLE
COPA / BOTELLA



BLANCOS / WHITE

BITACOR / verdejo - D.O Rueda		19€
VALDECUEVAS SAUVIGNON / sauvignon blanc - D.O Rueda	5,00 €	20 €
AÑARES TERRANOVA / verdejo - D.O Rueda	4,00 €	20€
THE FLOWER AND THE BEE / treixadura - D.O Ribeiro		22 €
NOELIA BEBELIA / albariño - D.O Rias Baixas		30 €
PETIT MATASNOS / chardonnay, viognier, verdejo, albillo D.O VT Castilla León		35 €
MANDOLAS (TEMPOS VEGA SICILIA) / furmint D.O Tokaji		49 €

GLASS / BOTTLE
COPA / BOTELLA



TINTOS / RED

AÑARES CRIANZA / tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano - D.O Rioja	4,00 €	19 €
RAUL CALVO / tempranillo - D.O. Ribera del Duero	4,50 €	20 €
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN CRIANZA / tempranillo, garnacha - D.O Rioja		30 €
RAMÓN BILBAO RESERVA / tempranillo, graciano, mazuelo D.O Rioja		35 €
BOSQUE DE MATASNOS / tempranillo, merlot, malbec D.O Ribera del Duero		70 €
FINCA RODMA SELECCIÓN / tempranillo - Ribera del Duero		48 €
DOMINIO DE PINGUS PSI / tempranillo, garnacha D.O Ribera del Duero		99 €

WINES / VINOS

GLASS / BOTTLE
COPA / BOTELLA



ROSADOS / ROSE

ACANTUS/ Merlot y Syrah
D.O Castilla

4,50 € 19 €

QUINTA DE AVES / cabernet franc, graciano
D.O Campo de Calatrava

22 €

FLOR DE MUGA ROSÉ / garnacha
D.O Rioja

35 €

GLASS / BOTTLE
COPA / BOTELLA



ESPUMOSOS / SPARKLING

VIA DE LA PLATA BRUT NATURE / MACABEO, PARELLADA 4.50 € 20 €

MUGA CONDE DE HARO BRUT ROSÉ / GARNACHA 32 €

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA / MACABEO, XAREL, PARRELLADA 40 €

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL / PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER 100 €

VEUVE CLICQOUT BRUT / PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY 110 €

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL / PINOT MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY 120 €

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ/ cabernet franc, graciano 120 €



Cocktails



VODKA

SEX ON THE BEACH 11 €
PORN STAR MARTINI 12 €
MOSCOW MULE 12 €
COSMOPOLITAN 12 €
BLOODY MARY 12 €
EXPRESSO MARTINI 12 €



RON

PIÑA COLADA 11 €
MOJITO (SABORES) 11 €
DAIQUIRI 11 €
MAI TAI 12 €

GIN

NEGRONI 12 €



TEQUILA

MARGARITA 11 €

CLASICOS

LONG ISLAND ICE TEA 12 €
APEROL SPRITZ 11 €
OLD FASHIONED 12 €
CAIPIRINHA 12 €
SOUR COCKTAILS 12 €





Starters - Entrantes

PAPADUUM AND CHUTNEY / PAPADUM 1.50
Mint, Mango and Spicy Sauce
Salsa de menta, mango y picante

PAPADUUM SPICY / PAPADUM PICANTE 1.50
Mint, Mango and Spicy Sauce
Salsa de menta, mango y picante

ONION BHAJI / CEBOLLA BHAJI 5.95
Onion mixed Chick pea flour and spices, fried until crispy
Cebolla mezclada con harina de garbanzos y especias, frita hasta que esté crujiente

SAMOSA VEG/ MEAT (2 PCS) 6.20 / 6.90
Deep fried triangular pastry filled with spiced potatoes or meat
Empanada triangular frita rellena de patatas especiadas o carne.

PRAWN PURI/ GAMBAS PURI 9.90
Fried Indian bread served with prawn in a rich thick sauce
Pan indio frito servido con camarones en una salsa espesa y rica

TANDOORI CHICKEN WINGS / ALITAS DE POLLO TANDOORI 7.95
Marinated with yogurt, spices and baked in clay oven
Marinado con yogur, especias y horneado en horno de barro.

TANDOORI CHICKEN TIKKA / POLLO TANDOORI TIKKA 10.00
Boneless chicken marinated in mild spices and yogurt on the tandoor
Pollo deshuesado marinado en especias suaves y yogur en el horno tandoor.

TANDOORI CHICKEN / POLLO TANDOORI 9.00
Chicken on the bone marinated in spices and cooked in clay oven
Pollo con hueso marinado en especias y cocinado en horno de barro

TANDOORI KING PRAWN / TIGER LANGOSTINOS TANDOORI 22.95
King Prawn marinated in spices and cooked in clay oven
Langostinos marinados en especias y cocinado en horno de barro

SEEKH KEBAB 10.45
Minced lamb mixed with indian spices, mint, coriander and herbs, cooked and skewered in Tandoori.
Pinchos de carne picada de cordero preparado con especias, hierbabuena, cilantro y hierbas, cocinado en el Tandoori.

MIX GRILL 24.99
King Prawn, Tandoori Chicken, Seekh Kebab and Chicken Tikka, Chicken Wings
Langostinos, Pollo Tandoori, Seekh Kebab, Pollo Tikka, Alitas de Pollo

DALL SOUP / SOPA DE LENTEJAS**6.50****CHICKEN PAKORA/ POLLO PAKORA****6.90**

Crispy deep-fried chicken pieces marinated in Indian spices and chickpea flour.

Crujientes trozos de pollo frito marinados en especias indias y harina de garbanzos.

VEGETABLE PAKORA / VEGETAL PAKORA**5.95**

Assorted fresh vegetables coated in spiced chickpea batter and fried until golden.

Verduras frescas variadas rebozadas en una masa de garbanzos especiada y fritas hasta que estén doradas.

FISH PAKORA / PESCADO PAKORA**6.90**

Assorted fish coated in spiced chickpea batter and fried until golden.

Pescado rebozado en una masa de garbanzos especiada y fritas hasta que estén doradas.

CHANNA CHAAT**7.00**

Tangy chickpeas tossed with onions, tomatoes, fresh herbs, and zesty spices.

Garbanzos picantes salteados con cebolla, tomate, hierbas frescas y especias.

CHICKEN MALAI TIKKA / POLLO MALAI TIKKA**11.95**

Creamy, mildly spiced chicken marinated in yogurt and cream (malai), roasted until tender with a light smoky flavor

Pollo cremoso y suavemente especiado, marinado en yogur y crema (malai), asado hasta quedar tierno con un ligero toque ahumado

CHICKEN SATAY / POLLO STAY**7.95**

Grilled marinated chicken skewers served with a rich peanut sauce

CRISPY THAI SHRIMP**8.95**

Parcels with aromatic herbs, served with a sweet chili dipping sauce."

CRISPY WINGS / ALITAS CRUJIENTES**9.95**

Salads - Ensaladas

TIKKA SALAD / ENSALADA MIXTA**10.00**

Lettuce, tomatoe, onion and Chicken Tikka

Lechuga, tomate, cebolla y pollo tikka

CAESAR SALAD / ENSALADA CESAR**10.90**

Crisp lettuce with croutons, parmesan cheese, and classic Caesar dressing.

Lechuga fresca con crotones, queso parmesano y aderezo César clásico.

ENSALADA DE CABRA / GOAT CHEESE SALAD**9.90**

Warm goat cheese served on mixed greens with nuts and a light vinaigrette.

Queso de cabra caliente servido sobre lechuga mixta con frutos secos y una vinagreta ligera.

Indian - Hindu

CHICKEN / LAMB / PRAWNS
POLLO / CORDERO / GAMBAS

CURRY /MADRAS/VINDALOO/PHAL

Cooked mild/hot/very hot/extremely hot traditional sauce
Salsa tradicional suave/picante/muy picante/muy muy picante

12.95 13.95 14.95

TIKKA MASALA

Cooked with pure ghee in a tasty masala sauce, with almonds.
Cocinado con manteca pura en una sabrosa salsa de masala, con almendras.

12.95 13.95 13.95

KORMA

Cooked with coconuts, almonds and cream. A mild sweet dish
Cocinado con coco, almendras y nata. Un plato dulce suave

12.95 13.95 14.95

JALFREZI

Cooked with spices, onion, peppers, tomatoes, chilli & ginger,
Onion, This is a medium - hot dish sauce
*Cocinado con especias, cebolla, pimientos, tomates, chile y jengibre,
Onion, Este es un plato medio caliente*

12.95 13.95 13.95

BALTI

A traditional dish with exotic aroma and taste, spinach, peppers,
cooked with herbs ginger & garlic
*Un plato tradicional con aroma y sabor exóticos, espinacas, pimientos,
cocinado con hierbas, jengibre y ajo.*

12.95 13.95 13.95

KARAH

In Onion and Tomatoes gravy with selected spice, peppers. North Indian Dish
Salsa de Tomate y Cebolla con Especias, pimientos, Plato del Norte de la India

12.95 13.95 13.95

ROGAN JOSH

Aromatic curry with spices, cooked with tomatoes, yogurt and garlic Mild -Medium
Curry aromático con especias, cocinado con tomates y ajo Suave -Medio

BHUNA

Cooked with spices, onion, tomatoes and coriander in a medium hot sauce
Cocinado con especias, cebolla, tomate y cilantro en una salsa medio picante

12.95 13.95 14.95

DO PIAZA

cooked in rich sauce, diced onion, tomato and spices.
cocinado en salsa curry, cebolla, tomate y especias.

12.95 13.95

SAAG

Fresh spinach cooked with butter, thick sauce and our chef spices.
*Espinacas frescas cocinada con mantequilla, salsa semi seca y
especias del chef.*

12.45 13.95

DHANSAK

Cooked with lentils and fresh herbs in curry sauce
Cocinado con lentejas y salsa curry

12.95 13.95 13.95

12.95

BUTTER CHICKEN

Tender pieces of chicken in butter, tomatoes & cream
Piezas de pollo con mantequilla, tomate y nata

House Speciality - Especialidades de la Casa

CHICKEN MANGO / POLLO CON MANGO 12.95

Tender chicken cooked in a mildly sweet mango curry with aromatic spices.

Pollo tierno cocinado en un curry de mango ligeramente dulce con especias aromáticas.

CHILLI CHICKEN 14.95

Chicken breast with tomatoes, onions, peppers and chilies

Pechuga de pollo con tomates, cebolla, pimientos y guindillas

CHICKEN PASANDA 15.95

Chicken stuffed with spinach, cashew nuts & cooked in our special sauce

Pollo relleno con spincha, anacardos y cocinado en salsa especial

LAMB PASANDA 14.95

Lamb stuffed with spinach, cashew nuts & cooked in our special sauce

Cordero relleno con spincha, anacardos y cocinado en salsa especial

LAMB RARA 14.95

Cordero cocinado con hierbas picadas en una rica salsa.

Lamb cooked with minced, herbs and spices in a rich sauce.

CHICKEN MOGHLAI 14.95

Chicken In a rich almond & cream sauce with Dry Fruits & Eggs

Pollo en Salsa de Almendra con nata, Frutos secos y Huevos

FISH CURRY / PESCADO AL CURRY 13.95

Fresh fish cooked in a flavorful traditional curry with herbs and spices.

Pescado fresco cocinado en un sabroso curry tradicional con hierbas y especias.

MALAI KOFTA 11.95

Vegetable and paneer dumplings served in a creamy cashew and tomato sauce.

Empanadillas de verduras y paneer servidas en una cremosa salsa de anacardos y tomate.

LAMB KOFTA / CORDERO KOFTA 14.95

Spiced minced lamb balls cooked in a rich onion and tomato gravy.

Albóndigas de cordero picadas y especiadas, cocinadas en una rica salsa de cebolla y tomate.

SPICE HAVEN SPECIAL KADHAI 17.95

Chef's special cooked with bell peppers, onions, and bold kadhais spices.

Especial del chef, cocinado con pimientos, cebollas y las intensas especias kadhais.

LAMB ACHARI / CHICKEN ACHARI 15.95 / 13.95

Is a Classic North Indian Dish marinated and cooked with pickle spices

Es un plato clásico del norte de la India marinado y cocinado con especias para encurtidos.

PATHIA CHICKEN / PATHIA LAMB 13.95 / 14.95

Curry hot sweet & sour flavor

Sabor a curry picante, agri dulce

Vegetables - Vegetales

TADKA DAL 8.95
 Clasic lentil dish with spiced butter and fried garlic
Plato clásico de lentejas con mantequilla especiada y ajo frito

DAAL MAKHANI 8.95
 Delicious Indian stew of legumes typical of the Punjab region.
 It is an Indian-style lentil dish that has a lot of flavor.
Delicioso guiso Indio de legumbres tipico de la region de Punjab.

CHANA MASALA 8.95
 Chick peas cooked with onion, tomato & herbs
Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y hierbas

BAINGAN BHAJI 8.95
 Aubergines simmered , herbs and milt sauce
Berenjenas cocidas a fuego lento, hierbas y salsa de leche

BOMBAY ALOO 8.95
 Spiced potatoes, mild, medium or hot/
Papas con especias, suaves, medianas o calientes

MUSHROOM BHAJI 8.95
 Sauteed onions with mushrooms, garlic spices
Cebollas salteadas con champiñones, especias de ajo

PALAK PANEER 8.95
 Queso casero preparado con espinacas frescas, cebolla, tomate, jengibre y especias suaves.
Home-made cheese cooked with fresh spinach, onion, tomato, ginger and mild spices.

ALOO GOBHI / PATATAS CON COLIFLOR 8.95
 Potatoes and cauliflower cooked with indian spices and herbs.
Patatas y coliflor cocinada con especias y hierbas hindú.

MIXED VEGETABLES / VEGETALES MIXTOS 8.95
 Seasonal vegetables cooked in a mildly spiced curry sauce.
Verduras de temporada cocinadas en una salsa de curry ligeramente especiada.

PANEER MAKHANI 11.95
 Soft cottage cheese simmered in a rich tomato, butter, and cream sauce.
 Queso cottage suave cocinado a fuego lento en una rica salsa de tomate, mantequilla y crema.

BHINDI BHAJI 9.95
 Okra, Onion and spices
 Okra, Cebolla y Especias

Biryani

CHICKEN/POLLO	13,95
LAMB/CORDERO	14,95
PRAWN/GAMBAS	14,95
VEGETABLE/VERDURA	11,95
SPICY HAVEN BIRYANI:	16,95
CHICKEN / PRAW/LAMB- POLLO/ CORDERO / GAMBAS	

* WITH RAITA OR CURRY SAUCE / CON RAITA Ó SALSA CURRY

Rice - Arroz

BOILED PLAIN RICE/ARROZ HERVIDO	3,45
PILAU RICE/ARROZ PILAU	3,95
MUSHROOM RICE/ARROZ DE SETAS	4,95
EGG FRIED RICE/ARROZ FRITOS CON HUEVO	4,95
KEEMA RICE/ ARROZ CON CARNE PICADA	4,95
COCONUT RICE / ARROZ CON COCO	4,95
GARLIC RICE / ARROZ CON AJO	4,95

Naan

PLAIN NAAN/ NAAN SENCILLO	2,95
GARLIC NAAN/ NAAN DE AJO	3,95
CHEESE NAAN/ NAAN DE QUESO	3,95
PESHWARI NAAN/ NAAN CON COCO	4,45
TANDOORI ROTI/ NAAN DE TRIGO INTEGRAL	3,00
GARLIC CHEESE NAAN/ NAAN CON QUESO Y AJO	4,95
TANDOORI PRANTHA LACHHA	4,95

Sauces - Salsas

PEPPER / PIMIENTA	3,95
MUSHROOMS / CHAMPIÑONES	3,95
ALI OLI	3,95

Sides - Acompañamientos

FRIES / PATATAS FRITAS	4,00
RAITA	4,00
DELUXE POTATOES / PATATAS DELUXE	4,00
PADRON PEEPERS/PIMIENTOS DEL PADRON	4,00

Main Course - Plato Principal

BURGER - HAMBURGUESA

SMASH BURGER / HAMBURGUESA SMASH 14.99

Beef, cheddar, cheese, turkey bacon
Carne de ternera, queso cheddar, queso, tocino de pavo

FRIED CHICKEN BURGER / HAMBURGUESA DE POLLO 13.99

Lettuce, tomato, fried onion
Lechuga, Tomate, cebolla frita

ANGUS BURGER / HAMBURGUESA ANGUS 14.00

Lettuce, beef, onion, tomato, cheddar
Lechuga, carne, cebolla, tomate, queso cheddar

MOUNTAIN BURGER / HAMBURGUESA MOUNTAIN 14.99

Beef, goat cheese, caramelized onion, Tomato, lettuce
Carne de ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate, lechuga

HALLOUMI BURGER/ HAMBURGUESA HALLOUMI 13.99

Tomato, lettuce, avocado
Tomate, Lechuga, Aguacate

BBQ BURGER/ HAMBURGUESA BBQ 14.99

Cheddar cheese, red onion, bacon and BBQ sauce
Queso cheddar, cebolla morada, bacon de bavo y salsa BBQ

Grilles - Parrilla

ENTRECOTTE / ENTRECOT 250 GR 25.95

SOLOMILLO DE TERNERA / BEEF SIRLOIN 26.95

SALMON / SALMÓN 21.95

KING PRAWN / LANGOSTINOS 29.95

CHICKEN BREAST / PECHUGA DE POLLO 15.95