



# MENU



[www.tajmahalibiza.com](http://www.tajmahalibiza.com)



# TAJ MAHAL

## ESPAÑOL



Mostaza



Gluten



Picante



Pescado



Cacahuetes



Apio



Soja



Altramuces



Crustáceos



Moluscos



Lácteos



Frutos  
secos



Huevos

IVA incluido





## APERITIVOS

---

<b>PAPADOMS</b>	1.25
Barquillo crujiente hecho de harina de lentejas.	
<b>PAKORA DE VERDURAS</b>	4.50
Verduras de temporada rebozadas en harina de garbanzos con especias.	
<b>PAKORA DE POLLO</b>	4.50
Pollo deshuesado frito en harina de garbanzos y especias.	
<b>SOPA DE LENTEJAS</b>	5.00
Lentejas con hierbas aromáticas y especias.	
<b>SOPA DE VERDURAS</b>	5.00
Verduras frescas de temporada, tomate, cilantro fresco y especias.	
<b>CEBOLLA BHAJI</b>	5.00
Cebolla frita con harina de garbanzos con especias y hierbas	
<b>SAMOSA DE VERDURAS</b> 	5.00
Empanadilla frita rellena de patatas, guisantes y hierbas indias.	
<b>POLLO TANDOOR</b>	6.00
Pollo con hueso marinado con ajo, jengibre, yogur y especias, cocido en horno de barro.	
<b>PAKORA DE PESCADO</b> 	7.00
Pescado sin espinas marinado con ajo, jengibre y especias frito con harina de garbanzos.	
<b>ENSALADA MIXTA</b>	7.00
Mezcla de lechuga fresca, tomate, pimiento verde y rojo y maíz dulce.	
<b>TIKKA DE POLLO</b>	7.00
Pechuga de pollo marinada con ajo, jengibre, yogur y especias cocida en horno de barro.	
<b>SHEEK KEBAB</b>	7.50
Cordero picado marinado con ajo, jengibre y especias y cocido en horno de barro.	
<b>POLLO A LA MENTA TIKKA</b>	8.00
Pechuga de pollo marinada con ajo, jengibre, yogur, menta y especias cocida en horno de barro.	
<b>SHAMI KEBAB</b>	8.00
Cordero y garbanzos salteados con ajo, jengibre y hierbas indias.	
<b>TAJ MIX STARTED</b>	12.50
Samosa, cebolla bhaji, pakora de pollo, tikka de menta, pakora de verduras. Servidos con salsas.	



## ESPECIALIDADES TAJ MAHAL

Elija una de las siguientes opciones para acompañar su salsa:

★ PANNER (QUESO)  
13.00

★ POLLO  
13.50

★ PESCADO  
14.00

★ CORDERO  
15.00

★ LANGOSTINOS  
15.50

### TIKKA MASALA

Tikka en salsa dulce de tomate, nata y mantequilla.

### KORMA

Cremosa salsa de coco y almendras con especias.

### KARAHI

Una combinación de cebolla picada, pimiento rojo y verde, ajo, jengibre, salsa de tomate y semillas de cilantro en una salsa de curry.

### BHUNA

Cocinado en un curry medio picante y salsa bhuna, cebolla y especias.

### ROGAN JOSH

Preparado con salsa de curry, tomate fresco, jengibre y especias.

### DOPIEZA

Estofado con cebolla salteada, salsa de curry, tomate fresco con hierbas indias.

### SAAG

Con espinacas, cebolla, tomate y jengibre.

### MADRAS

Salsa de curry con tomate fresco y limón (picante).

### VINDALOO

Salsa de curry con patata, tomate fresco y vinagre (muy picante).

### POLLO CON MANTEQUILLA

Pechuga de pollo cocinada en salsa de especias y mantequilla.

### POLLO AL MANGO

Preparado con mango y salsa de curry suave.

### JALFREZI

Preparado con cebolla picada, tomate, pimiento, ajo, cilantro y salsa de curry medio picante.

### CURRY

Preparado con salsa de curry suave y tomate fresco.

### POLLO AL AJILLO

BMedio picante. Cocinado con pollo en salsa espesa, ajo fresco, jengibre y guindillas verdes, especias aromáticas y hierbas. **16.00**

### DAHIWALA

Cocinado en una suave salsa de curry con yogur y especias. A elegir entre pollo, cordero o langostino. **16.00**



### BALTI

Plato medio especiado con peste balti casera, selección de hierbas indias. Elige entre pollo, cordero o langostino. **16.00**



## PLATOS VEGETARIANOS

---

<b>TARKA DAAL</b> Lentejas cocidas con especias y ajo salteado.	9.50
<b>SAAG ALOO</b> Espinacas frescas y patatas a las hierbas indias.	10.00
<b>CURRY MIXTO DE VERDURAS</b> Guisantes, patatas, zanahoria, coliflor, pimientos, cebolla y tomate con salsa de curry suave.	10.00
<b>BOMBAY ALOO</b> Patatas con tomate, jengibre, con una salsa de curry medio picante.	10.00
<b>DAAL MAKANI</b>  Lentejas cocidas en mantequilla y salsa cremosa.	10.00
<b>CHANA MASALA</b>  Garbanzos cocidos en salsa de curry.	10.00
<b>ALOO GOBI</b> Coliflor y patata cocinadas en salsa bhuna medio picante.	10.50
<b>PALAK PANEER</b> Espinacas y requesón en salsa de curry y especias.	10.50
<b>BANGAN BARTHA</b> Puré de berenjena asada con cebolla, tomate y pimiento salteados.	11.00
<b>LADY FINGER/BINDI</b> Guisado con pimiento verde y rojo en una suave salsa de tomate.	12.00

## NAAN (PAN INDIO)

---

<b>ROTI</b> Elaborado con harina integral (taba / tandoori).	2.00
<b>NORMAL</b>	4.00
<b>AJO</b>	4.50
<b>PAN DE MANTEQUILLA (MANTEQUILLA VEGETAL)</b>	5.00
<b>KEEMA</b> Con carne picada de cordero.	5.50
<b>PESHWARI</b> Coco, almendras y pasas sultanas.	5.00
<b>QUESO</b>	5.50
<b>AJO &amp; QUESO</b>	6.00
<b>TAJ ESPECIAL</b> Queso, ajo y keema.	7.00





## ARROZ

BASMATI	4.50
PILAU	5.00
ARROZ CON COMINO	7.00
ARROZ CON GUISANTES	7.00
ARROZ FRITO CON HUEVO	7.00
ARROZ AL LIMÓN	7.00
ARROZ CON COCO	7.50
ARROZ CON VERDURAS	8.00
ARROZ CON CHAMPIÑÓN	8.50


## BIRYANI

Preparado con arroz basmati tradicional, pimiento verde y rojo con cebolla bhuna

BIRYANI DE VERDURAS	13.50
POLLO	14.50
CORDERO	16.00
LANGOSTINOS 	16.00
MIXTO DE POLLO Y CORDERO	16.00
TAJ ESPECIAL  Mezcla de pollo, cordero y gambas.	18.00

## ESPECIAL TANDOORI

Todo tipo de carnes marinadas con ajo, jengibre, yogur y hierbas cocinadas al tandoor

POLLO TIKKA Pechuga de pollo.	14.50
POLLO TANDOOR Pollo asado.	15.00
SHAMI KEBAB Cordero y garbanzos salteados con ajo, jengibre y hierbas indias.	15.50
SHEEK KEBAB Carne picada de cordero marinada con hierbas. Cocinado en horno de barro.	16.00
TIKKA DE PESCADO  Filetes de pescado.	16.00
POLLO A LA MENTA	18.00
TANDOOR MIXTO Plato mixto de pollo tikka, pollo tandoor y sheek kebab.	19.00



## MENÚ INFANTIL

10

NUGGETS + ARROZ + PATATAS FRITAS

POLLO KORMA + ARROZ + PATATAS FRITAS

PAKORA DE POLLO + ARROZ + PATATAS FRITAS

POLLO TIKKA + ARROZ + PATATAS FRITAS

POSTRE: Helado de mango, vainilla o chocolate

## POSTRES

GULAB JAMUN

3.50

Bolas de leche fritas en salsa dulce de cardamomo.

HELADO DE VAINILLA

4.00

HELADO DE CHOCOLATE

4.00

HELADO DE MANGO

5.50

HELADO DE PISTACHO

5.50

BROWNIE DE CHOCOLATE 

5.50

TARTA DE ZANAHORIA 

5.50

## GUARNICIONES VARIADAS

SALSA DE CEBOLLA

1.00

SALSA DE MENTA

1.00

ACHAR

1.50

Pepinillos con especias indias.

CHUTNEY DE MANGO

1.50

Puré dulce de mango.

RAITA

4.50

Yogur con pepino y hierbas.





**SCAN ME!**  
ESCANÉAME PARA VER EL MENU

[WWW.TAJMAHALIBIZA.COM](http://WWW.TAJMAHALIBIZA.COM) | SEE MENU | VER MENU