



**Un sabor, un viaje, una  
emoción.**

Detrás de cada **especia** hay una historia.  
Detrás de cada **plato**, un recuerdo lleno de calidez,  
magia y tradición.

En **Love India** no solo **cocinamos: creamos** con comino,  
susurramos con cardamomo y dejamos que el azafrán **cante** en  
tonos dorados.

Cada plato es un **pasaporte**.  
Cada sabor, un **capítulo** de una historia eterna.  
**Elaborado** con cuidado. **Servido** con alma.

Tómate un momento... deja que tus sentidos viajen.  
Permite que tu **corazón** disfrute tan plenamente como  
tu **paladar**.

Bienvenido a un lugar donde la **comida** es **poesía**,  
y cada **bocado** te dice: **Estás en casa**.

# APERITIVOS

## 1. PAPANUM CON SALSAS 3,00 € (2 obleas)

Fina y crujiente torta india acompañada con bandeja de salsas;

-Cebolla -Menta y -Chutney de mango.

# ENTRANTES

## 2. CEBOLLA BHAJI 4,75 €

Bolas de cebolla ligadas con una masa especiada de harina de garbanzo, crujientes y fragantes.

## 3. SAMOSA VEGETAL 4,95 €

Empanadilla triangular rellena de patatas y guisantes, frita hasta quedar dorada.

## 4. SAMOSA DE CARNE 5,50 €

Empanadilla triangular rellena de carne y guisantes, con textura crujiente y dorada.

## 5. SAMOSA CHAAT 4,95 €

Samosa acompañada de garbanzos, yogur, menta, tamarindo, cebolla y cilantro.

## 6. PAKORA DE VERDURAS 4,95 €

Verduras cortadas, rebozadas en masa especiada y fritas hasta quedar crujientes.

## 7. ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETAL 4,75 €

Rollitos de primavera caseros rellenos de verduras.

## 8. POLLO AL AJO 5,50 €

Pollo tierno cocinado con jengibre, ajo y cilantro fresco.

## 9. PAKORA DE POLLO 5,50 €

Trozos de pollo marinados, rebozados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

## 10. CORDERO TIKKA 6,95 €

Cordero deshuesado marinado en yogur especiado y cocinado en el horno tandoor.



**11. KEBAB SHEEKH** 5,95 €

Carne picada de cordero y pollo marinada con especias, jengibre y cilantro, cocinada a la brasa.

**12. POLLO TIKKA** 5,95 €

Pollo deshuesado marinado en yogur especiado y cocinado en el horno tandoor.

**13. POLLO TIKKA CON QUESO** 6,95 €

Pollo tikka cocinado en una rica salsa cremosa de queso.

**14. LANGOSTINOS PURI** 7,95 €

Langostinos al ajo y jengibre servidos sobre pan frito.



**15. LANGOSTINOS AL LIMÓN** 7,25 €

Langostinos a la plancha con ajo y un toque refrescante de limón.



**16. ESPECIAL LOVE INDIA** 14,95 €

Surtido especial con cebolla bhaji, pakora vegetal, samosa vegetal, samosa de carne, pollo tikka, pakora de pollo y sheekh kebab.



*Langostinos  
Al Limon*





# CURRYS

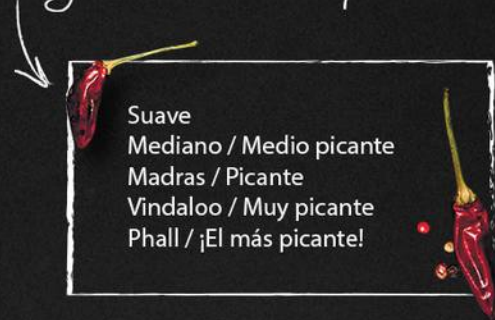


Una serie de platos originarios de la gastronomía del subcontinente indio. Su característica común es el uso de diversas combinaciones de especias, verduras y hierbas como jengibre, ajo, chiles verdes, cúrcuma, semillas de mostaza, semillas de comino, cilantro, etc. La aplicación de estos ingredientes varía según el plato.

*Los curries se pueden preparar con :*

<b>POLLO</b>	<b>11,95 €</b>
<b>POLLO TIKKA</b> 🍌	<b>12,95 €</b>
<b>CORDERO</b>	<b>13,95 €</b>
<b>VERDURAS MIXTAS</b>	<b>10,95 €</b>
<b>PANEER</b> 🍌	<b>12,95 €</b>
<b>LANGOSTINOS</b> 🦞	<b>15,95 €</b>

*Elige tu nivel de picante*



## 17. MASALA 🍌 🍌

Curry suave y cremoso con almendras, uno de los favoritos del público.

## 18. BALTI

Curry al estilo balti con pimientos verdes, cebolla, cúrcuma y especias.

## 19. DOPIAZA

Curry con base de varias cebollas: morada, cebolleta y cebollino.



## 20. BHUNA

Curry denso con cebolla picada, pimientos asados, jengibre, ajo, semillas de cilantro y hojas de alholva.

## 21. CLÁSICO

Salsa suave a base de tomate y cebolla roja, decorado con cilantro fresco.

## 22. DHANSAK

Curry con lentejas, jengibre, coco y especias, con toques persas y gujaratis.

## 23. JALFREZI

Curry intenso con pimientos, jengibre, ajo, cilantro y especias.

## 24. KARAHÍ

Curry cocinado en sartén de hierro con tomate, cebolla, comino, jengibre y cilantro.

## 25. KORMA 🍛

Curry suave y cremoso con nata y coco rallado.

## 26. PATHIA 🍛

Curry persa agri dulce con mango y coco.

## 27. ROGAN JOSH 🍛

Un plato aromático de Cachemira cocinado con tomates, jengibre, ajo, cilantro y un toque de crema.

## 28. SAAG

Curry punjabi de espinacas cocinado con especias tradicionales.



¡Pruébalo!

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

**29. TAWA MASALA** 13,95 €  
Pollo marinado cocinado con carne picada, hierbas y especias especiales en una salsa exótica.

**30. POLLO A LA MANTEQUILLA** 13,95 €  
Famoso plato del Punjab: pollo en una cremosa y suave salsa con tomate, mantequilla y especias.

**31. POLLO AL MANGO** 13,95 €  
Pollo deshuesado cocinado con pulpa de mango en una salsa de curry tradicional.

**32. POLLO PICANTE** 13,95 €  
Plato crujiente, dulce, picante y ligeramente ácido, preparado con pollo, pimientos, ajo, salsa picante y salsa de soja.

**33. CORDERO METHI** 14,95 €  
Cordero tierno cocinado con hojas de fenogreco, hierbas y especias.

**34. CURRY DE LANGOSTINOS MALABAR** 16,95 €  
Langostinos cocinados al estilo Malabar con coco y especias tradicionales.

**35. LANGOSTINOS PICANTES** 16,95 €  
Langostinos salteados con pimientos, cebolla y salsa picante de chile.



# ESPECIALIDADES DE LA CASA

(veg) 

**36. BOMBAY ALOO** 8,25 €

Patatas cocinadas con tomate, ajo, cebolla y especias como cúrcuma y garam masala.

**37. BERENJENA BHAJI** 9,45 €

Berenjenas asadas en horno tandoor, luego cocinadas en salsa semi-picante.


**38. ALOO GOBI** 8,95 €

Curry de patatas y coliflor en una salsa semiseca con especias.

**39. TADKA DAAL** 8,95 €

Lentejas amarillas cocinadas con cebolla, comino, jengibre, ajo y cilantro.

**40. DAAL MAKHNI** 9,45 €

Clásico del norte de la India:  lentejas cocinadas en una cremosa y aromática salsa de tomate y mantequilla.

**41. CHAMPIÑONES BHAJI** 9,45 €

Champiñones cocinados con cebolla, ajo, jengibre, comino, tomate y especias.



**42. SAAG ALOO** 9,45 €

Curry de espinacas con patatas y especias tradicionales.



**43. CHANA MASALA** 8,95 €

Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y especias, con toques de chaat masala y garam masala.



**44. MALAI KOFTA** 12,95 €

Bolas de queso fresco   indio fritas y servidas en una cremosa salsa de anacardos, tomate y especias suaves.

**45. CHILLI PANEER** 13,95 €

Plato crujiente, dulce y   picante con queso fresco, pimientos, ajo y salsa de chile.

**46. PANEER CON MANTEQUILLA** 13,95 €

Queso fresco cocinado en una rica y cremosa salsa de mantequilla, tomate, cebolla y especias.  

*Berenjena Bhaji*



# SIZZLERS

## 47. POLLO TIKKA SIZZLER 13,95 €

Pollo marinado en yogur especiado, cocinado al tandoor y servido con limón y cebolla picante.



## 48. POLLO TIKKA SHASHLIK SIZZLER 15,95 €

Pollo tandoori servido con pimientos, limón y cebolla especiada.



## 49. CORDERO TIKKA SIZZLER 15,95 €

Cordero tandoori servido con cebolla y limón.



## 50. TANDOORI TANGDI SIZZLER 13,95 €

Muslos de pollo marinados en yogur especiado y cocinados al horno tandoor.



## 51. LANGOSTINOS SIZZLER 15,95 €

Langostinos marinados en especias y cocinados al tandoor, servidos con limón y cebolla picante.



## 52. PARRILLADA MIXTA TANDOORI 17,95 €

Surtido tandoori con pollo tikka, cordero tikka, sheekh kebab, muslo de pollo y langostinos.



*“Disfruta de tu Sizzler añadiendo salsa curry, por solo 4,50 €”*



# BIRYANI

Arroz biryani cocinado aparte con una salsa de sabor intenso. Acompañado con salsa de curry o raita mixta.

Todas las biryanis se pueden hacer con:

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 53. POLLO           | 14,50 € |
| 54. POLLO TIKKA 🍗   | 14,95 € |
| 55. CORDERO         | 15,50 € |
| 56. LANGOSTINOS 🦞   | 16,95 € |
| 57. VERDURAS MIXTAS | 13,95 € |
| 58. PANEER 🍲        | 14,95 € |

Elige tu nivel de picante

Suave  
Mediano / Medio picante  
Madras / Picante  
Vindaloo / Muy picante  
Phall / ¡El más picante!

👉 Palla Tikka Biryani 👈



# ARROZ

- |  |        |   |   |
|--|--------|---|---|
| <b>59. ARROZ BLANCO</b>  | 4,25 € | <b>64. ARROZ PILAU CON CHAMPIÑONES</b>                | 5,25 €  |
| Arroz basmati tradicional hervido.   |        | Champiñones salteados con arroz basmati estilo pilau. |   |
| <b>60. ARROZ PILAU</b>   | 4,75 € | <b>65. ARROZ CON HUEVO</b>                            | 5,50 €  |
| Arroz basmati cocinado con canela, cúrcuma, comino, clavo y hierbas.                   |        | Arroz basmati salteado con huevo.                     |  |
| <b>61. ARROZ CON COCO</b>  | 5,50 € | <b>66. ARROZ CON CARNE PICADA (KEEMA)</b>             | 5,95 €  |
| Arroz basmati cocinado con coco rallado y azúcar, servido con su color característico. |        | Arroz basmati cocinado con carne picada especiada.    |   |
| <b>62. ARROZ CON VERDURAS</b>  | 5,50 € |   |   |
| Verduras salteadas mezcladas con arroz basmati.  |        |   |   |
| <b>63. ARROZ CON AJO</b>   | 5,25 € |   |   |
| Arroz basmati cocinado con ajo y un toque de jugo de lima.                             |        |   |   |

*“Usamos basmati, una variedad de arroz aromático de grano largo y fino, originario tradicionalmente del subcontinente indio”.*



# NAANS Y ROTI

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>67. NAAN SIMPLE</b>                           | <b>3,95 €</b>   | <b>74. NAAN CON MANTEQUILLA</b>  | <b>4,75 €</b>   |
| Pan naan con una ligera capa de mantequilla.     |     | Naan relleno de mantequilla.   |   |
| <b>68. NAAN CON AJO</b>                          | <b>4,25 €</b>   | <b>75. TANDOORI ROTI</b>   | <b>2,95 €</b>   |
| Pan naan cubierto con ajo y cilantro.            |     | Pan indio fino cocido al horno tandoor.                                |    |
| <b>69. NAAN PESHAWARI</b>                        | <b>5,25 €</b>   | <b>76. CHAPATI</b>   | <b>2,95 €</b>   |
| Naan relleno de coco dulce, pasas y almendras.   |    | Pan indio fino tradicional.  |    |
| <b>70. NAAN CON QUESO</b>                        | <b>4,95 €</b>   | <b>77. PARATHA</b>   | <b>4,75 €</b>   |
| Naan relleno de queso fundido.                   |     | Pan plano en capas cocinado con ghee, ideal para acompañar con curris. |   |
| <b>71. NAAN CON AJO Y CHILE</b>                  | <b>4,95 €</b>   |  |   |
| Naan cubierto con ajo y guindilla verde.         |     |  |   |
| <b>72. NAAN CON AJO Y QUESO</b>                  | <b>5,25 €</b>   |  |   |
| Naan relleno de queso y cubierto con ajo.        |     |  |   |
| <b>73. NAAN CON QUESO Y CHILE</b>                | <b>5,25 €</b>   |  |   |
| Relleno de queso y cubierto con guindilla verde. |     |  |   |

*“También tenemos opciones veganas disponibles en naan y chapatis”*



# MENU VEGANO

## ENTRANTES

1. PAPADUM con salsas 3,00 €
2. CEBOLLA BHAJI 4,75 €
3. SAMOSA VEGETAL 4,95 € 🌶️
4. PAKORA DE VERDURAS 4,95 €

## CURRYS

### 1.- ELIGE TU INGREDIENTE:

5. VERDURAS MIXTAS 10,95 €
6. CARNE DE SOJA 🌱 13,95 €

### 2.- ELIGE TU SALSA PARA TU CURRY

- |            |             |            |
|------------|-------------|------------|
| 7. BALTI   | 10. CURRY   | 13. KARAHÍ |
| 8. DOPIAZA | 11. DHANSAK | 14. SAAG   |
| 9. BHUNA   | 12. ALFREZI |            |

### 3.- ELIGE TU NIVEL DE PICANTE:

SUAVE - MEDIO PICANTE - MADRÁS - VINDALOO - PHALL (¡LA MÁS PICANTE!)

## ESPECIALIDADES DE LA CASA (VEG.)

15. BOMBAY ALOO 8,25 €
16. BERENJENA BHAJI 9,45 €
17. ALOO GOBI 8,95 €
18. TADKA DAAL 8,95 €
19. CHAMPIÑONES BHAJI 9,45 €
20. SAAG ALOO 9,45 €
21. CHANA MASALA 8,95 €
22. CHILLIE CHULETA 🌱 13,95 €

## BIRYANI

Arroz biryani cocinado por separado con una salsa de sabor intenso.  
Acompañado con salsa de curry o raita mixta.

23. VERDURAS MIXTAS 13,95 €
24. CARNE DE SOJA 🌱 14,95 €

## ARROZ

25. ARROZ BLANCO 4,25 €
26. ARROZ PILAU 4,75 €
27. ARROZ CON COCO 5,50 €
28. ARROZ CON VERDURAS 5,50 €
29. ARROZ CON AJO 5,25 €
30. ARROZ PILAU CON CHAMPIÑONES 5,25 €

## NAAN Y ROTI

31. NAAN SIMPLE 🌶️ 3,95 €
32. NAAN CON AJO 🌶️ 4,25 €
33. NAAN CON AJO Y CHILE 🌶️ 4,95 €
34. TANDOORI ROTI 🌶️ 2,95 €
35. CHAPATI 🌶️ 2,95 €
36. PARATHA 🌶️ 4,75 €



# CÓCTELES

6,95 €



## MOJITO

Un clásico cubano hecho con ron blanco, lima, azúcar, hierbabuena y soda. Refrescante, cítrico y con un toque de hierbabuena.



## MOJITO DE FRESA

Una variante afrutada del original, con fresas frescas que añaden dulzura y un toque ácido a la base de hierbabuena y lima.



## PIÑA COLADA

Un cóctel tropical con zumo de piña, crema de coco y ron. Suave, dulce y cremoso.



## TEQUILA SUNRISE

Tequila con zumo de naranja y granadina, creando un hermoso efecto de "amanecer" en capas. Dulce y cítrico.



## COSMOPOLITAN

Una elegante mezcla de vodka, triple sec, zumo de arándanos y lima. Fresco, ácido y ligeramente dulce.



## CAMPARI SPRITZ

Una versión más intensa del spritz con Campari, Prosecco y soda. Más amargo y complejo.



## EXPRESSO MARTINI

Una mezcla rica y energizante de vodka, licor de café y Kahlúa. Intenso, suave y ligeramente dulce.



## APEROL SPRITZ

Un aperitivo italiano hecho con Aperol, Prosecco y soda. De color naranja brillante y sabor agrídulce.



## SEX ON THE BEACH

Una mezcla vibrante de vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos y zumo de naranja. Afrutado, dulce y ligeramente ácido.

# CÓCTELES

SIN ALCOHOL

5.50 €



## VIRGIN PIÑA COLADA

Una mezcla tropical de zumo de piña y crema de coco. Suave, dulce y refrescante.



## VIRGIN MOJITO

Hierbabuena, lima, azúcar y soda se unen para una bebida ligera, fresca y con sabor a hierbabuena.



## REAL LEMONADE

Limonada recién exprimida con el toque justo de azúcar. Ácida, dulce y para calmar la sed.



## SAN FRANCISCO

Una mezcla vibrante de zumo de naranja, piña, limón y un toque de granadina. Afrutado, colorido y cítrico.

# BEBIDAS

## REFRESCOS BOTELLA 3,20

Coca Cola / Cola Zero  
Fanta Naranja / Fanta Limón  
Sprite / Ice Tea / Tónica / Appletiser

## REFRESCO JARRA 3,50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /  
Fanta Naranja / Fanta Limón / Sprite

## AGUA 2,20

Sin gas/ Con gas (33cl) 2,20 €

## ZUMOS 3.20

Naranja / Piña / Mango / Manzana

## LASSI (Batido de yogur) 🥛

Mango Lassi 4,20 €  
Lassi dulce 3,95 € / Lassi Salado 3,95 €

## GINEBRA

Gordon - 4,75 €  
Gordon Pink - 4,75 €  
Bombay Sapphire - 5,50 €  
Hendrick's - 7,95 €  
Tanqueray - 5,50 €

## WHISKEY

Famous Grouse - 4,95 €  
Johnny Walker Red - 4,95 €  
Johnny Walker Black - 5,95 €  
Jack Daniels - 5,95 €  
Jameson - 5,50 €

## BRANDY

Soberano - 4,20 €  
Magno - 4,50 €  
Carlos I - 6,20 €



## CERVEZA DE BARRIL

Pequeña - 2,20 € / Grande - 3,50 €

## CERVEZA EN BOTELLA

Cobra - 4,20 €  
Heineken - 3,20 €  
Dorada - 3,20 €  
Strongbow - 3,75 €  
Kopparberg - 4,50 €  
Sin alcohol - 2,50 €  
Coronita - 3,95 €

## RON

Bacardi - 4,75 €  
Captain Morgan - 4,75 €  
Malibu - 4,75 €  
Havana Club 7 - 5,50 €

## VODKA

Smirnoff Red - 4,75 €  
Absolut - 5,20 €  
Grey Goose - 7,50 €

## SPIRITS

Baileys - 4,95 €  
Tia Maria - 4,95 €  
Licor 43 - 4,30 €  
Disaronno - 4,95 €  
Campari - 4,50 €  
Martini Bianco - 4,95 €  
Cointreau - 4,95 €  
Jägermeister - 4,95 €  
Chupito - 2,50 €

## SANGRIA

1/2 litro - 7,25 € / 1 litro - 13,95 €  
Con champán 1 L - 16,95 €

## CAVA

Cava pequeño 20 cl - 8,50 €  
Prosecco pequeño 20 cl - 8,50 €  
Brut - 16,95 €  
Semi - 16,95 €  
Prosecco - 19,95 €  
Freixenet Prosecco - 29,95 €  
Moët Chandon - 79,55 €

# VINO

## VINO TINTO



Copa



37.5cl



75cl

**TINTO DE LA CASA**  
Merlot or Cabernet Sauvignon

3,95 €

13,95 €

**MARQUES DE CÁCERES**

D.O. Rioja. Crianza. 85% Tempranillo, 10% Garnacha & 5% Graciano

9,50 €

18,95 €

**VIÑA NORTE**

D.O. Canarian, Tacorente. 95% Listán negro & 5% Negra moll

19,95 €

**EGUÍLUZ**

D.O Rioja 100% Tempranillo

19,95 €

**CASTILLO MONJARDÍN**

D.O Navarr. 100 % Pinot Noir

23,95 €

**TORREDEROS**

D.O. Roble 100% Tempranillo

24,95 €

**NEXUS**

D.O. Ribera del duero. Oak. 100% Tempranillo

29,95 €

**BAIGORRI**

D.O. Rioja. Reserva Oak. 100% Tempranillo

39,95 €

**LOESS**

D.O. Ribera del duero, Crianza 100% Tinto del país

45,95 €



# VINO

## VINO BLANCO



Copa



37.5cl



75cl

**BLANCO DE LA CASA** 3,95 €  
Sauvignon Blanc or Chardonnay

13,95 €

**VIÑA SOL** 8,95 €  
D.O. Catalonia. 50% Garnacha & 50% Parellada

8,95 €

16,50 €

**TÁGARA (Seco) / TÁGARA (Afrutado)** 19,95 €  
D.O. Tenerife. Listán Blonco, Marmajuelo / Listán Blonco

19,95 €

**CASTELO DE MEDINA** 24,95 €  
D.O. Rueda. 100% Verdejo

24,95 €

**BODEGAS 35 ( Afrutado )** 17,95 €  
D. O. Tenerife

17,95 €

**SYBARYS** 36,95 €  
D.O Lanzarote 100% Malvasía volcánica dry

36,95 €

**MARQUÉS DE CÁCERES** 9,50 € 18,95 €  
D.O Rioja 100% Viura

9,50 €

18,95 €

## VINO ROSADO



Copa



37.5cl



75cl

**ROSADO DE LA CASA** 3,95 €  
D.O. Tierra de Castilla. 100% Tempranillo

13,95 €

**MATEUS** 8,95 €  
D.O. Duero. 100% Tempranillo

8,95 €

15,50 €

**CASTILLO MONJARDIN** 19,95 €  
D.O. Rueda. 60% Cabernet Sauvignon & 40% Garnacha

19,95 €

**RAMÓN BILBAO** 22,95 €  
D.O Rioja. Viura - Garnacha

22,95 €



