



**HOLA
INDIA
RESTAURANT**

Menú

Appetizers / Entradas

Yogi Samosas **¢4.000**

- 2 Crispy fried flour triangles stuffed with potato, green peas and raisins with crusted spices.
- 2 Triángulos de harina fritos crujientes rellenos de papa, guisantes y pasas con especias.

Aloo Tikkis **¢4.000**

- Deep fried mashed potato dumplings coated with gram flour and spices.
- Empanaditas de puré de papa, fritas cubiertas con harina de garbanzo y especias.

Bombay Chicken **¢5.500**

- Chicken bites marinated in garlic, ginger, tamarind, and tomato chutney.
- Bocaditos de pollo marinados en ajo, jengibre, tamarindo y chutney de tomate.

Sesame Masala Fries **¢4.000**

- French Fries tossed in sesame, garlic, & tandoori masala.
- Papas fritas mezcladas con sésamo, ajo y tandoori masala.

Calamari Masala **¢6.500**

- Pan fried calamari tossed with our house masalas & served with garlic aioli.
- Calamares fritos mezclados con nuestras masalas de la casa y servidos con alioli de ajo.

Maridar con: Bavaria Light / San Telmo Savig Blanc. 5000

Chicken Samosas **¢6.000**

- 2 Crispy fried flour triangles stuffed with potatoes, chicken, cheese & cashew nuts.
- 2 Triángulos de harina fritos crujientes rellenos de papa con pollo, queso & maranon.



Chicken Samosas

Soups / Sopas

Goan Soup €5.500

- Homemade seafood soup in a creamy coconut, lime and coriander broth.
- Sopa de mariscos casera en un cremoso caldo de coco, lima y cilantro.

Punjabi Soup €4.500

- Chicken steamed in a mint and coriander broth.
- Pollo al vapor en caldo de menta y cilantro.

Tomato Soup €4.000

- Tomato broth scented with fresh coriander and cumin seeds.
- Caldo de tomato con culantro fresco & semillas de comino.

Salads / Ensaladas

Chef Salad €3.000

- Con Chicken Tikka +€3.500
- Con Shrimp Masala +€3.500

Avocado Papri Chaat €5.000

- Avocados, chickpeas and Indian crisps tossed with our house chutneys,
- Aguacates, garbanzos y patatas fritas de la India mezclados con nuestros chutneys de la casa,

Papri Chaat €4.500

- Chickpeas and Indian crisps tossed with our house chutneys,
- Garbanzos y patatas fritas de la India mezclados con nuestros chutneys de la casa,

Maridar con: Bavaria Masters'.

Sides / Acompañamientos

Papadam €1.500

Raita €2.500

- A choice of cucumber, tomato or onion raita



Chef Salad

Tandoor

*BBQ Indu/ Preparado en nuestro horno especial de la India, al carbón.
*Cooked in an Indian Tandoor.

Chicken Tikka €8.000

- Tender boneless chicken marinated in yogurt, garam masala, and cumin cooked in clay oven.
- Cubos de pollo tierno marinados en yogurt, "garam masala" y comino y cocidos al horno.

Maridar con: Heineken.

Chicken Malai Tikka €8.000

- Chicken tenders marinated with cream, cashews and cardamom cooked in clay oven.
- Pechugas de pollo marinadas con crema, semilla de marañón y cardamomo cocidas al horno.

Maridar con: Heineken.

Tandoori Chicken

Full: €15.000 / Half: €8.000

- Boned chicken marinated with yogurt, Indian spices and cumin, and cooked in clay oven
- Pollo deshuesado, marinado con yogur, especias de la India y comino, cocinado al horno.

Reshmi Chicken

Seekh Kebab €8.000

- Tender boneless chicken minced with fresh coriander, mint, and traditional spices
- Cubos de pollo picado con cilantro fresco, menta y especias tradicionales.

Beef Seekh Kebab €8.500

- Beef minced with fresh coriander, mint, and traditional Indian spices.
- Carne picada con cilantro fresco, menta y especias tradicionales de la India.

Lamb Seekh Kebab €10.500

- Minced lamb with mint, coriander and spices cooked in clay oven.
- Cordero picado con menta, culantro y especias cocidas al horno.

Maridar con: Bavaria Gold.

Ajwani Prawn €10.500

- Prawns marinated with lemon, turmeric and saffron.
- Langostinos marinados con limón, cúrcuma y azafrán.

Machi Tikka €10.500

- Boneless white fish marinated with mint, coriander and spices
- Pescado blanco deshuesado marinado con menta, cilantro y especias

Maridar con: Bavaria light

Tandoori Salmon €11.500

- Salmón marinated with garam masala, cumin and fresh coriander
- Salmón marinado con "garam masala" (mezcla de especias), comino y culantro fresco .

Rawat Kebab Platter €15.500

- Chef's premium selection of chicken kebab's, lamb kebab's & seafood
- La selección premium del chef de kebab de pollo, kebab de cordero y mariscos

Maridar con: Bavaria Gold.

Paneer Tikka €7.500

- Cottage cheese marinated with yoghurt, traditional indian condiments and cumin marinade.
- Queso cottage marinados en yogurt, (mezcla de especias), y comino.

Maridar con: Yellow Tale Shiraz.

Kumari Vegetarian Kebab Platter €10.500

- A selection of fresh vegetables and cottage cheese kebabs cooked.
- Una selección de verduras frescas y kebabs de requesón cocidos.



Curry Beef / Res

Beef Curry €8.500

- Beef cooked with mustard seed, onion, tomato and onion curry.
- Carne de res cocinada con semillas de mostaza, cebolla, tomate y cebolla.

Beef Shahi Korma €8.500

- Beef cooked with cashew, cream and yogurt with cardamom.
- Carne de res cocinada con semillas de marañón, crema y yogurt con cardamomo.

Maridar con: Bavaria Masters' o Dr. Loosen Riesling QBA

Chicken / Pollo

Butter Chicken €8.500

- Pollo asado (al tandoor) cocinado en una rica salsa de mantequilla con tomate, semillas de marañón
- Tandoor roasted chicken cooked in a rich butter gravy with tomatoes and cashews.

Chicken Tikka Masala €8.500

- Tandoori roasted chicken tossed with Indian spices along with peppers and onions.
- Pollo asado (al tandoor) mezclado con especias de la India junto con pimientos y cebollas.

Chicken Korma €8.500

- Chicken cooked with rich cashew sauce along with cream and yogurt flavoured with cardamom.
- Pollo cocinado con una rica salsa de semilla de marañón junto con crema y cardamomo.

Kadhai Chicken €8.500

- Minced chicken with mint and coriander coated with chopped bell pepper.
- Pollo picado con menta y culantro, cubierto con pimiento picado.

Chicken Curry €8.500

- Home style chicken curry with onion and tomato gravy.
- Pollo al curry casero con salsa de cebolla y tomate.

Coconut Chicken Curry €8.500

- Chicken simmered in a south-Indian coconut curry.
- Pollo cocido a fuego lento en un curry de coco del sur de la India.

Chicken Seekh Sizzler €9.500

- Minced chicken kebabs sautéed with onions and garlic & cooked in the tandoor.
- Brochetas de pollo picadas salteadas con cebolla y ajo y cocinadas al tandoor.

Saag Murgh €8.500

- Chicken cooked with spinach and fresh cream with fenugreek.
- Pollo cocinado con espinacas y crema fresca con fenogreco.

Lamb / Cordero

Smoked Lamb Chops €15.000

- Barbequed lamb chops with 12 unique spices and smoked in a jar.
- Chuletas de cordero a la parrilla con 12 especias únicas y ahumadas.

Lamb Rogan Josh €10.500

- Lamb cooked with saffron and spices and garnished with fresh coriander.
- Cordero cocinado con azafrán y especias, adornado con culantro fresco.

Lamb Korma €10.500

- Lamb cooked with saffron, onions, tomatoes, cashew and yogurt.
- Cordero cocinado con azafrán, cebolla, tomate, semillas de marañón y yogurt.

Lamb Palak €10.500

- Lamb chunks sautéed in a succulent spinach gravy.
- Trozos de cordero salteados en una suculenta salsa de espinacas.

Lamb Keema Sizzler €11.500

- Minced lamb kebabs sautéed with onions and garlic and served on a sizzler.
- Brochetas de cordero picadas salteadas con cebolla y ajo servidas en un sizzler.



Seafood / Mariscos

Goan Shrimp Coco Curry **¢8.900**

- Coconut shrimp curry with tamarind and cumin.
- Curry de camarones al coco con tamarindo y comino.

Tamarind Fish Curry **¢8.900**

- White fish fillet cooked with tamarind, spiced onion and tomato masala .
- Filete de pescado blanco cocido con tamarindo, cebolla especiada y tomate masala.

Shrimp Masala **¢8.900**

- Stir fried shrimp with curry flavours, anise, onions and tomato.
- Camarones salteados con sabor a curry, anís, cebolla y tomate.

Maharaj Seafood Curry **¢9.900**

- Seafood sautéed with coconut milk, onions and mustard seeds.
- Mariscos salteados con leche de coco, cebolla y semillas de mostaza

Vegetarian / Vegetariana

Paneer Tikka Masala **¢7.900**

- Barbequed cottage cheese tossed with onion, tomato and capsicum.
- Queso cottage a la parrilla mezclado con cebolla, tomate y pimienta.

Palak Paneer **¢7.900**

- Barbequed cottage cheese in a succulent spinach gravy.
- Queso cottage a la parrilla en una succulenta salsa de espinacas.

Shahi Paneer **¢7.900**

- Cottage cheese cooked with onion, tomato, cashew and butter with fresh coriander.
- Queso cottage cocinado con cebolla, tomate, semillas de marañón y mantequilla con culantro.

Mutter Hongo Masala **¢6.900**

- Mushrooms sautéed with peas in our masala gravy.
- Hongos salteados con guisantes en una rica salsa masala de cebolla y tomate.

Aloo Jeera **¢6.900**

- Potato chunks fragranced with cumin seeds and house spices.
- Trozos de papa aromatizados con semillas de comino y especias de la casa.

Aloo Gobhi **¢7.300**

- Cauliflower and potatoes stir-fried with ginger and turmeric.
- Coliflor y papas salteadas con jengibre y cúrcuma.

Subzi Masala **¢7.900**

- Mixed vegetables and paneer tossed with spices in an onion tomato masala.
- Vegetales mixtos y paneer mezclados con especias en una masala de tomate y cebolla.

Lentils / Lentejas

Dal Makhani **¢7.300**

- Black lentils, kidney beans and garam lentil cooked overnight in clay oven.
- Lentejas negras y lentejas garam cocidas durante la noche al horno.

Dadima ki Daal **¢7.300**

- Homestyle mixed lentils, just like our grandmother makes.
- Lentejas mixtas caseras, como hace nuestra abuela.

Dal Tadka **¢7.300**

- Toor dal tempered with butter, cumin seed, garlic, onion and tomato finished with fresh coriander.
- Lentejas amarillas cocinadas con mantequilla, semillas de comino, ajo, cebolla, tomate con cilantro.



Biryani and Rice Biryani y Arroz

Biryani / Lamb €11.900 / Chicken 9.500
Prawns €10.500 / Vegetable €8.900

- Basmati rice with saffron and biryani spices slow cooked, served with raita.
- Arroz basmati con azafrán y especias biryani cocido a fuego lento, servido con raita.

Pulao Rice €4.900

- Basmati rice with your choice of cumin, green peas, mushroom or vegetables .
- Arroz basmati con comino, guisantes, champiñones o verduras a elección.

Kashmiri Pulao €4.900

- Basmati rice flavored with saffron and raisins.
- Arroz basmati aromatizado con azafrán y pasas.

Basmati Rice €3.900

- Fragrant steamed basmati rice.
- Arroz basmati aromatizado.

Indian Bread Pan Indu Del Tandoor

Naan | Pan Indu

- Plain | Sencillo €1.300.
- Butter | Mantequilla €1.600.
- Garlic | Ajo €1.700.
- Pistachio €2.200.
- Cheese | Queso €2.200.

Tandoori Roti

- Plain, Butter | Sencillo o Mantequilla €1.300.

Gluten Free Misi Roti €1.500

Lacha Parantha €1.500

- Plain or mint | Sencillo o Menta.

Kulcha

- Onion y Potato | Cebolla y Papas €2.500.
- Minced Lamb | Cordero Molida €3.100.

Chef Kumar's Bread Basket €5.000

Dessert | Postres

Gulab Juman €3.000

Kulfi €2.900

Gajar Halwa €4.500

Kids Menu Menú Para Niños

Kids Pasta €4.000

- With your choice of tomato sauce, butter or creamy white sauce.
- Con su elección de salsa de tomate, mantequilla o salsa blanca cremosa.

Chicken Fingers and Fries €4.500

Chicken Seekh Kebab €7.500

French Fries €3.000



Drinks / Bebidas

Mango Lassi	¢2.500
Strawberry Lassi	¢2.500
Masala Lassi	¢2.500
Sweet Lassi	¢2.500
Mint Lemonade	¢2.000
Bottle Of Water	¢1.500
Pepsi / Coke	¢1.700
Everess / Ginger Ale	¢1.700
Imperial, Pilsen, Heineken, Bavaria, Sol	
Indian Chai	¢1.700
Natural Drink	¢1.500
Sparkling Water	¢2.000
Pepsi / Coke Zero	¢1.700
Milory / Fresca	¢1.700

Cockteles

Piña Colada	¢5.500	Mojito	¢4.900
• Whisky Bitter Angostura Lime			
Indian Summer	¢4.900	Tropical Passionfruit Moscow Mule	¢5.500
• Tequila Triple Sec Mango Lime		• Vodka Passion Fruit Lime Ginger Beer Mint	
Gin Tonic	¢4.500	Blueberry Martini	¢4.900
• Rosemary Ginger Blueberries Mint		Espresso Martini	¢4.900
Margarita	¢4.900	Lemon Drop Martini	¢4.900
		Tamarind Martini	¢4.900
Indian Ocean	¢4.900	Chili Guaro	¢3.200
• Triple Sec Ron de Coco Crema Coco		• Guaro Cacique Tomato Juice Mandarin Lime Tabasco Salt	
Bombay Cooler	¢4.900		
• Muddled Watermelon Ginger Mint			

