

Entrantes Veg. | Veg Starters

1. VEG MOMO (5UN.)

Empanadillas vaporizadas relleno de verduras variadas y especias acompañado con salsa de tomate, sesámo y anacardos.

Steamed dumplings filled with a variety of vegetables and spices served with tomato, sesame seeds, and cashew nuts sauce.

2. MIX VEG PAKORA (4UN.)

Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos y especias.

Assorted vegetables coated in chickpea flour and spices.

3. ONION BHAJI (4UN.)

Cebolla rebozadas en harina de garbanzos y especias.

Onion coated in chickpea flour and spices.

4. SAMOSA (2UN.)

Empanada triangular frita y crujiente relleno de patata, guisantes con hierbas de india acompañado con salsa de tamarindo.

A crispy, fried triangular pastry filled with potatoes and peas, with Indian herbs, and served with tamarind sauce.

5. PANEER PAKORA (6UN.)

Paneer rebozadas en harina de garbanzos y especias.

Paneer battered in chickpea flour and spices.

6. MUSHROOM TANDOORI (10UN.)

Champiñones marinados con yogur y especias asados en tandoor.

Mushroom marinated with yogurt and spices grilled in tandoor.

7. MIXED RAITA

Yogur con pepino, cebolla, tomate y especias.

Yogurt with cucumber, onion, tomato and spices.

8. ENSALADA AANGAN

Mezclum, pepino, tomate, cebolla, zanahoria, pimientos, olivas con salsa pesto.

Mesclun, cucumber, tomato, onion, carrot, peppers, olives with yogurt and pesto sauce.



ESPICIA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



MOJADA



SESAMO



VERDURAS



HUEVOS



GLUTEN



PECADO



FRUTOS DE CÁSCARA



FRUTOS DE CÁSCARA



AJO



BEBIDAS ALCOHÓLICAS



VEG

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informa a nuestro camarero/a.
Please Mention our staff, if you have any food allergies.

Entrantes No Vegetariano | Non Veg Starters

1. CHICKEN TIKKA CHAAT

Trozos de pollo deshuesados marinados con cebolla, tomate, cilantro, jugo de limón y especias tradicionales.

Boneless chicken pieces marinated with onion, tomato, coriander, lemon juice and traditional spices.

2. CHICKEN FINGERS (5UN.)

Pollo Crujiente al estilo kentucky, jugoso por dentro y especiado por fuera.

Crispy kentucky style chicken , juicy on the inside and spiced outside.

3. KING PRAWN PAKORA (5UN.)

Langostinos rebozadas en harina de garbanzos y especias.

King Prawn coated in chickpea flour and spices.

4. MUTTON SEKUWA (6UN.)

Trozos de cordero a la parrilla con especias especiales de AANGAN.

Grilled lamb pieces with AANGAN special spices.

5. TANDOORI CHICKEN

1 Muslo de pollo a la parilla marinado con yogur y especias.

1 Grilled Chicken thigh marinated with yogurt and spices.

6. MIXED STARTERS

1 Chicken Tikka, 1 Lamb Tikka, 1 Chicken Pakora

1 Onion Bhaji, 1 Veg Pakora

SOPAS | SOUP

1. SOPA DE POLLO | CHICKEN SOUP

2. SOPA DE VERDURAS | VEGETABLE SOUP

3. SOPA DE LENTEJAS | LENTIL SOUP

Aangan Platos Especiales

1. CHICKEN MO:MO (10un.)  
Empanadillas vaporizadas relleno de verduras y pollo especiadas acompañado con salsa de tomate, sesámo y anacardos.
Steamed dumplings filled with vegetables & chicken with spices served with tomato, sesame seeds, and cashew nuts sauce.
2. CHILLI MO:MO (7un.) 
Momo al vapor bañado en salsa picante de chile con cebolla, ajo y pimientos.
Steamed momo tossed in spicy chilli sauce with onion, garlic and peppers.
3. CHICKEN CHOWMEIN 
Tallarines salteados con pollo en rodajas, verduras mixtas y salsa especial del chef.
Stir fried noodles with sliced chicken, mixed veggies and chef special sauce.
4. VEG CHOWMEIN  
Tallarines salteados con verduras mixtas, cilantro y salsa especial del chef.
Stir fried noodles with mix veggies, coriander and chef special sauce.
5. MIX WOK 
Tallariens salteados con verduras mixtas, pollo y langostinos con salsa wok.
Stir fried noodles with mix veggie, chicken and king prawn with wok sauce.
6. THUKPA (picante y agrio)(Verdura o Pollo)  
Tallarines, caldo de verduras, cebolleta, espinaca, cilantro, pollo
Noodles, gravy vegetable soup, onion leaves, spinach, coriander, chicken.
7. CHICKEN CHILLI 
Pollo cocinado con tomate, pimientos, ajo, cebolla y hierbas en salsa de soja agridulce.
Chicken cooked with tomato, peppers, garlic, onion and herbs on sweet and sour soya sauce.
8. WRAP CON QUESO (1UN.)  
Pollo tikka en rodajas con lechuga, tomate, pepino, cebolla, queso y salsa barbacoa enrollado en pan indio.
Sliced chicken tikka with lettuce, tomato, cucumber, onion, cheese and barbeque sauce rolled in indian bread (naan).

Tandoori - Grill

El tandoor es un horno indio de barro donde asamos carnes y vegetales con sabor ahumado.

1. CHICKEN TANDOORI 
Pollo marinado en salsa de yogur y hierbas aromáticas.
Chicken marinated in yogurt sauce & aromatic herbs.
2. CHICKEN TIKKA 
Pollo deshuesado marinado en yogur y hierbas aromáticas.
Boneless chicken, marinated in yogurt & aromatic herbs.
3. LAMB TIKKA 
Cordero deshuesado marinado en yogur y hierbas aromáticas.
Boneless lamb pieces marinated in yogurt & aromatic herbs.
4. HARIYALI CHICKEN TIKKA 
Pollo deshuesado en salsa de menta, yogur y hierbas.
Boneless chicken marinated in mint sauce, yogurt & herbs.
5. CHICKEN MALAI TIKKA  
Pollo deshuesado en yogurt, anacardos, queso y especias suave.
Boneless chicken marinated in yogurt, cheese & soft spices.
6. GARLIC KING PRAWN 
Langostinos marinados con especias, yogur, gengibre y ajo.
King Prawns marinated with spices, yogurt, ginger and garlic.
7. TANDOORI SEA BREAM
Dorada a la parilla con especias especiales de AANGAN.
Grilled sea bream with special AANGAN spices.
8. PAHADI CHICKEN TIKKA  
Pollo deshuesado marinado con special hierbas de Nepal.
Boneless chicken marinated with special herbs from Nepal.
9. PAHADI LAMB TIKKA  
Cordero deshuesado marinado con special hierbas de Nepal.
Boneless lamb marinated with special herbs from Nepal.
10. MIX GRILL PLATTER 
*Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Hariyali chicken tikka,
Lamb Tikka, Garlic King Prawn*

Aangan especial Curry | Aangan special Curries

1. BUTTER CHICKEN

Pollo cocinado en una salsa cremosa y especiada de tomate, mantequilla, frutos secos y una variedad de especias.

Chicken cooked in a creamy and spiced sauce made with tomato, butter, dry fruits and a variety of spices.

2. CHICKEN SAAG

Pollo cocinados con una salsa espesa de espinacas y especias.

Chicken cooked with thick spinach sauce and spices.

3. GOA FISH CURRY

Merluza en leche de coco con almendras, mostaza, cebolla, un toque de limón y hierbas frescas.

Hake cooked in coconut milk with almonds, mustard seeds, sautéed onion, a hint of lemon, and fresh herbs.

4. GOA KING PRAWN CURRY

Langostinos en leche de coco, almendra, semillas de mostaza, cebolla, un toque de limón y hierbas.

King prawn cooked with coconut milk, almond, mustard seed, onion, a hint of lemon and herbs.

5. FISH MASALA

Merluza cocinada con tomate, cebolla y hierbas himalayas.

Hake cooked with tomato, onion & himalayan herbs.

6. GOA KING PRAWN CURRY

Langostinos cocinada con tomate, cebolla, un toque de limón y hierbas himalayas.

King prawn with tomato, onion, a hint of lemon and himalayan herbs.

7. MANGO CHICKEN

Pollo cocinado con mango, tomate, mantequilla y salsa de curry ligeramente especiada.

Chicken cooked with mango, tomato, butter and curry sauce mildly spiced.

Curry Tradicionales | Traditional Curries

Pollo

1. CHICKEN CURRY

Pollo deshuesado cocinado con cebolla y salsa de tomate especiada con jengibre, ajo y especias tradicionales.

Boneless chicken cooked with onion and tomato sauce spiced with ginger, garlic, and traditional spices.

2. CHICKEN TIKKA MASALA

Trozos de pollo a la parrilla cocinados con salsa de tomate, cebolla, almendras y nata con especias.

Grilled chicken pieces cooked with tomato sauce, onion, almond and fresh cream with spices.

3. CHICKEN KORMA

Pollo ligeramente especiado cocinado con leche de coco, crema fresca y frutos secos.

Mildly spiced chicken cooked with coconut milk, fresh cream and dry fruits.

4. CHICKEN TIKKA KADAI

Trozos de pollo a la parrilla cocinados con salsa de tomate, cebolla, pimientos, cilantro y especias.

Grilled chicken pieces cooked with tomato sauce, onion, peppers, coriander & spices.

5. CHICKEN TIKKA JALFREZI

Trozos de pollo a la parrilla cocinados con salsa de tomate, cebolla en rodajas, pimientos y especias especiales jalfrezi.

Grilled chicken pieces cooked with tomato sauce, sliced onion, peppers and special jalfrezi spices.

6. CHICKEN MADRAS

Pollo cocinado con cebolla, tomate, ajo, cilantro, coco y especias picantes especiales.

Chicken cooked with onion, tomato, garlic, coriander, coconut and special hot spices.

7. CHICKEN VINDALOO

Pollo cocinado con patatas, chile, cebolla, tomate y especias picante.

Chicken cooked with potatoes, chilli, onion, tomato and hot spices.

Cordero | Lamb

1. LAMB CURRY

Cordero cocinado con cebolla y salsa de tomate especiada con jengibre, ajo y especias tradicionales.

Lamb cooked with onion and tomato sauce spiced with ginger, garlic, and traditional spices.

2. LAMB KADAI

Cordero cocinados con salsa de tomate, cebolla, pimientos, cilantro y especias.

Lamb cooked with tomato sauce, onion, peppers, coriander & spices.

3. LAMB MADRAS 🌶️🕒

Cordero cocinado con cebolla, tomate, ajo, cilantro, coco y especias picantes especiales.

Lamb cooked with onion, tomato, garlic, coriander, coconut and special hot spices.

4. LAMB VINDALOO 🌶️

Cordero cocinado con patatas, chile, cebolla, tomate y especias picante.

Lamb cooked with potatoes, chilli, onion, tomato and hot spices.

5. LAMB ROGANJOSH

Cordero cocinado con una combinación de especias intensas en salsa de tomate.

Lamb cooked with combination of intense spices in a tomato curry sauce.

6. LAMB BHUNA

Cordero cocinado con salsa espesa de cebolla picada, tomate, pimientos con especias.

Lamb cooked with a thick sauce of chopped onion, tomato, peppers and spices.

Platos vegetales | Vegeterian Dishes

1. **PALAK PANEER** 
Paneer cocinado con espinacas y hierbas aromáticas.
Paneer cooked with spinach and aromatic herbs.
2. **MUTTER PANEER** 
Paneer cocinado con guisantes, cebolla y salsa de tomate con hierbas.
Paneer cooked with green peas, onion and tomato gravy with herbs.
3. **AALOO GOVI**
Coliflor y patata cocidas con cebolla, jengibre, ajo, tomate y especias.
Cauliflower and potato cooked with onion, ginger, garlic, tomato & spices.
4. **JEERA AALOO**
Patata cocinado con semillas de comino, tomate y especias.
Potato cooked with cumin seeds, tomato and spices.
5. **MIX VEG CURRY**
Verduras de temporada cocinadas con salsa de tomate y cebolla con cilantro y especias.
Seasonal vegetables cooked with tomato and onion sauce with coriander and spices.
6. **CHANA / RAJMA MASALA**
Curry de garbanzos o frijoles con especias tradicionales.
Chickpea / Kidney Bean curry with traditional spices.
7. **VEG KORMA**  
Verduras de temporada cocinado con leche de coco, crema fresca y frutos secos.
Seasonal vegetables cooked with coconut milk, fresh cream and dry fruits.
8. **DAAL TADKA** 
Dos tipos de lentejas al estilo tradicional.
Two types of lentils in traditional style.
9. **MUSHROOM MUTTER** 
Champiñones y guisantes cocinado con salsa de tomate, cebolla y especias.
Mushrooms and peas cooked with tomato sauce, onion, and spices.

BIRYANI

1. CHICKEN BIRYANI

Pollo con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Chicken with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.

2. LAMB BIRYANI

Cordero con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Lamb with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.

3. KING PRAWN BIRYANI

Langostino con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
King prawn with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.

4. VEG BIRYANI

Verdeuras con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Vegetables with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.

MENU INFANTÍL | KID'S MENU

1. CHICKEN TIKKA WITH CHIPS / RICE

Pollo Tikka con patatas fritas o arroz.

2. CHICKEN FINGER WITH CHIPS

Pollo finger con patatas fritas.

3. CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE

Pollo tikka masala con arroz.

4. CHICKEN KORMA WITH RICE

Pollo korma con arroz.

PAN | NAAN

1. **Naan Normal** | *Plain Naan* 
2. **Naan con ajo** | *Garlic Naan* 
3. **Naan con mantequilla** | *Butter Naan* 
4. **Naan con Queso** | *Cheese Naan* 
5. **Peshawari Naan (Frutos Secos** | *Dry Fruit*)  
6. **Tandoori Roti**

ARROZ | RICE

1. **Arroz Basmati** | *Plain Rice*
2. **Arroz con champiñones** | *Mushroom Rice*
3. **Arroz con guisantes** | *Peas Pulao Rice*
4. **Kashmiri Pulao Rice**  
Arroz con frutos secos y mantequilla | Rice with dry fruits and butter

POSTRE | DESSERTS

1. **Batido de Mango** | *Mango Lassi*
2. **Gulab Jamun**
Bolas de leche fritas en almibar | *Fried Milk Balls in syrup*
3. **Pistacho Kulfi**
Helado indio con pistacho | *Indian Pistacho Icecream*
4. **Mango Kulfi**
Helado indio con Mango | *Indian Mango Icecream*
5. **Helados variados**
Varied Icecreams

LEMONADAS | LEMONADES

Hielo, Azucar, Zumo de Limón | Ice, Sugar and lemon juice

Mango / Fresa / Gengibre / Menta

Mango / Strawberry / Ginger / Mint

CAFÉ | COFFEE

1. **Café solo** | *Espresso*
2. **Café Americano** | *Americano*
3. **Café con leche** | *Milk Coffee*
4. **Cortado** | *Cut Coffee*
5. **Café con hielo** | *Coffee with ice*
6. **Carajillo**

INFUSIONES | INFUSIONS

1. **Té Nepali** | **Nepali masala tea**
2. **Infusiones** | *Infusions*
Té Verde | Menta Poleo | Manzanilla | Té Negro | Té Rojo

REFRESCOS | SOFT DRINKS

1. **Agua 33cl** | *Water 33cl*
2. **Agua con gas (50cl)** | *Gas water 50cl*
3. **Refrescos botella 35cl**
Cocoacola Normal | Zero / Fanta Naranja | Limón
Nestea / Sprite / Aquarius
4. **Refrescos Lata 33cl**
Cocoacola Normal | Zero / Fanta Naranja | Limón
Nestea / Sprite / Aquarius
5. **Tonica Lata 33cl**

CERVEZA | BEER

1. **Cobra (Cerveza Indio)**
2. **Copa Estrella Galicia (33cl)**
3. **Clara (33cl)**
4. **Cerveza Jarra 0.5lit**
5. **Galicia Mediana**
6. **Heineken Mediana**
7. **1906 Tostada**
8. **Sin Alcohol (Mediana)**
9. **Sin Gluten (Mediana)**

VINO | WINE

1. **Vino de Bodega Tinto / Blanco Copa (15cl)**
Red / White wine cup (15cl)
2. **Vino de Bodega Tinto / Blanco Botella (75cl)**
Red / White wine Bottle (75cl)
1. **Vino Rioja Tinto / Blanco Copa (15cl)**
Red / White Rioja wine cup (15cl)
3. **Vino Rioja Tinto / Blanco Botella (75cl)**
Red / White Rioja wine Bottle (75cl)

WHISKEY 100ML

Black Label
Red Label
Jack Daniel

J&B
Ballantine

GIN 100ML

Beefeater
Seagrams
Tanqueray

Bombay sapphire

RON 100ML

Barcelo
Brugal
Ron Pujol

Baileys
Soberano

COCKTELES / COCKTAILS

Mojito
Mojito Fresa
Aperol Spritz
Copa de Sangria 33cl
Jarra de Sangria 1lit
Lemonada Fresa (Run)
Lemonada Mango (Taquilla)