

Entrantes Veg. | Veg Starters

- 1. VEG MOMO (5UN.)**   **6,25€**
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. PAKORA VEGETAL (4UN.)** **5,75€**
Verduras variadas rebozadas en harina de garbanzos y especias.
Assorted vegetables coated in chickpea flour and spices.
- 3. CEBOLLA BHAJI (4UN.)** **5,75€**
Cebolla rebozadas en harina de garbanzos y especias.
Onion coated in chickpea flour and spices.
- 4. SAMOSA (2UN.)**  **7,00€**
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.)**  **7,25€**
Paneer rebozadas en harina de garbanzos y especias.
Paneer battered in chickpea flour and spices.
- 6. MUSHROOM TANDOORI (10UN.)**  **6,75€**
Champiñones marinados con yogur y especias asados en tandoor.
Mushroom marinated with yogurt and spices grilled in tandoor.
- 7. MUSHROOM PAKORA (6UN.)** **5,75€**
Champiñones rebozadas en harina de garbanzos y especias.
Mushroom battered in chickpea flour and spices.
- 8. GREEN SALAD** **6,50€**
Mezclum, pepino, tomate, cebolla, zanahoria, pimientos, olivas con salsa pesto.
Mesclun, cucumber, tomato, onion, carrot, peppers, olives with yogurt and pesto sauce.



CACAHUETE



MOLUSCOS



LÁCTEOS



MOSTAZA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



HUEVOS



GLUTEN



PESCADO



CRUSTACEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



SOJA



ALCOHOL

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  6,75€
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 PAKORA (5UN.) 6,50€
Pollo marinado y frito con harina de garbanzo y especias.
Marinated chicken fritters with chickpea flour and spices.
3. CHICKEN SEKUWA 7,25€
Trozos de pollo a la parrilla con especias especiales de AANGAN.
Grilled chicken pieces with AANGAN special spices.
4. CHICKEN MOMO (5UN.)   6,95€
Empanadillas vaporizadas relleno de verduras y pollo y especias acompañado con salsa de tomate, sesámo y anacardos.
Steamed dumplings filled with a chicken, vegetables and spices served with tomato, sesame seeds, and cashew nuts sauce.
5. MUTTON SEKUWA 8,50€
Trozos de cordero a la parrilla con especias especiales de AANGAN.
Grilled lamb pieces with AANGAN special spices.
6. FISH PAKORA (Merluza · 6UN.) 7,50€
Merluza marinada y crujiente con harina de garbanzo y especias.
Crispy marinated hake with chickpea flour and mild spices.
7. KING PRAWN PAKORA (5UN.) 7,95€
Langostinos rebozadas en harina de garbanzos y especias.
King Prawn coated in chickpea flour and spices.
8. MIXED STARTERS  11,50€
1 Chicken Tikka, 1 Lamb Tikka, 1 Chicken Pakora, 1 Fish Pakora
1 Onion Bhaji, 1 Veg Pakora

SOPAS | SOUP



- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 1. SOPA DE POLLO CHICKEN SOUP | 5,50€ |
| 2. SOPA DE VERDURAS VEGETABLE SOUP | 5,25€ |
| 3. SOPA DE LENTEJAS LENTIL SOUP | 5,25€ |
| 4. SOPA DE LANGOSTINOS PRAWN SOUP | 6,50€ |

EXTRAS



- | | |
|---|-------|
| 1. PAPADUM 1UN.
Crujiente tortilla india de lentejas y especias.
<i>Crispy Indian lentil cracker with spices.</i> | 1,50€ |
| 2. MASALA PAPAD
Papad crujiente con cebolla, tomate, pepino, cilantro, zumo de limón y especias.
<i>Crispy papad with onion, tomato, cucumber, coriander, lemon juice and spices.</i> | 3,50€ |
| 3. ONION SALAD
Ensalada de cebolla fresca con limón y especias.
<i>Fresh onion salad with lemon and spices.</i> | 1,95€ |
| 4. MIXED RAITA
Yogur con pepino, cebolla, tomate y especias.
Yogurt with cucumber, onion, tomato and spices. | 4,95€ |
| 5. PLAIN CURD - YOGUR NATURAL | 2,95€ |

Tandoori - Grill

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

1. CHICKEN TANDOORI  13,95€
Pollo marinado en salsa de yogur y hierbas aromáticas.
Chicken marinated in yogurt sauce & aromatic herbs.
2. CHICKEN TIKKA SIZZLER  12,95€
Pollo deshuesado marinado en yogur y hierbas aromáticas.
Boneless chicken, marinated in yogurt & aromatic herbs.
3. LAMB TIKKA SIZZLER  14,50€
Cordero deshuesado marinado en yogur y hierbas aromáticas.
Boneless lamb pieces marinated in yogurt & aromatic herbs.
4. HARIYALI CHICKEN TIKKA SIZZLER  12,95€
Pollo deshuesado en salsa de menta, yogur y hierbas.
Boneless chicken marinated in mint sauce, yogurt & herbs.
5. CHICKEN MALAI TIKKA SIZZLER   14,50€
Pollo deshuesado en yogur, anacardos, queso y especias suave.
Boneless chicken marinated in yogurt, cheese & soft spices.
6. GARLIC KING PRAWN SIZZLER  15,50€
Langostinos marinados con especias, yogur, gengibre y ajo.
King Prawns marinated with spices, yogurt, ginger and garlic.
7. PAHADI CHICKEN TIKKA SIZZLER   13,95€
Pollo deshuesado marinado con hierbas especial de Nepal.
Boneless chicken marinated with special herbs from Nepal.
8. PAHADI LAMB TIKKA SIZZLER   15,50€
Cordero deshuesado marinado con hierbas especial de Nepal.
Boneless lamb marinated with special herbs from Nepal.
9. FISH GRILL SIZZLER 12,95€
Trozos de pescado marinado con hierbas especiales.
Fish pieces marinated with special herbs.
10. MIX GRILL PLATTER  18,95€
*Chicken Tandoori, Chicken Tikka, Hariyali chicken tikka,
Lamb Tikka, Garlic King Prawn*

Aangan Platos Especiales

1. CHICKEN MO:MO (10un.)   11,50€
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 CHICKEN MO:MO (7un.)   11,50€
Pollo Momo bañado en salsa picante de chile con cebolla, ajo y pimientos.
Chicken momo tossed in spicy chilli sauce with onion, garlic and peppers.
3. CHILLI VEGETABLE MO:MO (7un.)   10,50€
Vegetal Momo bañado en salsa picante de chile con cebolla, ajo y pimientos.
Vegetable momo tossed in spicy chilli sauce with onion, garlic and peppers.
4. CHICKEN CHOWMEIN  11,50€
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.
5. VEGETABLE CHOWMEIN   9,50€
Tallarines salteados con verduras mixtas, cilantro y salsa especial del chef.
Stir fried noodles with mix veggies, coriander and chef special sauce.
6. MIX WOK  12,50€
Tallariens salteados con verduras mixtas, pollo y langostinos con salsa wok.
Stir fried noodles with mix veggie, chicken and king prawn with wok sauce.
7. VEGETABLE THUKPA (picante y agrio)    10,50€
Tallarines en caldo tradicional con verduras de temporada.
Traditional noodle soup with seasonal vegetables.
8. CHICKEN THUKPA (picante y agrio)   11,50€
Tallarines en caldo tradicional con pollo y verduras de temporada.
Traditional noodle soup with chicken and seasonal vegetables.
9. MIX THUKPA (picante y agrio)   12,50€
Tallarines en caldo tradicional con pollo, gambas y verduras de temporada.
Traditional noodle soup with chicken, prawn and seasonal vegetables.
10. CHICKEN CHILLI   12,95€
Pollo cocinado con tomate, pimientos, ajo, cebolla y hierbas en salsa de soja agri dulce.
Chicken cooked with tomato, peppers, garlic, onion and herbs on sweet and sour soya sauce.

Curries de Pollo | Chicken Curries

1. BUTTER CHICKEN   12,50€
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 TIKKA MASALA   10,95€
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   10,95€
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 10,75€
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  10,75€
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 SAAG  10,95€
Pollo cocinados con una salsa espesa de espinacas y especias.
Chicken cooked with thick spinach sauce and spices.
7. MANGO CHICKEN  12,50€
Pollo cocinado con mango, tomate, mantequilla y salsa de curry ligeramente especiada.
Chicken cooked with mango, tomato, butter and curry sauce mildly spiced.
8. CHICKEN MADRAS   10,95€
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  10,95€
Pollo cocinado con patatas, chile, cebolla, tomate y especias picante.
Chicken cooked with potatoes, chilli, onion, tomato and hot spices.
8. GOA CHICKEN CURRY  12,50€
Pollo en leche de coco, almendra, semillas de mostaza, cebolla, limón y hierbas.
Chicken cooked with coconut milk, almond, mustard seed, onion, lemon & herbs.
9. POTATO CHICKEN CURRY 10,95€
Pollo cocinado con patata, cebolla, salsa de tomate y especias.
Chicken cooked with potato, onion, tomato sauce & spices.
10. CHICKEN CURRY 9,95€
Pollo al curry tradicionales. | *Traditional Chicken Curry*

Curries de Cordero | Lamb Curries

1. LAMB KORMA   13,50€
Cordero ligeramente especiado cocinado con leche de coco, crema fresca y frutos secos.
Mildly spiced lamb cooked with coconut milk, fresh cream and dry fruits.
2. LAMB TIKKA MASALA   13,95€
Trozos de cordero a la parrilla cocinados con salsa de tomate, cebolla, almendras y nata con especias.
Grilled lamb pieces cooked with tomato sauce, onion, almond and fresh cream with spices.
3. LAMB KADAI 13,50€
Cordero cocinados con salsa de tomate, cebolla, pimientos, cilantro y especias.
Lamb cooked with tomato sauce, onion, peppers, coriander & spices.
4. LAMB MADRAS   13,50€
Cordero cocinado con cebolla, tomate, ajo, cilantro, coco y especias picantes especiales.
Lamb cooked with onion, tomato, garlic, coriander, coconut and special hot spices.
5. LAMB VINDALOO  13,50€
Cordero cocinado con patatas, chile, cebolla, tomate y especias picante.
Lamb cooked with potatoes, chilli, onion, tomato and hot spices.
6. LAMB ROGANJOSH 13,95€
Cordero cocinado con una combinación de especias intensas en salsa de tomate.
Lamb cooked with combination of intense spices in a tomato curry sauce.

7. LAMB SAAG  13,50€
Cordero cocinados con una salsa espesa de espinacas y especias.
Lamb cooked with thick spinach sauce and spices.
8. LAMB BHUNA 13,95€
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.
9. LAMB CURRY 12,95€
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.

Curries de Mariscos | Sea Food Curries

1. GOA FISH CURRY  13,50€
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.
2. GOA KING PRAWN CURRY  14,50€
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.
3. FISH MASALA 12,50€
Merluza cocinada con tomate, cebolla y hierbas himalayas.
Hake cooked with tomato, onion & himalayan herbs.
4. KING PRAWN MASALA 14,50€
Langostinos cocinada con tomate, cebolla, un toque de limón y hierbas himalayas.
King prawn with tomato, onion, a hint of lemon and himalayan herbs.

Curry vegetales | Vegetable Curries

1. PANEER BUTTER MASALA   11,50€
Paneer cocinado en una salsa cremosa y especiada de tomate, mantequilla, frutos secos y una variedad de especias.
Paneer cooked in a creamy and spiced sauce made with tomato, butter, dry fruits and a variety of spices.
2. PANEER TIKKA MASALA   11,50€
Paneer a la parrilla cocinados con salsa de tomate, cebolla, almendras y nata con especias.
Grilled paneer cooked with tomato sauce, onion, almond and fresh cream with spices.
3. PANEER KORMA   11,50€
Paneer ligeramente especiado cocinado con leche de coco, crema fresca y frutos secos.
Mildly spiced paneer cooked with coconut milk, fresh cream and dry fruits.
4. PANEER KADAI  10,75€
Paneer cocinados con salsa de tomate, cebolla, pimientos, cilantro y especias.
Paneer cooked with tomato sauce, onion, peppers, coriander & spices.
5. PALAK PANEER  10,95€
Paneer cocinado con espinacas y hierbas aromáticas.
Paneer cooked with spinach and aromatic herbs.
6. MUTTER PANEER  10,95€
Paneer cocinado con guisantes, cebolla y salsa de tomate con hierbas.
Paneer cooked with green peas, onion and tomato gravy with herbs.
7. AALOO GOVI 8,95€
Coliflor y patata cocidas con cebolla, jengibre, ajo, tomate y especias.
Cauliflower and potato cooked with onion, ginger, garlic, tomato & spices.
8. JEERA AALOO 8,75€
Patata cocinado con semillas de comino, tomate y especias.
Potato cooked with cumin seeds, tomato and spices.
9. PIRO AALOO  8,75€
Patata cocinado con, tomate y especias nepali.
Potato cooked with tomato and nepali spices.
10. AALOO MUTTER 8,75€
Patata cocinado con guisantes, cebolla y salsa de tomate con hierbas.
Potato cooked with green peas, onion and tomato gravy with herbs.

5. MIX VEG CURRY 8,50€
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 8,75€
Curry de garbanzos o frijoles con especias tradicionales.
Chickpea / Kidney Bean curry with traditional spices.
7. VEG KORMA   9,95€
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  8,50€
Dos tipos de lentejas al estilo tradicional.
Two types of lentils in traditional style.
9. MUSHROOM MUTTER  9,95€
Champiñones y guisantes cocinado con salsa de tomate,
cebolla y especias.
Mushrooms and peas cooked with tomato sauce, onion, and spices.

MENU INFANTÍL | KID'S MENU

1. CHICKEN TIKKA WITH CHIPS / RICE 8,95€
Pollo Tikka con patatas fritas o arroz.
2. CHICKEN FINGER WITH CHIPS 8,95€
Pollo finger con patatas fritas.
3. CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE   9,95€
Pollo tikka masala con arroz.
4. CHICKEN KORMA WITH RICE   9,50€
Pollo korma con arroz.

BIRYANI

1. CHICKEN BIRYANI  11,50€
Pollo con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Chicken with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.
2. LAMB BIRYANI  14,95€
Cordero con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Lamb with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.
3. KING PRAWN BIRYANI  15,95€
Langostino con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
King prawn with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.
4. VEG BIRYANI  10,95€
Verdeuras con arroz basmati, frutos secos y hierbas aromáticas.
Vegetables with basmati rice, dry fruits and aromatic herbs.

ARROZ | RICE

1. Arroz Basmati | Plain Rice 3,50€
2. Arroz con champiñones | Mushroom Rice 4,50€
3. Arroz con guisantes | Peas Pulao Rice 4,25€
4. Kashmiri Pulao Rice   5,50€
Arroz con frutos secos y mantequilla | Rice with dry fruits and butter
5. Arroz Frito con Huevo | Egg Fried Rice 5,50€
5. Arroz Frito con verduras | Vegetable Fried Rice 5,50€

PAN | NAAN

- | | | |
|--|---|-------|
| 1. Naan Normal <i>Plain Naan</i> |  | 2,25€ |
| 2. Naan con ajo <i>Garlic Naan</i> |  | 2,95€ |
| 3. Naan con mantequilla <i>Butter Naan</i> |  | 2,50€ |
| 4. Naan con Queso <i>Cheese Naan</i> |  | 3,95€ |
| 5. Peshawari Naan (Frutos Secos <i>Dry Fruit</i>) |   | 3,95€ |
| 6. Tandoori Roti | | 1,95€ |
| 7. Lachha Paratha | | 2,95€ |

POSTRE | DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| 1. Gulab Jamun | 4,95€ |
| Bolas de leche fritas en almibar <i>Fried Milk Balls in syrup</i> | |
| 2. Pistacho Kulfi | 4,95€ |
| Helado indio con pistacho <i>Indian Pistacho Icecream</i> | |
| 3. Mango Kulfi | 4,95€ |
| Helado indio con Mango <i>Indian Mango Icecream</i> | |
| 4. Helados variados | 4,95€ |
| Varied Icecreams | |

BATIDOS | LASSI

- | | |
|--|-------|
| 1. Batido de Mango <i>Mango Lassi</i> | 4,50€ |
| 2. Batido Dulce <i>Sweet Lassi</i> | 3,95€ |
| 3. Batido Salado <i>Salt Lassi</i> | 3,95€ |
| 4. Batido de Fresa <i>Strawberry Lassi</i> | 4,50€ |

LEMONADAS | LEMONADES

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

Mango / Fresa / Gengibre / Menta	6,25€
<i>Mango / Strawberry / Ginger / Mint</i>	

CAFÉ | COFFEE

- | | |
|--|-------|
| 1. Café solo <i>Espresso</i> | 1,35€ |
| 2. Café Americano <i>Americano</i> | 1,50€ |
| 3. Café con leche <i>Milk Coffee</i> | 1,80€ |
| 4. Cortado <i>Cut Coffee</i> | 1,60€ |
| 5. Café con hielo <i>Coffee with ice</i> | 1,50€ |
| 6. Carajillo | 2,50€ |

INFUSIONES | INFUSIONS

- | | |
|---|-------|
| 1. Té Nepali Nepali masala tea | 2,95€ |
| 2. Infusiones <i>Infusions</i> | 1,95€ |
- Té Verde | Menta Poleo | Manzanilla | Té Negro | Té Rojo

REFRESCOS | SOFT DRINKS

- | | |
|---|-------|
| 1. Agua 33cl <i>Water 33cl</i> | 1,75€ |
| 2. Agua 1.5Lit <i>Water 1.5Lit</i> | 2,50€ |
| 3. Agua con gas (50cl) <i>Gas water 50cl</i> | 2,95€ |
| 4. Refrescos botella 35cl | 3,50€ |
| Cocoacola Normal Zero / Fanta Naranja Limón | |
| Fuze tea / Sprite / Aquarius | |
| 5. Refrescos Lata 33cl | 2,30€ |
| Cocoacola Normal Zero / Fanta Naranja Limón | |
| Fuze tea / Sprite / Aquarius | |
| 6. Tonica Lata 33cl | 2,50€ |

CERVEZA | BEER

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. Cobra (Cerveza Indio) | 3,85€ |
| 2. Copa Estrella Galicia (33cl) | 2,50€ |
| 3. Clara (33cl) | 2,50€ |
| 4. Cerveza Jarra 0.5lit | 4,85€ |
| 5. Galicia Mediana | 2,65€ |
| 6. 1906 Tostada | 2,85€ |
| 7. Sin Alcohol (Mediana) | 2,65€ |
| 8. Sin Gluten (Mediana) | 2,65€ |

VINO | WINE

- | | |
|--|---------------|
| 1. Vino de Bodega Tinto / Blanco Copa (15cl) | 3,75€ |
| Red / White wine cup (15cl) | |
| 2. Vino de Bodega Tinto / Blanco Botella (75cl) | 10,95€ |
| Red / White wine Bottle (75cl) | |
| 1. Vino Rioja Tinto / Blanco Copa (15cl) | 4,75€ |
| Red / White Rioja wine cup (15cl) | |
| 3. Vino Rioja Tinto / Blanco Botella (75cl) | 15,50€ |
| Red / White Rioja wine Bottle (75cl) | |

WHISKEY

Black Label	7,50€	J&B	5,50€
Red Label	6,50€	Ballantine	5,50€
Jack Daniel	7,50€		

GIN

Beefeater	5,50€	Bombay sapphire	7,50€
Seagrams	6,50€		
Tanqueray	7,50€		

RON

Barcelo	5,50€	Baileys	5,50€
Brugal	5,75€	Soberano	4,50€
Ron Pujol	5,50€		

COCKTELES / COCKTAILS

Mojito	6,95€
Mojito Fresa	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Copa de Sangria 33cl	6,50€
Jarra de Sangria 1lit	15,50€
Lemonada Fresa (Run)	7,50€
Lemonada Mango (Taquilla)	7,50€