



gandhi
ਦਰਬਾਰ ਹਾਲ
INDIAN RESTAURANT & BAR



ENTRANTES

PAPAD

Coca molt prima i cruixent de farina de llenties i comí
Coca muy fina y crujiente de harina de lentejas y comino
Thin and crispy lentil based cracker

1,50€

MASALA PAPAD

Coca de farina de llenties i comí amb ceba i especies
Coco de harina de lentejas y comino con cebolla y especias
Thin and crispy lentil based cracker with onions and spices

2,50€

DAHI PLAIN

logurt natural
Yogur natural
Plain curd

3,50€

BOONDI RAITA

logurt amb boletes fregides de farina de cigrons
Yogur con torta de harina muy fina de lentejas con especias tradicionales
Small pearls of fried gram flour with yogurt

4,40€

MIX VEGETABLE RAITA

llogurt amb pastanagues, cogombre i comí
Yogur con zanahoria, pepino y comino
Yogurt with carrot, cucumber and cumin

4,90€

PANEER PAKORA

Formatge fresc arrebossat
Queso fresco rebozado
Fresh cheese battered and fried

6,90€

MIXED VEGETABLE PAKORA

Verdures variades arrebossades amb farina de llenties i especies
Verduras rebozadas con harina de lentejas y especias
Mixed vegetable battered and fried

5,90€

SAMOSA

Empanada farcida de patates, pèsols i condimentada amb especies
Empanada rellena de patatas, guisantes y condimentada con especias
Vegetable empanada stuffed with spicy potatoes and peas

5,90€

ONION BHAJI

Cebes arrebossades amb espècies
Cebolla rebozada con especias
Onions battered and fried

5,90€

CHICKEN PAKORA

Pollastre arrebossat amb espècies tradicionals
Pollo rebozado con especias tradicionales
Tender pieces of chicken battered and fried

6,90€



ENTRANTES

JHINGA PAKORA

Llagostins arrebossats
Langostinos rebozados
Prawns battered and fried

9,90€

FISH FRY

Peix arrebossats
Pescado rebozado
Fish Battered and fried

8,90€

GARDEN GREEN SALAD

Amanida verde variada
Ensalada verde variada
Green salad

7,90€

CHICKEN SALAD

Amanida verde variada amb pollastre
Ensalada verde variada con pollo
Green salad with chicken

9,95€

CHICKEN WINGS

Aletes de Pollastre fregits
Alitas de pollo frito

6,95€

FRENCH FRIES

Patatas fregides
Patatas fritas

4,95€

SOPAS

VEGETABLE SOUP

Sopa de verdures amb especíes.
Sopa de verduras

7,95€

DAL SOUP

Sopa de lleties grogues amb espècies hindús.
Sopa de lentejas amarillas con especias hindús.

7,95€

TOMATO SOUP

Sopa de tomàquet, nata i especíes hindús.
Sopa de tomate, nata y especias hindús.

7,95€

CHICKEN SOUP

Sopa de pollastre amb especíes hindús
Sopa de pollo con especias hindús

7,95€



TANDOOR

CHICKEN TIKKA

Pollastre desossat, rostit en tandoor amb espècies tradicionals
Pollo deshuesado y asado con especias tradicionales
Tender pieces of chicken roasted in tandoor, traditionally spiced

11,90€

TANDOORI CHICKEN

Cuixes de pollastre al forn amb espècies tradicionals
Muslos de pollo al horno con especias tradicionales
Marinated chicken legs roasted in tandoor, traditionally spiced

9,90€

LAMB TIKKA

Xai desossat marinat amb iogurt i espècies.
Cordero deshuesado marinado con yogur y especias
Pieces of boneless lamb marinated with yogurt and spices

17,90€

SHEEKH KEBAB

Rotllos de carn picada de xai rostit en tandoor
Rollos de carne picada de cordero asados en tandoor
Minced meat rolls roasted in tandoor

14,90€

RESHMI KEBAB

Pit de pollastre picat, macerat amb espècies, rostit en tandoor
Pechuga de pollo picado con especias asado en tandoor
Minced chicken breast, marinated and roasted in Tandoor

12,90€

JHINGA TANDOORI

Llagostina macerats amb especies rostit en tandoor
Langostinos macerados con especias asados en tandoor
Prawns marinated with spices roasted in tandoor

16,90€

MIX GRILL PLATTER

1 Carn pollastre i Llangost macerats amb especies, rostits en tandoor
Carne, pollo y langostino macerados con especias, asados en tandoor
Lamb, chicken and prawn roasted in tandoor

19,90€

PANEER TIKKA

Formatge hindú, ceba, pebrot marinat amb iogurt i especies hindús.
Queso hindú, cebolla, pimienta marinado en yogur y especias hindús.
Indian cheese, onion, Green peppers marinated in yogurt and Indian spices

12,90€



POLLO

CHICKEN CURRY

Pollastre al curry
Pollo al curry
Chicken curry

11,90€

CHICKEN KORMA

Pollastre amb salsa de ceba, fruits secs, nata i especies
Pollo con salsa de cebolla, frutos secos, nata y especias
Tender pieces of chicken cooked with onions dry fruits & spices

12,90€

CHICKEN KARAHI

Pollastre desossat amb pebrots verds, ceba i especies tradicionals
Pollo cocinado con pimientos verdes, cebolla, y especias tradicionales
Boneless chicken pieces cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced

11,90€

CHICKEN JALFREZI

Pollastre desossat amb ceba, Tomaquet, pebrots i especies
Pollo deshuesado con cebolla, tomate, pimientos y especias
Spicy pieces of chicken breast with onions, tomatoes & peppers

12,90€

CHICKEN MADRAS

Peces de pit de pollastre a l' estil Madras (Picant)
Piezas de pechuga de pollo al estilo Madras (Picante)
Tender pieces of chicken Madras style (hot)

11,90€

CHICKEN VINDALOO

Peces de pit de pollastre desossat amb Tomaquet i ceba (Picant)
Pollo deshuesado con tomate y cebolla (picante)
Tender pieces of chicken breast with tomatoes and onions (hot)

11,90€

BUTTER CHICKEN

Pollastre amb salsa de tomaquet, mantega, fruits secs i especies tradicionals
Pollo con salsa de tomate, mantequilla, frutos secos y especias tradicionales
Chicken breast in tomato-butter sauce, traditionally spiced

13,40€

CHICKEN TIKKA MASALA

Pollastre desossat rostit al tandoor en una salsa de ceba, tomaquet, nata i especies tradicionals
Pollo deshuesado asado en tandoor en una salsa de tomate, cebolla, nata y especias tradicionales
Boneless tandoori chicken cooked with onions, tomatoes and cream, traditionally spiced

13,40€

MANGO CHICKEN

Pollastre trossejat amb mango en una salsa de safra i anacards
Pollo troceado con mango en salsa de azafrán y anacardos
Pieces of chicken breast with mango in saffron – cashew nut sauce

13,40€

CHILLY CHICKEN

Pollastre trossejat amb ceba, pebrots, salsa de soja i Xile
Pollo troceado con cebolla, pimientos, salsa de soja y chile
Chicken breast with onions and peppers in a soya – chili sauce

12,90€



CORDERO

LAMB CURRY

Xai al curry tradicional
Cordero al curry tradicional
Traditional Lamb curry

15,90€

ROGAN GHOST

Xai en una salsa a l' estil nord de la India
ordero en una salsa al estilo del norte de la India
Tender pieces of lamb in a north Indian Style

15,90€

LAMB VINDALOO

Xai a l' estil Goa (molt picant)
Cordero al estilo Goa (muy picante)
Lamb in a Goa style (very hot)

15,90€

LAMB KARAH

Xai desossat amb pebrots, ceba i especíes tradicionals
Cordero deshuesado cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales
Boneless pieces of lamb cooked with Green peppers, onions and traditionally spiced

15,90€

LAMB BOTI MASALA

Xai trossejat amb una salsa especial d' especíes tradicionals
Cordero troceado en una salsa especial de especias tradicionales
Tender pieces of lamb in a special sauce with traditional spices

15,90€

LAMB MADRAS

Peces de xai a l' estil Madras (Picant)
Deshuesados trozos de cordero al estilo Madras (Picante)
Tender pieces of lamb in Madras style (hot)

15,90€

LAMB KORMA

Xai amb salsa de ceba,fruts. secs, nata i especíes
Cordero con salsa de cebolla, frutos secos, nata y especias
Tender pieces of lamb cooked with onions dry fruits & spices

15,90€



PESCADO

FISH MASALA

Peix amb una salsa especial d'espècies tradicionals
Pescado en una salsa especial de especias tradicionales
Fish in a special sauce with traditional spices

14,90€

FISH CHILLY

Peix trossejat amb ceba, pebrots, salsa de soja i xile
Pescado troceado con cebolla, pimientos, salsa de soja y chile
Fish with onions and peppers in a soya-chili sauce

14,90€

JHINGA MASALA

Llagostins amb una salsa especial d'espècies tradicionals
Langostinos en una salsa especial de especias tradicionales
Prawns in a special sauce with traditional spices

15,90€

JHINGA MANGO DELIGHT

Llagostins amb mango en una salsa de safra i anacards
Langostinos con mango en salsa de azafrán y anacardos
Prawns with mango in saffron – cashew nut sauce

15,90€

VERDURAS

PANEER MASALA

Formatge fresc amb salsa de ceba, tomaquet, nata i espècies tradicionals
Queso fresco en una salsa de tomate, cebolla, nata y especias tradicionales
Fresh cheese cooked with onions, tomatoes and cream, traditionally spiced

12,90€

PALAK PANEER

Formatge fresc amb espinacs i espècies exquisides
Queso fresco con espinacas y especias exquisitas
Fresh cheese with spinach, exquisitely spiced

11,90€

SHAHI PANEER

Formatge fresc en salsa de tomaquet, nata, fruits secs i espècies
Queso fresco casero con salsa de tomate, nata, frutos secos y especias
Fresh cheese with dry fruits in a sweet tomato-cream sauce

12,90€

CHANA MASALA

Cigrons en una salsa de tomaquet fresc, ceba i gingebre
Garbanzos en salsa especiada de tomate fresco, cebolla y jengibre
Chickpeas in a tomato-ginger sauce

11,90€



VERDURAS

KARAHI PANEER

Formatge fresc amb pebrots, ceba, col i especíes tradicionals
Queso fresco cocinado con pimientos verdes, cebolla y especias tradicionales
Fresh cheese cooked with Green peppers, onions and Indian spices

12,90€

DAL MAKHNI

Llenties negres cuinades amb especíes especials de l' Himalaia
Lentejas negras cocinadas con especias spices from the Himalayas
Black lentils cooked with special spices from the Himalayas

11,90€

DAL TARKA

Llenties mixts cuinats a l' estil india
Lentejas mixtos en estilo hindú
Mixed lentils Indian style

11,90€

MIX VEGETABLE

Verdures variades amb tomaquet, all i gingebre
Verduras variadas con tomate, ajo y jengibre
Mix vegetables with tomatoes, garlic and ginger

11,90€

BAINGAN BHARTHA

Trossejat d'albergínies i pesols amb espècies tradicionals
Picadillo de berenjenas y guisantes con especias tradicionales
Minced aburgine and Green peas cooked with traditional spices

12,90€

CHILLY PANEER

Formatge fresc amb ceba, pebrots, salsa de soja i xille
Queso fresco con cebolla, pimientos, salsa de soja y chiles
Fresh cheese with onions and peppers in a soya – chili sauc

12,90€

BHINDI MASALA

Okra cuinada amb garam masala, ceba i tomaquet
Okra cocinada con garam masala, cebolla y tomate
Ladyfingers cooked with garam masala, onions and tomatoes

12,90€

AALOO GOBI

Coliflor i patates cuinades amb all, gingebre i especíes
Coliflor y patatas cocinadas con ajo, jengibre y especias
Cauliflower and potatoes cooked with garlic, ginger and spices

11,90€

MUTTER PANEER

Pesols frescos amb formatge hindú cuinat en salsa curry, herbes i especíes.
Guisantes frescos con queso hindú cocinado en salsa curry, hierbas y especias
Green peas with cottage cheese cooked in curry sauce, herbs and spices.

12,90€

JEERA AALOO

Patates amb comí i especíes.
Patatas con comino y especias.

11,90€

SAAG AALOO

Espinacs amb patates i especíes.
Espinacas con patatas y especias.

11,90€



PAN HINDU

BUTTER NAAN

Torta de farina blanca al tandoor amb mantega
Torta de harina blanca con mantequilla
Wheat flour bread with butter

2,40€

TANDOORI ROTI

Torta de farina de blat integral al tandoor
Torta de harina de trigo integral al tandoor
Wheat flour bread baked in tandoor

2,40€

LACHA PARATHA

Coca en capes de farina de integral
Coca en capas de harina integral
Layered wheat flour bread

3,40€

PANEER KULCHA

Coca de farina farcida amb formatge fresc
Coca de harina rellena con queso fresco
Wheat flour bread stuffed with cheese

4,40€

ONION KULCHA

Coca de farina, farcida amb ceba
Coca de harina rellena de cebolla
Wheat flour bread stuffed with onions

3,40€

PESHAWARI NAAN

Coca de farina blanca farcida amb fruits secs
Coca de harina blanca rellena de frutos secos
Wheat flour bread stuffed with dry fruits

4,40€

GARLIC NAAN

Pa amb all
Pan con ajo
Bread with garlic.

3,50€

AALOO PARATHA

Pan amb patates i especies
Pan relleno de patatas y especias
Bread with potatoes and spices

4,20€



ARROZ

CHAWAL BASMATI

Arrós blanc Basmati
Arroz Blanco Basmati
Basmati rice

3,50€

LAMB BIRYANI

Arrós Basmati amb fruits secs, xai i herbes aromàtiques
Arroz con cordero, almendras, pasas y hierbas aromáticas
Basmati rice with lamb, dry fruits and aromatic herbs

15,90€

CHICKEN BIRYANI

Arrós Basmati amb pollastre, fruits secs i herbes aromàtiques
Arroz con pollo, frutos secos y hierbas aromáticas
Basmati rice with chicken, dry fruits and aromatic herbs

12,90€

JHINGA BIRYANI

Arrós Basmati amb gambas, fruits secs i herbes aromàtiques
Arroz con gambas, frutos secos y hierbas aromáticas
Basmati rice with prawns, dry fruits and aromatic herbs

15,90€

VEGETABLE BIRYANI

Verdures i arrós basmati cuinat amb espècies.
Verduras y arroz basmati cocinado con especias.
Mixed vegetables and Basmati rice cooked with spices.

10,90€

MUTTER PULAU

Arros Basmati amb pesols i especies.
Arroz basmati cocinado con guisantes y especias
Basmati rice with green peas and spices

6,90€

JEERA RICE

Arros basmati amb comí i especies.
Arroz basmati con comino y especias
Basmati rice with cumin seeds and spices.

6,90€

CHICKEN FRIED RICE

Arros basmati fregit amb pollastre i especies.
Arroz basmati frito con pollo y especias.
Basmati rice fried with chicken and spices.

9,95€

EGG FRIED RICE

Arros basmati fregit amb ous i especies.
Arroz basmati frito con huevos y especias.
Basmati rice fried with egg and spices

8,95€

VEGETABLE FRIED RICE

Arros basmati fregit amb verdures i especies.
Arroz basmati frito con verduras y especias.
Basmati rice fried with vegetables and spices

7,95€



DELICIAS NEPALESAS

VEGETABLE MOMO

9,95€

Boletes de massa al vapor farcides de verdures fresques i amanides, servides amb una salsa de tomàquet lleugerament àcida.
Empanadillas al vapor rellenas de verduras frescas y sazonadas, servidas con una salsa de tomate ligeramente ácida
Steamed dumplings filled with fresh, seasoned vegetables, served with a tangy tomato-based sauce for a light yet flavorful bite.

CHICKEN MOMO

9,95€

Boletes farcides de pollastre picat especiat, al vapor, acompanyades d'una salsa picant i saborosa.
Jugosas empanadillas rellenas de pollo picado especiado, al vapor, acompañadas de una salsa picante.
Steamed juicy dumplings stuffed with spiced minced chicken, paired with a zesty dipping sauce.

JHOL MOMO

10,95€

Boletes cruixents amb un farcit saborós, una versió cruixent del clàssic momo, servides amb chutney de tomàquet picant.
Empanadillas crujientes con un relleno sabroso, una versión crocante del clásico momo, servidas con chutney de tomate picante.
Crispy fried dumplings with a savory filling, offering a crunchy twist to the classic momo, served with a spicy tomato chutney.

CHILLI MOMO

11,95€

Momos fregits saltats en una salsa picant amb ceba, pebrots i espècies nepaleses per un toc extra de picant.
Momos fritos salteados en una salsa picante con cebollas, pimientos y especias nepalesas para un toque extra de picante.
Fried momos tossed in a spicy, tangy sauce with onions, peppers, and Nepali spices for an extra kick of heat.

VEGETABLE CHOWMEIN

8,95€

Fideus saltejats amb verdures fresques i crocants, adobats amb salsa de soja i espècies per un sabor deliciós i equilibrat
Fideos salteados con verduras frescas y crujientes, aderezados con salsa de soja y especias para un sabor delicioso y equilibrado.
Stir-fried noodles with fresh, crisp vegetables, seasoned with soy sauce and spices for a deliciously balanced flavor

EGG CHOWMEIN

8,95€

Fideus saltejats amb verdures fresques i ou, adobats amb salsa de soja i espècies per un sabor deliciós i equilibrat
Fideos salteados con verduras frescas y huevos, aderezados con salsa de soja y especias para un sabor delicioso y equilibrado.
Stir-fried noodles with fresh, crisp vegetables and eggs, seasoned with soy sauce and spices for a deliciously balanced flavor

CHICKEN CHOWMEIN

9,95€

Fideus saltejats amb trossos de pollastre tendre, verdures fresques i una salsa de soja rica, per un plat ple de sabor.
Fideos salteados con trozos de pollo tierno, verduras frescas y una salsa de soja rica, para un plato lleno de sabor.
Stir-fried noodles with tender pieces of chicken, fresh vegetables, and a rich soy sauce, offering a flavorful and satisfying dish

VEGETABLE THUKPA

9,95€

Sopa de noodles amb verdures fresques en un brou saborós, amanit amb espècies nepaleses per un plat calent i reconfortant.
Sopa de fideos con verduras frescas en un caldo sabroso, sazonada con especias nepalesas para un plato caliente y reconfortante.
Noodle soup with fresh vegetables in a savory broth, seasoned with Nepali spices for a warm and comforting dish.

CHICKEN THUKPA

10,95€

Sopa de noodles amb trossos de pollastre tendre, verdures fresques i un brou ric, amanit amb espècies nepaleses per un sabor intens.
Sopa de fideos con trozos de pollo tierno, verduras frescas y un caldo rico, sazonada con especias nepalesas para un sabor intenso.
Noodle soup with tender pieces of chicken, fresh vegetables, and a rich broth, seasoned with Nepali spices for an intense flavor.

MOMO THUKPA

12,95€

Sopa de noodles amb momos farcides, verdures fresques i un brou ric amb espècies nepaleses.
Sopa de fideos con momos rellenos, verduras frescas y un caldo rico con especias nepalesas.
Noodle soup with filled momos, fresh vegetables, and a rich broth seasoned with Nepali spices.

DELICIAS NEPALESAS

CHICKEN CHOILA

11,95€

Pollastre a la graella marinat amb espècies aromàtiques, all i gingebre, servit amb coriandre fresc, cebes i salsa de llimona
Pollo a la parrilla marinado con especias aromáticas, ajo y jengibre, servido con cilantro fresco, cebolla y salsa de limón
Grilled chicken marinated with aromatic spices, garlic, and ginger, served with fresh coriander, onions, and lemon sauce

CHICKEN SEKUWA

11,95€

Pollastre marinat amb espècies tradicionals i cuit a la graella, servit amb coriandre fresc i cebes
Pollo marinado con especias tradicionales y cocido a la parrilla, servido con cilantro fresco y cebolla
Traditional spiced marinated chicken grilled to perfection, served with fresh coriander and onions

CHICKEN CHILLY

12,95€

Pollastre saltejat al estil nepali amb una salsa picant de xili i espècies, servit amb cebes i pebrot
Pollo salteado al estilo nepali en una salsa picante de chile con especias, acompañado de cebolla y pimienta
Nepali-style stir-fried chicken in a spicy chili sauce with aromatic spices, served with onions and bell peppers

CHICKEN SADEKO

11,95€

Pollastre marinat al estil nepali amb espècies picants, ceba, coriandre i un toc de llimona
Pollo marinado al estilo nepali con especias picantes, cebolla, cilantro y un toque de limón
Nepali-style marinated chicken with spicy seasonings, onion, coriander, and a hint of lemon

PIRO AALOO

7,95€

Patates al estil nepali amb un toc picant, cuinades amb xili i espècies aromàtiques, servides amb coriandre fresc
Papas al estilo nepali con un toque picante, cocinadas con chile y especias aromáticas, acompañadas de cilantro fresco
Nepali-style potatoes with a spicy kick, cooked with chili and aromatic spices, served with fresh coriander



POSTRE

MALAI KULFI

Gelat cassola amb fruits secs i nata
Helado casero con frutos secos y nata
Homemade icecream with dry fruits and cream

6,90€

GULAB JAMUN

Boletes de llet fregida en almibar, amb bola de gelat
Boletas de leche frita en almibar, con bola de helado
Fried milk balls in sweet syrup, with an icecream ball

5,90€

RASGULLA

Formatge fresc en almibar
Queso fresco en almibar
Fresh cheese in sweet syrup

5,90€

MANGO CREAM

Crema de mango amb gelat de vainilla
Crema de mango con helado de vainilla
Mango cream with vanilla icecream

5,90€

GAJAR HALWA

Pastanagues cuinats amb llet aromatitzada
Zanahorias cocinadas con leche aromatizada
Carrots cooked in flavoured sweet milk

5,90€

SALTED LASSI

3,50€

SWEET LASSI

3,50€

MANGO LASSI

3,95€

VINO TINTO

VINO HINDU SULA
SANGRE DE TORO
SANGRE DE TORO MINI
TORRE CORONAS
RIOJA
RIOJA RESERVA
CUNE
CUNE MINI

19,90€
19,90€
11,90€
21,90€
17,90€
29,90€
21,90€
11,90€

FAUSTINO VII
FAUSTINO VII MINI
MARQUES DE CACERES
MARQUES DE CACERES MINI
EL COTO RIOJA
RAMON BILBAU

19,90€
11,90€
21,90€
11,90€
21,90€
21,90€



VINO BLANCO

VIÑASOL
VIÑASOL MINI
VIÑA ESMERALDA
VIÑA ESMERALDA MINI
VERDEJO
BLANC PESCADOR

19,90€
11,90€
21,90€
11,90€
17,90€
17,90€

ROSADO

LAMBRUSCO
MATIUS ROSE

13,95€
15,90€

COCTELES

SANGRIA COPA
SANGRIA 0.5L
SANGRIA JARRA (1L)
MOJITO CLASICO
MOJITO FRESA
MOJITO MANGO
MARGARITA CLASICA
MARGARITA FRESA
MARGARITA MANGO
DAIQUIRI CLASICO
DAIQUIRI FRESA
DAIQUIRI MANGO
PIÑA COLADA
SEX ON THE BEACH
COSMOPOLITAN
NEGRONI
OLD FASHIONED
CAIPIRINHA
MOSCOW MULE

5,95€
10,90€
17,90€
7,95€
8,95€
8,95€
7,95€
8,95€
8,95€
7,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€
8,95€

