

# ROYAL TANDOORI

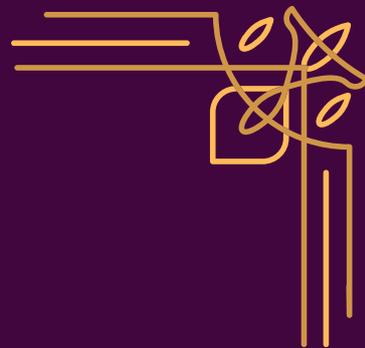


Para más detalles  
Llame al +34 603 73 02 82

**ORDER NOW**

[caceres.royaltandoori.eu](http://caceres.royaltandoori.eu)





## Estimado Cliente:

Bienvenido a Royal Tandoori, donde cada comida es un viaje al corazón de la auténtica cocina del norte de la India.

Nuestra pasión radica en elaborar sabores tradicionales, ya sea con los ingredientes más frescos como verduras seleccionadas, carnes tiernas, pescados jugosos o nuestro emblemático paneer casero. Para su comodidad, todos nuestros platos pueden personalizarse según sus preferencias.

Además de nuestras especialidades, hemos creado un menú variado con delicias indias diseñadas para deleitar su paladar.

Cada plato se prepara cuidadosamente pensando en usted. Háganos saber su preferencia de picante—suave, medio o intenso—o si desea ajustar algún ingrediente. Nuestro equipo, comprometido y atento, estará encantado de adaptar su comida a la perfección.

Su satisfacción es lo más importante para nosotros. Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, no dude en compartir sus comentarios. Estamos aquí para garantizar que su experiencia gastronómica sea verdaderamente inolvidable.

Saboree los sabores, relájese y disfrute de su tiempo en Royal Tandoori.

¡Que aproveche!

Atentamente,

El equipo de **Royal Tandoori**

P.D. Todos nuestros platos están completamente libres de glutamato monosódico (MSG). Para más información sobre ingredientes y aditivos, consulte el reverso del menú





ROYAL GROUP

## STARTERS

**1. PAPADUM** 0,95 €

Crujientes láminas de lenteja

**2. MASALA PAPADUM** 1,50 €

Papadum cubierto con cebolla, tomate y pepino fresco picado

**3. ALOO TIKKI** 4,50 €

Croquetas de patata y lentejas especiadas, fritas hasta dorarse

**4. PAKORA DE VERDURAS** 4,50 €

Verduras frescas cubiertas con harina de garbanzo y fritas

**5. PAKORA DE POLLO** 4,99 €

Tiras de pollo rebozadas en harina de garbanzo y fritas hasta dorarse

**6. BHAJI DE CEBOLLA** 4,50 €

Cebolla frita en masa especiada de harina de garbanzo

**7. SAMOSA DE VERDURAS CON CHAT** 5,50 €

Pasta crujiente rellena de verduras especiadas

**8. SAMOSA DE POLLO CON CHAT** 6,50 €

Pasta rellena de pollo especiado con un toque de salsa Chat

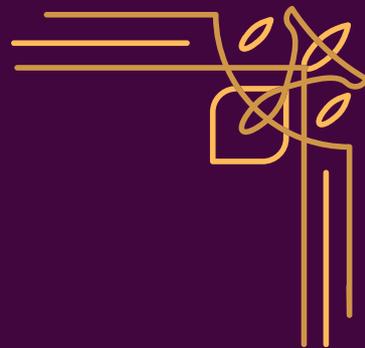
**9. CHAT DE POLLO** 5,50 €

Trozos de pollo especiados con salsa de tamarindo

**10. PURI DE GAMBAS** 6,99 €

Pan frito servido con gambas en salsa especiada

**11. PATATAS FRITAS** 2,99 €



## ROYAL MENU

Gamba Tikka, Pakora de pescado, Pollo Tikka, Seekh Kebab, Malai Tikka, Pakora de verduras, Tortas de cebolla, Alitas de Pollo Tandoor, Arroz Kashmiri Dulce, Arroz Pilau, Naan (queso, ajo) y Karahi especial

(PARA 2 PERSONAS)	44,99 €
(PARA 3 PERSONAS)	64,99 €
(PARA 4 PERSONAS)	84,99 €
(PARA 5 PERSONAS)	104,99 €
(PARA 6 PERSONAS)	124,99 €
(PARA 7 PERSONAS)	144,99 €
(PARA 8 PERSONAS)	164,99 €

## MENÚ INFANTIL

### 14. MENÚ INFANTIL

8,99 €

CHICKEN MALAI TIKKA + ARROZ BASMATI  
SIMPLE + PATATAS FRITAS  
(Acompañado de batido de mango o  
helado)





ROYAL GROUP

## PLATOS TANDOORI BBQ

### 15. PANEER SHASHLIK 12,99 €

Brochetas de paneer marinado, pimientos y cebollas, asados en el tandoor.

### 16. KEBAB DE POLLO SEEKH 9,99 €

Pollo picado, sazonado y asado en brochetas

### 17. KEBAB SEEKH DE TERNERA 11,99 €

Carne de res picada especiada asada en brochetas

### 18. TIKKA DE POLLO MALAI 9,99 €

Pechuga de pollo tierna marinada en especias cremosas y cocinada a la perfección

### 19. POLLO TIKKA 9,99 €

Pollo tierno marinado en yogur y especias, cocinado a la perfección

### 20. TIKKA DE LANGOSTINOS AL AJO 13,99 €

Langostinos jugosos marinados en ajo y asados a la parrilla

### 21. LANGOSTINOS REYES TANDOORI 17,99 €

Langostinos grandes marinados en especias y cocinados en el tandoor

### 22. PARRILLADA REAL MIXTA 17,99 €

(2 PERSONAS)

Una selección premium de nuestros mejores platos tandoori

### 22A - MUSLOS DE POLLO TANDOORI 6,99 €

Muslos de pollo tiernos marinados en una mezcla de especias aromáticas de Tandoori, asados a la perfección para un toque ahumado y sabroso

Nota: Todos los platos a la parrilla se sirven en un plato de hierro



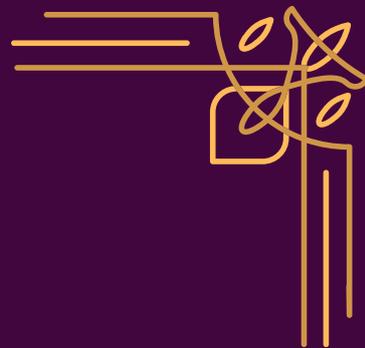
ROYAL GROUP

## SALADS

- 23. ENSALADA VERDE** 4,99 €  
Una refrescante mezcla de pepino, lechuga, cebolla, aceitunas y tomate
- 24. ENSALADA MIXTA** 5,99 €  
Una colorida mezcla de pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias, tomate, queso y maíz dulce
- 25. ENSALADA DE ATÚN** 6,50 €  
Atún con pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias y tomate
- 26. ENSALADA REAL ESPECIAL  
CON POLLO TANDOORI** 7,99 €  
Pollo tandoori servido sobre una cama de pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias, tomate y maíz dulce

## SOPAS

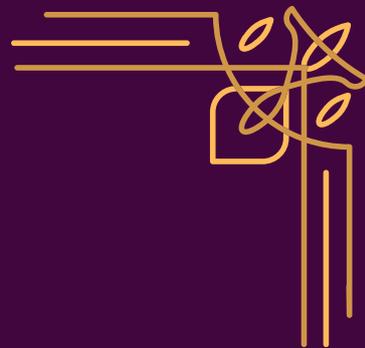
- 27. SOPA DE DAAL** 3,99 €  
Sopa de lentejas al estilo del sur de la India, elaborada con lentejas rojas, hierbas selectas y especias suaves
- 28. SOPA DE POLLO** 4,50 €  
Sopa de pollo al estilo del norte de la India, aromatizada con ajo, jengibre, canela, cardamomo y especias aromáticas
- 29. SOPA DE TOMATE** 3,99 €  
Sopa sabrosa preparada con tomates frescos, hierbas y una mezcla equilibrada de especias
- 30. SOPA DE VERDURAS** 3,99 €  
Deliciosa sopa hecha con verduras frescas del jardín, hierbas y especias suaves



## PAN INDIO

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>31. NAAN NORMAL</b>                                    | <b>2,50 €</b> |
| Pan plano tradicional indio horneado en el horno de barro |               |
| <b>32. NAAN CON MANTEQUILLA</b>                           | <b>3,50 €</b> |
| Naan cubierto con mantequilla derretida                   |               |
| <b>33. NAAN DE AJO</b>                                    | <b>3,50 €</b> |
| Naan infundado con ajo                                    |               |
| <b>34. NAAN DE QUESO</b>                                  | <b>3,50 €</b> |
| Naan relleno de queso derretido                           |               |
| <b>35. NAAN DE QUESO Y AJO</b>                            | <b>3,99 €</b> |
| Una mezcla perfecta de queso y ajo en naan                |               |
| <b>36. NAAN PESHAWARI</b>                                 | <b>3,99 €</b> |
| Naan relleno de coco, almendras y pasas dulces            |               |
| <b>37. NAAN DE KEEMA</b>                                  | <b>4,50 €</b> |
| Naan relleno de carne picada especiada                    |               |
| <b>38. PARATHA DE PATATA</b>                              | <b>4,99 €</b> |
| Pan plano relleno de puré de patata sazonado              |               |
| <b>39. ROTI/CHAPATI</b>                                   | <b>2,50 €</b> |
| Pan integral horneado a la perfección                     |               |





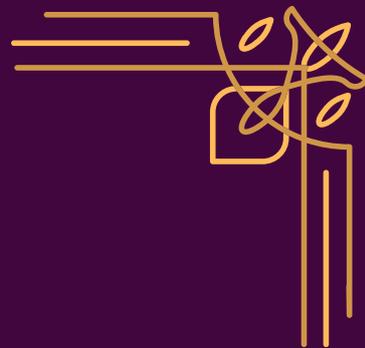
## ARROZ (RICE)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>40. ARROZ BASMATI</b>  | <b>4,50 €</b>  |
| Arroz basmati aromático al vapor  |                |
| <b>41. ARROZ PULAO</b>  | <b>4,99 €</b>  |
| Arroz basmati con garbanzos y especias suaves                                       |                |
| <b>42. ARROZ KEEMA</b>  | <b>6,99 €</b>  |
| Arroz basmati cocido al horno con carne picada especiada                            |                |
| <b>43. ARROZ KASHMIRI</b>   | <b>7,50 €</b>  |
| Arroz fragante cocido con especias, cubierto con queso derretido para un sabor rico |                |
| <b>44. ARROZ FRITO CON HUEVO</b>  | <b>6,99€</b>   |
| Arroz basmati frito con huevos y especias   |                |
| <b>45. BIRYANI DE VERDURAS</b>  | <b>10,99 €</b> |
| Arroz basmati aromático al vapor con verduras, hierbas y especias                   |                |
| <b>46. BIRYANI ESPECIAL</b>   | <b>13,99 €</b> |
| Una combinación Royal de pollo, ternera, camarones y especias aromáticas            |                |
| <b>47. BIRYANI DE POLLO</b>   | <b>11,99 €</b> |
| Arroz basmati al vapor con pollo especiado y hierbas                                |                |





ROYAL GROUP



## CURRY

Un plato principal en la cocina india no es fácil de preparar. Consiste en diversos ingredientes que deben ser perfectamente combinados. Las seis a veinte especias son particularmente importantes para la carne o los vegetales, así como el líquido de la salsa. En el norte de la India, el “garam masala” u otras especias aromáticas determinan la base del sabor. Se prepara con cebollas frescas, tomates, ajo, jengibre y variedades selectas de especias indias

<b>48. CURRY DE POLLO</b>	<b>10,50 €</b>
<b>49. CURRY DE TERNERA</b>	<b>12,50 €</b>
<b>50. CURRY DE CAMARONES</b>	<b>13,50 €</b>
<b>51. CURRY DE PESCADO</b>	<b>12,50 €</b>
<b>52. CURRY DE PANEER</b>	<b>10,50 €</b>
<b>53. CURRY DE VEGETALES</b>	<b>9,99 €</b>





ROYAL GROUP

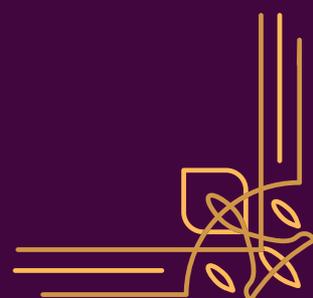


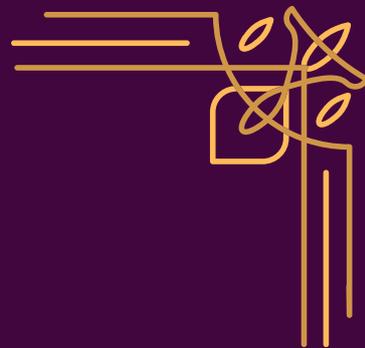
## KARAHI

Un tipo de wok, es decir, una sartén profunda de hierro fundido con un fondo abovedado.

El Karahi se utiliza para preparar platos con una base de tomate reducido y sabores dulces y ácidos, con la adición de cebolla. Es uno de los platos más representativos de la cocina del norte de la India. Se prepara con trozos frescos de tomate, ajo, cebolla y jengibre en una salsa espesa

54. POLLO KARAHÍ	10,99 €
55. TERNERA KARAHÍ	12,99 €
56. CAMARONES KARAHÍ	13,99 €
57. PESCADO KARAHÍ	12,99
58. PANEER KARAHÍ	10,99 €
59. VEGETALES KARAHÍ	10,50 €

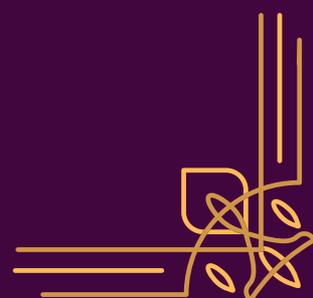


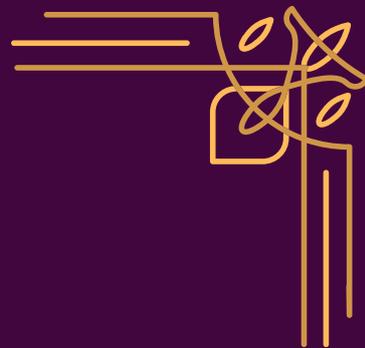


## KORMA

Originario de la cocina Mughlai, el Korma es una delicada mezcla de pasta de cebolla morada, anacardos, crema o yogur, y una variedad de especias, todo cocinado lentamente a fuego bajo. Es un plato suavemente especiado y ligeramente dulce. Preparado con anacardos, ajo, cebolla roja, jengibre y yogur

60. KORMA DE POLLO	11,50 €
61. KORMA DE TERNERA	13,50 €
62. KORMA DE CAMARONES	14,99 €
63. KORMA DE PESCADO	12,99 €
64. KORMA DE PANEER	11,99 €
65. KORMA VEGETAL	10,99 €





## VINDALOO

Un elemento de la cocina Goana y Konkani que proviene del portugués "Carne de Vinha d'Alhos." La carne o los vegetales se cocinan con vinagre, papas, jengibre fresco, chile picante y una mezcla de especias.

Preparado con papas, vinagre, ajo, jengibre y chile picante

66. VINDALOO DE POLLO 10,99 €

67. VINDALOO DE TERNERA 12,99 €

68. VINDALOO DE CAMARONES 13,99 €

69. VINDALOO DE PESCADO 12,99 €

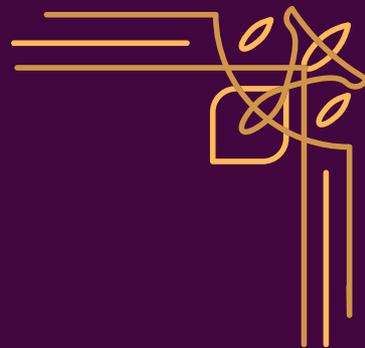
70. VINDALOO DE PANEER 11,50 €

71. VINDALOO VEGETAL 10,99





ROYAL GROUP



## TIKKA MASALA

El Tikka Masala es uno de los platos más populares de la cocina india. Consiste en trozos de carne o paneer marinados delicadamente en una mezcla de especias exóticas que van desde el garam masala hasta el comino, y luego se asan. El término 'tikka' hace referencia a los trozos marinados, mientras que 'masala' y 'yogur' son las especias y la base cremosa que realzan los sabores del plato. Es ligeramente dulce y terroso al gusto. Preparado con cebollas y tomates puré, especias cremosas, menta y almendras

72. TIKKA MASALA DE POLLO 11,99 €

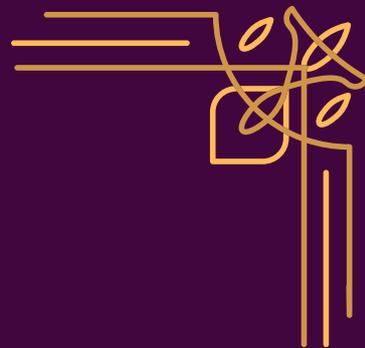
73. TIKKA MASALA DE TERNERA 13,99 €

74. TIKKA MASALA DE CAMARONES 14,99 €

75. TIKKA MASALA DE PESCADO 12,99 €

76. TIKKA MASALA DE PANEER 11,99 €





## BUTTER MASALA

El Butter Masala es uno de los platos más queridos de la cocina india. Presenta trozos de carne, mariscos o paneer marinados delicadamente, infusionados con una mezcla exótica de garam masala, comino y otros sabores. El plato se prepara con una rica salsa de tomate y mantequilla, creando un perfil cremoso, mantecoso y ligeramente dulce con un toque de almendras

**77. POLLO BUTTER MASALA** 11,99 €

**78. TERNERA BUTTER MASALA** 13,99 €

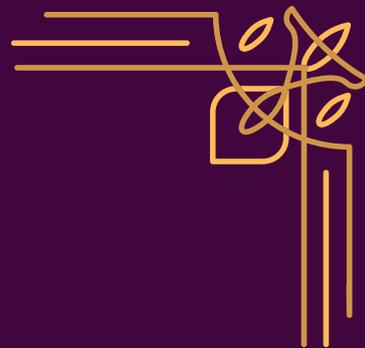
**79. CAMARONES BUTTER MASALA** 14,99 €

**80. PESCADO BUTTER MASALA** 12,99 €

**81. PANEER BUTTER MASALA** 11,99 €

**82. VEGETALES BUTTER MASALA** 10,99 €





## MADRAS

Madras es un curry picante, ácido, caliente y ligeramente dulce inspirado en la cocina Tamil. Este sabroso plato, a menudo servido con arroz basmati o acompañado de Chapati, Roti o Parathas, es un favorito para los amantes de las especias. El origen del curry Madras está relacionado con los comerciantes Tamil de Madras (ahora Chennai), que introdujeron el polvo de curry a los viajeros y colonos británicos en la India. Con el tiempo, esto llevó a la creación de varios currys inspirados en la cocina india, que se convirtieron en alimentos básicos en los restaurantes británicos de comida india y en las casas de curry

**83. POLLO MADRAS** 10,99 €

**84. TERNERA MADRAS** 12,99 €

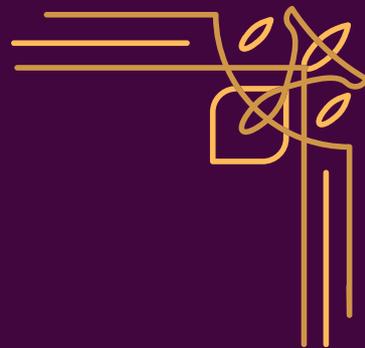
**85. CAMARONES MADRAS** 13,99 €

**86. PESCADO MADRAS** 12,99 €

**87. PANEER MADRAS** 11,50 €

**88. VERDURAS MADRAS** 10,99 €



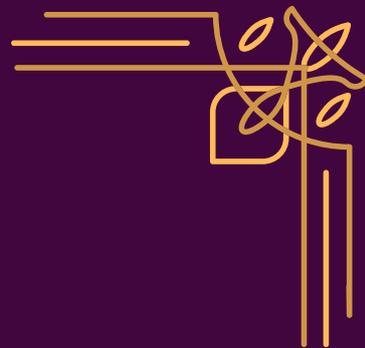


## JALFREZI

Jalfrezi es un sabroso plato indio preparado salteando una mezcla de verduras, especias y hierbas. Es una opción rápida, sencilla y saludable que combina perfectamente con arroz blanco o aromatizado, chapati, roti, naan, o incluso arroz al vapor o frito

89. POLLO JALFREZI	10,99 €
90. TERNERA JALFREZI	12,99 €
91. CAMARONES JALFREZI	13,99 €
92. PESCADO JALFREZI	12,99 €
93. PANEER JALFREZI	11,50 €
94 . VERDURAS JALFREZI	10,99 €

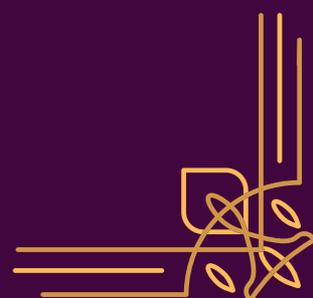


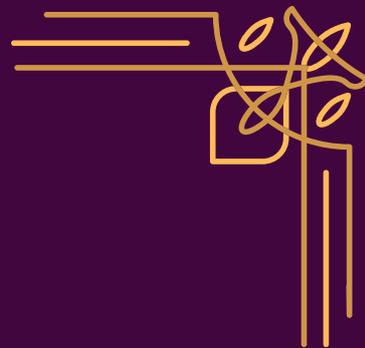


## ESPECIALIDADES DE CORDERO



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>95. CURRY DE CORDERO</b>  | <b>17,99 €</b> |
| Un clásico de la cocina india con tiernos trozos de cordero cocidos a fuego lento en una rica y sabrosa salsa de curry, infundada con especias y hierbas aromáticas      |                |
| <b>96. KORMA DE CORDERO</b>  | <b>18,99 €</b> |
| Cordero tierno cocinado en una salsa cremosa a base de yogur y especias suaves, delicadamente sazonado con nueces y un toque de azafrán                                  |                |
| <b>97. CORDERO CON MANGO</b>   | <b>18,99 €</b> |
| Una fusión única de cordero tierno y mango maduro, cocinado a fuego lento en un curry ligeramente ácido y dulce, ofreciendo un perfil de sabor exótico                   |                |
| <b>98. SAAG DE CORDERO</b>   | <b>17,99 €</b> |
| Cordero tierno cocinado con espinacas frescas y una mezcla de especias, creando un plato nutritivo y robusto en sabor  |                |
| <b>99. GOA DE CORDERO</b>  | <b>18,99 €</b> |
| Una especialidad de Goa con cordero cocinado en un curry a base de coco ácido y picante, mejorado con tamarindo y especias costeras                                      |                |
| <b>100. BHUNA DE CORDERO</b>   | <b>18,50 €</b> |
| Una preparación seca y sabrosa de cordero cocinado a fuego lento con cebollas, tomates y una mezcla audaz de especias, perfecta para los amantes de los sabores intensos |                |
| <b>101. KARAHÍ DE CORDERO</b>  | <b>18,50 €</b> |
| <small>(CON O SIN HUESO)</small>   |                |
| Un plato tradicional cocinado en una sartén estilo wok, con cordero salteado con tomates frescos, chiles verdes y especias fragantes para una experiencia rica y sabrosa |                |





## PLATOS ESPECIALES DE POLLO

### 102. POLLO MANGO 12,50 €

Una fusión única de pollo tierno y mango maduro, cocidos a fuego lento en un curry ácido y ligeramente dulce, ofreciendo un perfil de sabor exótico

### 03. POLLO SAAG 11,50 €

Pollo tierno cocinado con espinacas frescas y una mezcla de especias, creando un plato nutritivo y robusto en sabor

### 104. POLLO SABJI 11,50 €

Pollo tierno y verduras frescas cocinadas con especias aromáticas para un plato saludable y lleno de sabo

### 105. POLLO DAAL 11,99 €

Pollo tierno cocinado con lentejas y especias aromáticas, creando un plato robusto y lleno de sabor

### 106. POLLO CHILLI 12,50 €

Jugosos trozos de pollo salteados con pimientos, cebollas y salsas picantes para un plato audaz y sabroso

### 107. POLLO GOA 12,99 €

Pollo tierno cocinado en un curry ácido a base de coco, infusionado con especias de Goa para un sabor rico y sabroso

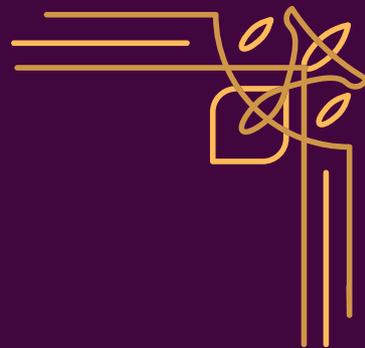
### 108. POLLO BHUNA 11,50 €

Pollo succulento cocinado a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces para un plato espeso, rico y lleno de sabor





ROYAL GROUP



## PLATOS ESPECIALES DE TERNERA

### 109. TERNERA DE MANGO 13,99 €

Carne de res tierna cocinada en un curry ácido y ligeramente dulce infusionado con mango, con sabores exóticos

### 110. TERNERA CON SAAG 12,99 €

Carne de res tierna cocinada a fuego lento con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato robusto y sabroso

### 111. TERNERA CON SABJI 12,99 €

Trozos de carne de res tierna cocinados con verduras mixtas y especias aromáticas para un plato sabroso y saludable.

### 112. TERNERA CON CHANNA 12,99 €

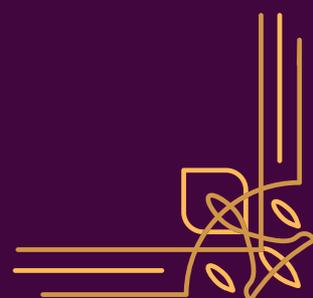
Carne de res tierna cocinada con garbanzos y una mezcla de especias, creando un plato robusto y sabroso

### 113. TERNERA GOA 13,99 €

Carne de res tierna cocinada en un rico curry ácido a base de coco, con especias de Goa para una experiencia sabrosa y aromática

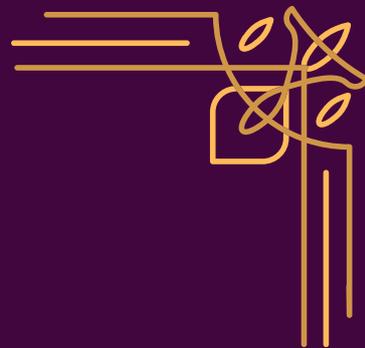
### 114. TERNERA BHUNA 12,99 €

Carne de res succulenta cocinada a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces para un plato espeso, rico y profundamente sabroso





ROYAL GROUP



## PLATOS ESPECIALES DE LANGOSTINOS



### 115. LANGOSTINOS MANGO 14,99 €

Langostinos jugosos cocinados en un curry ácido y dulce de mango, infusionados con especias para un sabor delicioso y exótico

### 116. LANGOSTINOS SAAG 14,50 €

Langostinos succulentos cocinados con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato sabroso y nutritivo

### 117. LANGOSTINOS SABJI 14,50 €

Langostinos tiernos cocinados con verduras mixtas y una mezcla de especias aromáticas para un plato sabroso y saludable

### 118. LANGOSTINOS GOA 14,99 €

Langostinos jugosos cocinados en un curry ácido a base de coco, con especias de Goa, ofreciendo un sabor rico y sabroso

### 119. LANGOSTINOS BHUNA 14,50 €

Langostinos succulentos salteados con cebollas, tomates y especias audaces, creando un curry seco rico y sabroso

### 120. LANGOSTINOS CHILLI 14,99 €

Langostinos tiernos salteados con chiles verdes, pimientos y especias para un sabor audaz y picante





ROYAL GROUP

## PLATOS ESPECIALES DE PESCADO

### 121. PESCADO MANGO 13,50 €

Pescado fresco cocinado en un curry ácido y dulce de mango, infusionado con especias aromáticas para un plato vibrante y sabroso

### 122. PESCADO SAAG 12,99 €

Pescado delicado cocinado con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato sabroso y nutritivo

### 123. PESCADO SABJI 12,99 €

Pescado tierno cocinado con verduras mixtas y una mezcla de especias aromáticas para un plato sabroso y saludable

### 124. PESCADO GOA 13,99 €

Pescado fresco cocinado en un curry ácido a base de coco con especias de Goa, ofreciendo un sabor rico y aromático

### 125. PESCADO BHUNA 12,50 €

Pescado succulento cocido a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces, creando un curry seco rico y sabroso

### 126. PESCADO CHILLI 13,99 €

Pescado tierno salteado con chiles verdes, cebollas y pimientos, entregando un sabor audaz y picante

## PLATOS ESPECIALES DE VERDURAS

### 127. DAAL TADKA 9,50 €

Un plato clásico de lentejas cocinado con especias aromáticas, cubierto con un temperado chisporroteante de ghee, comino y ajo para un acabado rico y sabroso

### 128. DAAL MAKHANI 11,99 €

Lentejas negras cremosas y frijoles rojos cocidos a fuego lento en una rica salsa con mantequilla, infusionados con una mezcla de especias para un plato abundante y indulgente



ROYAL GROUP

### 129. VERDURAS MANGO

11,99 €

Una combinación única de verduras mixtas cocinadas en un curry ácido y dulce de mango, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabores

### 130. ALOO PALAK

10,50 €

Papas tiernas cocinadas con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato saludable y sabroso

### 131. ALOO GOBI

10,99 €

Un plato sabroso de papas y coliflor cocinados con una mezcla de especias, perfecto para una comida vegetariana reconfortante

### 132. ALOO MATAR

10,99 €

Papas y guisantes cocidos en una salsa especiada, creando un curry delicioso y abundante

### 133. CHANNA MASALA

10,99 €

Garbanzos cocidos en una rica salsa de tomate especiada, ofreciendo una opción vegetariana sabrosa y abundante

### 134. PANEER SAAG

11,50 €

Cubos de paneer suaves cocinados con espinacas frescas y especias aromáticas para un plato rico y cremoso

### 135. SHAHI PANEER

12,50 €

Cubos de paneer cocinados en una salsa real y cremosa hecha con nueces, azafrán y una mezcla de especias aromáticas, creando un sabor lujoso y rico

### 136. MALAI KOFTA

12,99 €

Delicados albóndigas de verduras en una salsa cremosa de tomate especiada, ofreciendo una experiencia vegetariana rica y indulgente

### 137. VERDURAS GOA

11,99 €

Verduras mixtas cocinadas en un curry ácido a base de coco con especias de Goa, proporcionando un plato rico y sabroso

### 138. VERDURAS BHUNA

11,50 €

Verduras mixtas cocinadas en una salsa espesa y especiada, ofreciendo un curry seco rico y sabroso



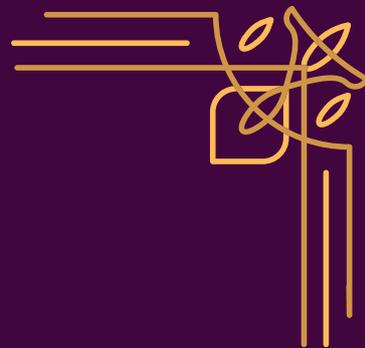


## POSTRES

139. GULAB JAMUN	4,50 €
140. HALWA	4,50 €
141. MANGO KULFI	4,50 €
142. PISTA KULFI	5,50 €
143. COCONUT KULFI	4,50 €
144. CHOCOLATE ICE / VANILLA ICE	4,50 €

## BATIDOS

145. BATIDO DE NARANJA	4,50 €
146. BATIDO DE MANGO	4,50 €
147. BATIDO DE PLÁTANO	4,50 €
148. BATIDO MIX ESPECIAL	5,99 €



## DRINKS (BEBIDAS)

### AGUA

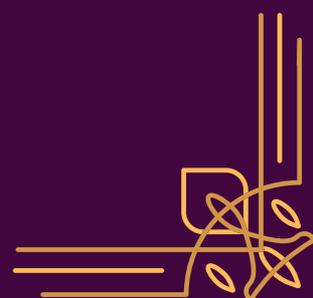
- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| 1. AGUA NATURAL (0,50L) | 1,99 € |
| 2. AGUA CON GAS (1,1L)  | 2,50 € |

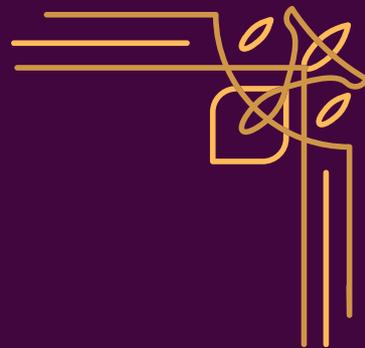
### CERVEZAS

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| 3. CERVEZA NORMAL      | 2,50 € |
| 4. CERVEZA COBRA INDIA | 3,50 € |
| 5. CERVEZA KINGFISHER  | 3,50 € |

### REFRESCOS

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 6. COCA-COLA, SPRITE, FANTA | 4,99 € |
|-----------------------------|--------|





## VINO

SULA INDIAN VINO ( TINTO - BLANCO - ROSE )	16,99 €
GRACIANTE RIOJA	14,99 €
FINCA ENGALIA	14,99 €
VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA	13,99 €
LA MANCHA VERDEJO	10,99 €
MARQUÉS DEL ATRIO	15,99 €
COTO MAYOR RIOJA CRIANZA	15,99 €
RAMÓN BILBAO RIOJA CRIANZA	16,99 €
LA PLANTA RIBERA DEL DUERO	16,99 €
VINO CASA	8,99 €
COPA VINO	2,99 €
COPA VINO INDIA SULA	3,99 €

