



Bombay

INDIAN RESTAURANT

RESTAURANT

Menu



Un lugar donde obtendrás
comida india fresca, auténtica y sabrosa

BOMBAY CATRAL



Tripadvisor

SPECIAL MENU DAY EVENING

2 PEOPLE 36 €

2 PAPADOM, 2 ANY STARTER, 2 ANY MAIN COURSE
1 ANY NAAN, 1 ANY RICE, 2 DESSERT,
1 BOTTLE WINE, OR 2 POINT BEER OR 3 SOFT DRINK

4 PEOPLE 70 €

4 PAPADOM, 4 ANY STARTER, 4 ANY MAIN COURSE
2 ANY NAAN, 2 ANY RICE, 4 DESSERT
2 BOTTLE WINE, OR 2 POINT BEER OR 6 SOFT DRINK

6 PEOPLE 105 €

6 PAPADOM, 6 ANY STARTER, 6 ANY MAIN COURSE
3 ANY NAAN, 3 ANY RICE, 6 DESSERT
3 BOTTLE WINE, OR 6 POINT BEER OR 9 SOFT DRINK

LUNCH MENU / MENU DEL DÍA

11,95 €

Included drink & desserts / Incluye bebida y postre

EVENING MENU / MENU DE NOCHE

14,95 €

Included drink & desserts / Incluye bebida y postre

APPETIZERS / ENTRANTES

Chicken Soup 4,00
Sopa de pollo

King Prawn Garlic 4,00
Soup Sopa de Gambas

Vegetable Soup 4,00
Sopa vegetal

Dal Soup 4,00
Sopa de lentejas

Popadom & Chutney Selection 2,00
Torta de lentejas Y Arroz

Mix Platter 4,00
Plato Mixto

Chicken pakora, vegetable pakora, king prawn Pakora & Samosa (1 person)
Pollo pakora, vegetal pakora, gamba pakora y samosa (1 persona)

Hot Wings 4,00
Alitas picantes

1 PANEER PAKORA 4,00
Queso pakora

VEGETABLE PAKORA 4,00
Verduras pakora

Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden
Mezcla de verduras fritas rebozadas en harina de garbanzos

2 CHICKEN PAKORA 4,00
Pollo pakora

Chicken fillet coated in gram flour, herbs spices and deep fried
Pechuga de pollo frito con harina de garbanzos

3 FISH PAKORA 4,50
Pescado pakora

Fish fillet coated in gram flour, herbs spices and deep fried
Pescado frito rebozado con harina de garbanzos

4 VEGETABLE SAMOSA 4,00
Samosa de verdura

Crispy deep fried triangular pastry filled with mix vegetables and herbs
Empanadillas triangulares crujientes, rellenas de verduras y especias

5 MEAT SAMOSA 4,00
Samosa de carne

Crispy deep fried triangular pastry filled with minced lamb and herbs
Empanadillas triangulares crujientes, rellenas de carne picada y especias

ONION BHAJI 4,00
Cebolla bhaji

Slice onions coated in gram flour batter and deep fried
Cebolla frita en rodajas rebozada en harina de garbanzos

SPICY KING PRAWN (SPICY) 5,00
Langostinos picantes

CHICKEN CHAT PURI 4,50

Roasted chicken, onion, ginger, apple, coriander with indian spices
Pollo asado, cebolla, jengibre, manzana y cilantro con

CHANA CHAAT PURI 4,00

Chick peas, onion, ginger, apple and coriander with indian spices
Garbanzos, cebolla, jengibre, manzana y cilantro con

KING PRAWN PURI 5,50

Tender king prawns in a masala sauce served on gujarati puri
Langostinos tiernos en una salsa de masala servido



TANDOORI DISHES / PLATOS TANNDOORI

CHICKEN TIKKA

Starter 4,00 Main Course 9,00

Boneless chicken pieces marinated in yoghurt and grilled in tandoori oven

Trozos de pollo marinados en yogur y especias tandoori, asado en horno tandoori

CHICKEN MALAI TIKKA

Starter 4,00 Main Course 9,00

Chicken pieces with yoghurt, cashewnuts, cream & cardamoms grilled in tandoor

Trozos de pollo con yogur, anacardos, crema y cardamomo asado en horno tandoori

CHICKEN MINT TIKKA

Starter 4,00 Main Course 9,00

Chicken pieces in garlic, ginger, coriander and mint sauce grilled in tandoor

Trozos de pollo en salsa de ajo, gengibre, cilantro y salsa de menta asado en horno tandoori

PUDINA TIKKA

Starter 4,50 Main Course 9,00

Boneless chicken pieces, marinated with mint and ginger cooked in a tandoori oven

Trozos de pollo deshuesados, marinados con menta y jengibre cocidos en horno tandoori

TANDOORI MIX GRILL

Starter 5,50 Main Course 12,00

A mixture of tandoori chicken, lamb tikka sheek kebabs and tandoori king prawns

Mezcla de pollo tandoori, cordero tikka, sheek kebab y gambas tandoori

PANEER SHASLIK

Only main course 10,00

Pieces of cheese cooked with onion, pepper and spices

Trozos de queso cocinados con cebolla, pimienta y especias

TANDOORI CHICKEN

Starter 4,50 Main Course 8,50

Chicken on the bone marinated in yoghurt, aromatic spices grilled in tandoor

Muslos de pollo marinados en yogur, asado en horno tandoori

TANDOORI KING PRAWNS

Starter 4,50 Main Course 11,50

King prawn marinated with tandoori paste and aromatic spices grilled in tandoor

Gambas marinadas en especias tandoori, asadas en horno tandoori

SHEEK KEBABS

Starter 4,50 Main Course 10,50

Minced meat mixed with onions, ginger and herbs grilled in tandoor

Carne picada mezclada con cebolla, jengibre y hierbas, hecho en horno tandoori

CHICKEN SHASHLIK

Only main course 10,50

Chicken pieces marinated in tikka sauce grilled with capsicum and onion in the tandoor

Trozos de pollo marinado en salsa tikka asado con pimienta y cebolla en el tandoor



CURRY DISHES / PLATOS DE CURRY

MAIN COURSE / SEGUNDO PLATO



CHICKEN / POLLO	9,00
KING PRAWNS / GAMBAS	10,50
FISH / PESCADO	10,00

LAMB / CORDERO	10,00
VEGETABLE / VEGETAL	9,50
BEEF / TERNERA	9,00



TIKKA MASALA (Suave)

Masala dish is cooked in a mild creamy sauce with almonds

El plato de masala esta cocinado en una salsa de crema muy suave con almendras

KORMA (Dulce)

Cooked with coconut, sliced almonds, cashewnuts, sultanes and cream in a very mild curry sauce

Cocinado con coco, almendras peladas, anacardos, sultanas y crema en una muy suave salsa de curry

BUTTER CHICKEN (Suave)

Cooked in mild sauce of butter, cream and almonds

Cocinado en salsa suave de mantequilla, crema y almendras

MANGO CHICKEN (Dulce)

A mild chicken dish cooked with cream and mango pulp

Plato suave de pollo cocinado con pulpa de mango y crema

PASANDA (Suave)

Prepared with cream, coconut, almonds and mix fruit in a mild curry sauce

Preparado con crema, coco, almendras y frutas frescas en una salsa suave de curry

DOPIAZA (Medio)

Prepared with deep pan fried onions and a medium sauce

Preparado con cebolla frita en una salsa suave

CURRY (Medio)

Boneless chicken cooked in a medium curry sauce

Pollo sin huesos cocido en una salsa media curry

JALFREZI (Medio)

Cooked with a selection of vegetables in a special medium to hot sauce

Cocinado con una selección de verduras en una muy especial salsa medio picante

BHUNA (Medio)

Bhuna is a fairly curry containing onions and spices medium hot

Bhuna es curry seco frito, contiene cebolla y especias medio picante

ROGAN JOSH (Medio)

Fresh tomato cooked with garlic in a medium sauce

Tomate fresco cocido con ajo en salsa media

GARLIC (Medio)

Marinated in a garlic sauce, medium

Marinados en una salsa de ajo suave

PATYA (Medio Picante)

Cooked in hot, sweet and sour sauce with fresh herbs and indian spices

Cocinado en salsa agri dulce, hierbas y especias hindúes



DOPIAZA (Medio)

Prepared with deep pan fried onions and a medium sauce

Preparado con cebolla frita en una salsa suave

SAAG (Medio)

Cooked with spinach, ginger, garlic and medium sauce

Cocinado con espinacas frescas, gengibre, ajo y especias suaves

KARAHI (Medio)

Cooked with ginger, garlic, tomatoes, onions, peppers and spices in a karahi with coriander

Cocinado con jengibre, ajo, tomate, cebolla, paprika y especias en karahi con cilantro

BALTI (Medio)

Cooked with fresh herbs, onions and blended sauce

Los platos de balti estan preparados en una salsa especial

TIKKA JAIPURI (Medio)

Jaipuri is a medium to hot curry dish, prepared with ginger, peppers and mushrooms

Jaipuri es un plato de curry medio picante, preparado con gengibre, pimientos y champiñones



DANSAK (Medio)

Cooked with lentils and pineapple in a medium curry sauce

Cocinado con lentejas y piña en salsa de curry suave

MADRAS (Picante) 🌶️🌶️

Cooked in a special blend of hot spices

Cocinado en una mezcla de especias picantes

CHILLI CHICKEN TIKKA MASALA (Picante) 🌶️

Chicken marinated with gram flour and eggs cooked with peppers, onions and fresh green chillies

Pechuga de pollo marinada con harina de garbanzos acompañada de huevos cocinado con pimiento, cebolla y guindillas verdes picantes

VINDALOO (Muy Picante) 🌶️🌶️

Vindallo sauce is extremely hot, prepared with fresh chillies

Salsa vindaloo es extra picante, preparado con guindillas

PHAL (Muy Muy Picante) 🌶️🌶️

Cooked in extra hot spices

Cocinado en especias extra picantes



VEGETABLE DISHES

PLATOS DE VERDURA

BOMBAY ALOO (Medio)	6,00	MUSHROOM BHAJI (Medio)	6,00
Medium spiced potatoes in an onion sauce <i>Patatas suavemente especiadas en salsa de cebolla</i>		Mushrooms cooked with garlic and herbs <i>Champiñones cocinado con ajo y hierba</i>	
ALLO MATTER	6,00	KHUMB PANEER	6,00
TARKA DAL (Medio)	6,00	CHANA MASALA (Medio)	6,00
Lentils in spicy tomato sauce <i>Lentejas en salsa picante de tomate</i>		Chick peas in a sauce of onions, tomatoes and herbs <i>Garbanzos en una salsa de cebollas, tomates y hierbas</i>	
DAL MAKHNI	6,00	BENGON BARTHA	6,00
ALLO GOBHI (Medio)	6,00	SAAG PANEER (Medio)	6,00
Cauliflower and potatoes in a medium sauce <i>Coliflor y patatas en salsa suave</i>		SAAG ALOO (Medio)	6,00
PANEER BUTTER	6,00	Potatoes cooked with spinach, ginger, garlic and medium spices <i>Patatas cocinadas con espinacas, gengibre, ajo y especias</i>	

BOMBAY SPECIAL DISHES (CHEF'S OWN RECIPES)

/ PLATOS ESPECIALES BOMBAY

PUNJABI CHICKEN (Medio) / POLLO PUNJABI (Medio)	10,00
BOMBAY CHICKEN MASALA (medio) / POLLO MASALA (Medio)	10,00
LAMB KHUMBWALA / CORDERO KHUMBWALA	11,00
BOMBAY FISH CURRY (Medio) / PESCADO CURRY (Medio)	11,00
CHICKEN MUGHLAI (Suave) / POLLO MUGHLAI (suave)	10,00
Mughlai is a traditional mughlai dish made with fresh cream, cashew nut powder and eggs <i>Mughlai es un plato tradicional mughlai elaborado con nata fresca, polvo de anacardos y huevos</i>	





RICE / ARROZ



BASMATI RICE 2,00

ARROZ BLANCO BASMATI
Basmati white steamed rice

PILAU RICE 2,50

ARROZ PILAU
Rice delicately flavoured with cinamon and cardamoms
Arroz aromatizado con canela y cardamomo

PEAS PILAU RICE 3,00

ARROZ PILAU CON GUI SANTES

COCONUT RICE 3,00

ARROZ CON COCO

ONION RICE 3,00

ARROZ CON CEBOLLA

EGG FRIED RICE 3,00

ARROZ FRITO CON HUEVOS

MUSHROOM RICE 3,00

ARROZ CON CHAMPIÑONES

KEEMA RICE 3,00

ARROZ CON CARNE PICADA

GARLIC RICE 3,00

ARROZ CON AJO

VEGETABLE RICE 3,00

ARROZ CON VEGETALES

LEMON RICE 3,00

ARROZ CON LIMON

JEERA RICE 3,00

ARROZ CON JEERA

BOMBAY SPECIAL RICE 3,50

ARROZ CON JEERA

Rice cooked with mix cocktail
Arroz cocinado con cóctel de fruta



NAAN BREADS / PAN



PLAIN NAAN 2,00

PAN (normal)

BUTTER NAAN 2,50

Pan de mantequilla

GARLIC NAAN 2,50

Pan de ajo

PESHWARI NAAN 3,00

Pan dulce
Sweet naan stuffed with coconut and dried fruits
Pan dulce con coco y frutos secos

CHEESE NAAN 2,50

Pan con queso

KEEMA NAAN 2,50

Pan de keema
Naan stuffed with lightly spiced minced lamb
Pan con carne picada

GARLIC CHILLI NAAN 2,50

Pan con ajo y guindilla

CHEESE AND GARLIC NAAN 2,50

Pan con queso y ajo

CHAPATI / TANDORI ROTI 2,50

Pan con queso y ajo
Whole wheat indian bread cooked on a stove
Pan hindú al horno tandoori

CHEESE AND CHILLI NAAN ... 2,50

Pan con queso y guindilla

BOMBAY SPECIAL NAAN 3,50

Tikka, queso rojo, pimiento verde, cebolla y cilantro fresco (2€ extra)

VEGETABLE PARATHA 3,50

Multi layered indian bread stuffed with vegetables and cooked in tandoor
Múltiples capas de pan hindú lleno de verduras cocinadas en horno tandoori (3€ extra)





DRINKS / BEBIDAS

WINE / VINOS

RED / TINTO - WHITE / BLANCO - ROSE / ROSADO



Bottle of House Wine <i>Botella de Vino de la Casa</i>	8,50
Glass <i>Copa</i>	2,50
Sangaree jar <i>Jarra de Sangría</i>	6,00
Mateus Rose	12,00
Emparado Sweet	10,00

1000 Mil Hojas	12,00
Tinto de Verano	2,50
Torres Vinasol	12,00
Marqués de Cáceres	18,00
Marina Alta	13,00

BEER / CERVEZAS



Large Beer <i>Grande</i>	2,75
Mahou Beer	2,00
Cobra big	5,00
Amstel Beer	2,00
Amstel Sin	2,00
Indian Beer Cobra	2,50



COFFEE / CAFÉ

Coffee	1,20
Indian Tea	1,20
Liquor Coffee	3,00





MENU INFANTIL



Including drink and papadom / Incluye bebida y papadom

This menu deal only for kids upto 12 years old
Oferta de menú solo para niños de hasta 12 años

CHIPS / PATATAS FRITAS

2,00

CHICKEN NUGGETS ANS CHIPS / NUGGETS DE POLLO CON PATATAS

CHICKEN FILLET WITH CHIPS / FILETE DE POLLO CON PATATAS

CURRY, KORMA OR TIKKA MASALA WITH BOILED RICE OR CHIPS

CURRY, KORMA O TIKKA MASALA CON ARROZ O PATATAS FRITAS

FOR ONLY 10€ / POR SOLO 10€



SOFT DRINK / REFRESCOS

Coca Cola	1,80
Fant orange	1,80
Lemon	
Spirit	1,80
Small Water	1,65
Agua pequeña	
Strongbow	3,00

Tonik	1,80
Tónica	
Orange	1,50
Pineapple Juice	
Large Water	2,50
Agua grande	
Sparkling	1,65
Agua con gas	

DRINKS / CUBATAS



Vodka with cola	5,00
Bacardi with cola	5,00
Gin Larios with tonik	5,00
Jack Daniels with cola	7,00
JB or Jameson with cola	5,00
Martini with cola	4,50



LIQUORS / LICORES

Bailys	3,00
Tia Maria	3,00
Malibú	3,00
Mango Lassi	3,00
Sweet Lassi	3,00
Salt Lassi	3,00



BRIYANI DISHES / PLATOS BRIYANI

VEGETABLE BRIYANI 10,50
BRIYANI VEGETAL

CHICKEN BRIYANI 10,50
BRIYANI DE POLLO

LAMB BRIYANI 11,00
BRIYANI DE CORDERO

PANEER BRIYANI 12,00

BEEF BRIYANI 11,00
BRIYANI DE TERNERA

KING PRAWN BRIYANI 12,00
BRIYANI DE GAMBAS

BOMBAY SPECIAL 13,00
MIX BRIYANI



SALADS / ENSALADAS



BOMBAY SPECIAL SALAD / ENSALADA ESPECIAL BOMBAY 4,50
Mix salad with chicken, indian cheese and fruits
Ensalada mixta con pollo, queso hindú y fruta

