



CUINA DE PAKISTAN I INDIA

A la Carta/Menu

Carrer de l'Arquitecte Sert, 17-19, Barcelona 08005

Para Eventos, Fiestas, Bodas o cualquier tipo de Celebraciones - Info@Habibsvil



www.habibsvillage.es/



@habibsvillage



@habibsvillagerestaurant



CUINA DE PAKISTAN I INDIA

BUFET LIBRE

BUFETE MEDIODÍAS

12.90€

BUFET NOCHES, FESTIVOS
Y FINES DE SEMANA

17.90€

BUFFET INFANTIL
MAX. (140 CM)

8.90€

HABIB'S VILLAGE SPECIALITY

BBQ STARTER PLATTER

13.90€

(1 Chuleta De Cordero, 1 Seekh Kebab, 2 Malai Boti, 2 Boti De Pollo Y 1 Muslo De Pollo)

(1 Lamb Chop, 1 Seekh Kebab, 2 Malai Boti, 2 Chicken Boti and 1 Chicken Leg)

BBQ PLATTER

26.90€

(½ Pollo, 2 Seekh Kebab, 2 Chuletas De Cordero, 2 Alitas, 3 Malai Boti, 3 Pollo Boti)

(½ Chicken, 2 Seekh Kebab, 2 Lamb Chop, 2 Wings, 3 Malai Boti, 3 Chicken Boti)

SPECIAL BBQ PLATTER

33.90€

(½ Pollo, 2 Seekh Kebab, 2 Chuletas De Cordero, 4 Cordero Tikka, 3 Malai Boti, 3 Pollo Boti Y 3 Pescado Tikka)

(½ Chicken, 2 Seekh Kebab, 2 Lamb Chop, 4 Lamb Tikka, 3 Malai Boti, 3 Chicken Boti and 3 Fish Tikka)

HABIB SPECIAL CHICKEN

KARAHÍ 1/2 KG / 1KG

11.90€ / 19.90€

Pollo marinado, jengibre, ajo y tomates y también contiene chiles verdes frescos, crudo cortado en juliana y cilantro

Marinated chicken, ginger, garlic and tomatoes and also contains fresh green chilies, raw ginger and coriander

HABIB SPECIAL

LAMB KARAHÍ 1/2 KG / 1KG

15.75€ / 29.75€

Cordero marinado, jengibre, ajo y tomates y también contiene chiles verdes frescos, crudo cortado en juliana y cilantro

Marinated Lamb, ginger, garlic and tomatoes and also contains fresh green chilies, raw ginger and coriander

CHEF'S SPECIAL

BUTTER CHICKEN

9.50€

El pollo infundido es un adobo de yogur infundido con especias hecho con jengibre fresco, ajo, jugo de limón y

Infused chicken is a spice infused yogurt marinade made with fresh ginger, garlic, lemon juice and spices.

CHICKEN TIKKA MASALA

9.50€

Trozos de pollo deshuesados marinados que se cocinan tradicionalmente en un tandoor y luego se sirven en una salsa de crema de tomate sutilmente especiada

Marinated boneless chicken pieces that are traditionally cooked in a tandoor and then served in a subtly spiced tomato-cream sauce

CHICKEN CHILLI GARLIC

9.50€

Plato indochino que es esencialmente picante y lleno de sabor a ajo.

Indo Chinese dish which is quintessentially spicy and full of flavor of garlic.

CHICKEN GINGER

9.50€

Jengibre fresco, ajo y cebolletas, cocidos en una salsa marrón pegajosa

Fresh ginger, garlic, and scallions, cooked down into a sticky brown sauce

NEHARI

10.90€

Nihari es un rico estofado de Vastago de res cocinado a fuego lento, aromatizado con especias y espesado con harina.

Nihari is a rich stew of Beef Shank cooked over low heat, flavored with spices and thickened with flour.

PAYA

9.75€

La paya de cordero es un guiso de curry rico, especiado y líquido que se cocina con manitas de cordero con una mezcla especial de especias.

Mutton paya is a stew like, rich, spicy, runny curry that's cooked with lamb trotters with a special blend of spices.

MAGHAZ

8.90€

Maghaz Masala es un plato paquistaní hecho de cerebro de cabra frito con Masala picante para darle un sabor tradicional perfecto.

Maghaz Masala is Pakistani dish made from fried brain of goat with spicy Masala to give it a perfect traditional taste.

HALEEM

10.90€

Haleem es un guiso compuesto de carne, lentejas y trigo machacado hasta obtener una pasta espesa.

Haleem is a stew composed of meat, lentil and pounded wheat made into a thick paste.

FISH TIKKA MASALA

11.90€

Merluza al horno Tandoori Trozos de pescado que se cuecen a fuego lento en una salsa de curry a base de tomate ligeramente dulce y cremosa.

Tandoori Baked Hake Fish pieces that are then slow simmered in a mildly sweet, creamy, tomato based curry sauce.



ENSALADAS/ SALAD

1- FRESH GREEN SALAD 3.50€

Lechuga, pepino, zanahoria, olivas y tomate

Lettuce, cucumber, carrot, olives and tomato

2 - KACHOOMAR SALAD 3.90€

Ensalada fresca picada con cebollas picadas, tomates, pepinos y aderezo de sal, pimienta y limón.

Fresh chopped salad with chopped onions, tomatoes, cucumbers and a salt pepper lemon dressing.

3 - AVACADO QUINOA SALAD 4.90€

Aguacate, pepino, pimienta roja, cebolla roja, garbanzos, perejil fresco y ajo aceite de oliva y limón

Avocado, cucumber, red bell pepper, red onion, chickpeas, fresh parsley and garlic olive oil and lemon

4 - CHICKEN QUINOA SALAD 5.90€

Tomates, trozos de alcachofa, pollo tierno y quinua, todo acurrucado entre trozos de espinacas frescas

Tomatoes, bits of artichoke, tender chicken, and quinoa all snuggled between pieces of fresh spinach

5 - FRESH SALAD WITH ATUN 5.50€

Lechuga, atún, zanahoria, olivas y tomate.

Lettuce, tuna, carrot, olives and tomato.

6 - RUSSIAN SALAD 5.90€

Papas hervidas, zanahoria y huevos mezclados con pepinillos, jamón y guisantes en un aderezo de mayonesa.

Boiled potatoes, carrot, and eggs mixed with pickles, ham, and peas in a mayonnaise dressing.

ENTRANTES/STARTERS

7 - PAPADAM 2.50€

Tortitas fritas de harina de lentejas, acompañadas con salsa.

Fried lentil flour Crackers, accompanied by sauce.

8 - SAMOSA VEGETABLE 2 UNI 3.90€

Empanadillas rellenas de verduras.

Vegetable stuffed dumplings.

9 - VEGETABLE PAKORA 3.90€

Buñuelos crujientes elaborados con verduras como cebollas, patatas, harina de garbanzos, especias y hierbas

Crispy fritters made with vegetables like onions, potatoes, gram flour, spices and herbs

ENTRANTES/STARTERS

10 - PANEER PAKORA 4.90€

Croquetas de queso fresco rebozadas con harina de garbanzos

Fresh cheese croquettes battered with chickpea flour.

11 - FRENCH FRIES 4.50€

Papas fritas cortadas en batonnet o allumette

Batonnet or allumette-cut deep-fried potatoes

12 - CHICKEN PAKORA 5.75€

Pinchitos de pollo rebozados con harina de garbanzos.

Chicken skewers battered with chickpea flour.

13 - CHICKEN WINGS 4.90€

Alitas de pollo a la brasa bañadas en salsa roja picante.

Charcoal grill chicken wings coated in a spicy red sauce.

14- CHICKEN TIKKA 6 UNI 5.75€

Pequeños trozos de pollo deshuesado horneados con brochetas en un brasero llamado angeethi o sobre carbón

Small pieces of boneless chicken baked using skewers on a brazier called angeethi or over charcoal

15 - CHICKEN SEEKH KEBAB 2 UNI 4.75€

Suave y succulento, con especias como jengibre, ajo, guindilla verde, jugo de limón, cilantro y hojas de menta

Soft and succulent, with spices such as ginger, garlic, green chilli pepper, lemon juice, cilantro and mint leaves

16 - CHICKEN TANDOORI LEG 4.25€

Muslo de pollo asado marinado en yogur y especias en un tandoor, un horno cilíndrico de barro

Roasting chicken leg marinated in yogurt and spices in a tandoor, a cylindrical clay oven

17 - CHICKEN NUGGETS 6 UNI 4.50€

Un nugget de pollo es un producto alimenticio que consiste en un pequeño trozo de carne de pollo deshuesada que se empaniza o reboza, luego se fríe o se hornea.

A chicken nugget is a food product consisting of a small piece of deboned chicken meat that is breaded or battered, then deep-fried or baked.

18 - LAMB TIKKA 6 UNI 6.90€

Trocitos de Cordero marinados en yogur y especias, ensartados en brochetas y cocinados en Horno de Barro.

Small chunks of Lamb marinated in yoghurt and spices and threaded onto skewers and cooked in a Clay Oven.

ENTRANTES/STARTERS

19 - LAMB CHOPS 2 UNI 8.25€

Chuleta de cordero Asado al horno marinado en yogur, especias y asado al carbón

Lamb chop Barbecue dish marinated in yogurt, spices and grilled on charcoal

20- BEEF SEEKH KEBAB 2 UNI 4.90€

Ternera suave y succulenta con especias como jengibre, ajo, guindilla verde, jugo de limón, cilantro y hojas de menta

Mild and succulent, Beef with spices such as ginger, garlic, green chilli pepper, lemon juice, coriander and mint leaves

21- BEEF TIKKA 6PCS 8.95€

Pequeños trozos de ternera marinados en yogur y especias, ensartados en brochetas y cocinados en un horno tandoor.

Small chunks of beef marinated in yoghurt and spices and threaded onto skewers and cooked in a tandoor

22- FISH PAKORA 5.90€

Pescado blanco grueso marinado en lima, jengibre y ajo, y harina de garbanzos especiada, luego frito hasta que esté dorado

Chunky white fish marinated in lime, ginger and garlic, and spiced gram flour then fried until golden

BARBACOA/BBQ

23 - BBQ CHICKEN HALF/FULL 6.95€/13.50€

Partes de pollo o pollos enteros asados, a la parrilla o ahumados con salsa barbacoa

Chicken parts or entire chickens that are barbecued, grilled or smoked with barbecue sauce

24 - CHICKEN MALAI BOTI 7.90€

"Malai" significa crema y "boti" significa un trozo de pollo. Este plato es conocido por su textura cremosa que se derrite en la boca.

"Malai" means cream and 'boti' means a piece of chicken. This dish is known for its creamy, melt-in-the-mouth texture.

25 - CHICKEN TIKKA WITH CHEESE 8.50€

Pequeños trozos de pollo deshuesado horneado con brochetas en un brasero llamado angeethi o sobre carbón después de marinar con especias indias, yogur y queso

Small pieces of boneless chicken baked using skewers on a brazier called angeethi or over charcoal after marinating in Indian spices, yogurt and cheese





BARBACOA/BBQ

26 - LAMB CHOPS 1/2KG / 1KG 15.95€/29.75€

Chuleta de cordero Asado al horno marinado en yogur, especias y asado al carbón.

Lamb chop Barbecue dish marinated in yogurt, spices and grilled on charcoal

27 - DASTI WITH RICE 27.90€

Un plato espléndido, elaborado con paletilla de cordero marinada con especias y luego cocinada a fuego lento hasta que la carne se derrita y se separe del hueso.

A lavish dish, made from Lamb shoulder which is marinated with spices then slow cooked until the meat is melting away from the bone.

28 - FISH TIKKA 12.90€

Trozos de salmón del tamaño de un cubo deshuesados marinados en una base de cuajada especiada y asados sobre fuego de carbón.

Boneless cube size pieces of Salmon Fish marinated in a spiced curd based and roasted over charcoal fire.

29 - GRILLED FISH 9.90€

Pescado Dorada entero marinado en ajo, chiles verdes y una mezcla de especias y a la parrilla

30 - KING PRAWN TIKKA 15.90€

Langostinos marinados en yogur, pasta de ajo, pasta de jengibre, chile en polvo y asados a la parrilla

Prawns marinated in Yogurt, garlic paste, ginger paste, chilli powder and roasted in barbecue grill.

CHICKEN CURRY/KARAHI

31 - CHICKEN KARAHI 7.90€

Pollo marinado en jengibre, ajo, tomates en salsa picante. sazonado con chiles verdes frescos, jengibre crudo y cilantro.

Marinated Chicken in ginger, garlic, tomatoes in spicy sauce. seasoned with fresh green chillies, raw ginger and coriander.

32 - CHICKEN KARAHI BONELESS 8.90€

Pollo crudo cortado en juliana marinado en jengibre, ajo, tomates en salsa picante. sazonado con chiles verdes frescos, jengibre crudo y cilantro.

Marinated Julienne raw cut Chicken in ginger, garlic, tomatoes in spicy sauce. seasoned with fresh green chillies, raw ginger and coriander.

CHICKEN CURRY/KARAHI

33 - CHICKEN QORMA 9.50€

Korma es un plato de salsa que generalmente se hace con yogur, muchas nueces y especias.

Korma is a gravy dish that is usually made with yogurt, lots of nuts and spices

34 - CHICKEN DANSAK 8.90€

Pollo tierno en una salsa picante, dulce y ligeramente picante, deliciosamente espeso y rico con la adición de lentejas rojas.

Tender chicken in a tangy, sweet and slightly spicy sauce, made lusciously thick and rich with the addition of red lentils.

35 - CHICKEN ACHARI 8.90€

Achari Chicken es un pollo al curry hecho en escabeche del sur de Asia, está animado con un sabor picante, picante y "en escabeche".

Achari Chicken is a chicken curry made South Asian pickle, it's livened up with a zesty, tangy, 'pickled' flavor.

36 - CHICKEN ROGAN JOSH 8.90€

Pollo estofado con una salsa con sabor a ajo, jengibre y especias aromáticas (clavo, laurel, cardamomo y canela)

Chicken braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices (clove, bay leaves, cardamom, and cinnamon)

37 - CHICKEN MADRAS 8.90€

Curry picante con una salsa espesa de color rojo oscuro (el color proviene de los chiles y el pimentón)

Hot curry with a dark red thick sauce (the colour comes from the chillies and paprika)

38 - CHICKEN VINDALOO 8.90€

El pollo vindaloo es un plato indio con influencia portuguesa delicioso, picante y sabroso que se prepara cocinando pollo en pasta de especias vindaloo.

Chicken vindaloo is a delicious, spicy and flavorful Portuguese Influenced Indian dish made by cooking chicken in vindaloo spice paste.

39 - CHICKEN JALFREZI 8.90€

Un curry picante y sabroso que a menudo incluye pimiento morrón y chile verde para darle frescura.

A hot flavorsome curry that often includes bell pepper and green chili for freshness.

40 - CHICKEN ZEERA 9.50€

Chile verde, mucho comino asado y, por supuesto, yogur y crema para hacer una rica salsa.

Green chili, lots of roasted cumin and of course yoghurt and cream to make a rich gravy.

41 - CHICKEN DOPIAZA 8.90€

Dopiaza significa 'cebollas dobles' y este curry dulce comienza con cebollas caramelizadas, especias aromáticas y pollo marinado.

Dopiaza means 'double onions' and this sweet curry with caramelised onions, to fragrant spices and marinated chicken

MUTTON CURRY/KARAHI

42 - MUTTON KARAHI 11.75€

El cordero karahi masala (salsa) obtiene gran parte de su sabor del ajo, el jengibre y los chiles rojos.

Mutton karahi masala (sauce) gets much of its flavor from garlic, ginger, and red chillies.

43 - MUTTON DOPIAZA 11.75€

Dopiaza significa 'cebollas dobles' y este curry dulce comienza con cebollas caramelizadas, especias aromáticas y cordero marinado.

Dopiaza means 'double onions' and this sweet curry starts with caramelised onions, aromatic spices and marinated mutton.

44 - KOFTA ANDA CURRY 9.90€

Huevos duros o pollo y

Hard-boiled chicken and

45 - LAMB MADRAS 11.75€

Cordero Curry picante con una salsa espesa de color rojo oscuro (el color proviene de los chiles y el pimentón)

Lamb Spicy curry with a thick, dark red sauce (the color comes from the chili peppers and paprika)

46 - MUTTON ACHARI 11.90€

Achari Mutton es un pollo al curry hecho en escabeche del sur de Asia, está animado con un sabor picante, picante y "en escabeche".

Achari Mutton is a South Asian pickled chicken curry, it is enlivened with a spicy, peppery, "pickled" flavor.

47 - LAMB QORMA 11.90€

Lamb Korma es un plato de salsa que generalmente se prepara con yogur, muchas nueces y especias.

Lamb Korma is a sauce dish that is usually made with yogurt, lots of nuts, and spices.

48 - MUTTON VINDALOOV 11.50€

El vindaloo de cordero es un plato indio de influencia portuguesa delicioso, picante y sabroso que se prepara cocinando pollo en pasta de especias vindaloo.

Mutton vindaloo is a delicious, spicy and flavorful Portuguese-influenced Indian dish that is prepared by cooking chicken in vindaloo spice paste.

PESCADO/FISH CURRYS

49 - FISH MASALA KARAHI 10.90€

El karahi de pescado es un curry elaborado con trozos de pescado ligeramente fritos estofados en una base de tomate con muchas hierbas y jengibre.

Fish karahi is a quick curry made with lightly fried pieces of fish stewed in a tomato base with lots of herbs and ginger.

50 - KING PRAWN CURRY 14.90€

El curry King Prawn es un plato simple, delicioso y sabroso hecho de gambas frescas, cebollas, tomates y especias en polvo.

King Prawn curry is a simple delicious and flavorful dish made of fresh prawns, onions, tomatoes & spice powders.

BHUNNA

51 - CHICKEN BHUNNA 9.90€

Bhuna es un curry de sabor fuerte que está lleno de especias bastante picantes.

Bhuna es un curry de sabor fuerte que está lleno de especias bastante picantes.

52 - LAMB BHUNNA 12.75€

Lamb Bhuna es un curry de sabor fuerte que está lleno de especias bastante picantes.

Lamb Bhuna is a strong tasting curry that is full of fairly hot spices.

53 - PRAWN BHUNNA 15.90€

Gambas Bhuna es un curry de sabor fuerte que está repleto de especias bastante picantes.

Prawn Bhuna is a strong flavored curry that is packed with quite hot spices.

54 - QEEMA BHUNNA 10.90€

Qeema bhuna es un curry de sabor fuerte que está repleto de especias bastante picantes.

Qeema bhuna is a strong flavored curry that is packed with quite hot spices.

CARNE PICADA/QEEMA

55 - QEEMA KARAH 9.90€

El curry Qeema picado tiene una base de tomate y tiene un fuerte sabor a jengibre, ajo y chile verde.

Minced Qeema curries are tomato-based and have strong flavours of ginger, garlic and green chilli.

56 - AALOO QEEMA 9.90€

El succulento cordero picado se cuece a fuego lento en una salsa a base de tomate con una variedad de especias aromáticas antes de agregar papas rebanadas al curry.

Succulent minced lamb simmers in a tomato-based sauce with a variety of aromatic spices before adding sliced potatoes to the curry.

57 - MATAR QEEMA 9.90€

Carne picada (ternera) y guisantes salteados en una mezcla de sabores como semillas de comino, clavo, canela, pimienta y cardamomo.

Minced meat (beef) and peas sautéed in a mixture of flavors such as cumin seeds, cloves, cinnamon, pepper and cardamom.

58 - DAAL QEEMA 9.90€

El keema de lentejas (ternera) es un plato semiguisado que suele prepararse como un curry con ingredientes como especias Indias.

Lentils Keema(Beef) is a semi-stew dish that is usually prepared like a curry with ingredients such as Indian Spices.

59 - QEEMA KARELA 9.90€

La calabaza amarga de Keema ofrece un curry de carne picada deliciosamente rico con un sabor ligeramente amargo.

Keema bitter gourd offers deliciously rich minced meat curry with a slightly bitter

TAWA

60 - TAWA CHAMP 13.90€

El plato Tawa Champ se originó en Pakistán y tiene una salsa dulce y salada hecha de cebollas caramelizadas.

Tawa Champ dish has originated from Pakistan it has a sweet and savory gravy made from caramelized onions.

61 - TAWA QEEMA 11.90€

Tawa significa Sartén, carne picada cocinada con jengibre, ajo, cebolla, tomate y especias.

Tawa means Pan, Minced Beef cooked with ginger-garlic, onions, tomatoes and spices.

62 - TAWA MACHLI 12.90€

Una receta sencilla que se puede preparar con cualquier pescado blanco de carne firme. El condimento es una deliciosa combinación de pimienta, sésamo y jengibre.

A straightforward recipe that can be prepared using any firm-fleshed white fish, combination of pepper, sesame and ginger.

63 - TAWA KING PRAWN 16.90€

El langostino Tawa es un plato fabuloso, langostino cocido a fuego lento en una tentadora salsa de mantequilla agrí dulce, un toque de tamarindo y un toque de pasta de chile.

Tawa king prawn is a fabulous dish, king prawn simmered in a tantalising sweet and sour butter sauce, touch of tamarind, hint of chilli paste.

VERDURAS/VEGETABLES

64 - MIX VEGETABLE KARAH 8.90€

Curry pakistaní clásico, repleto de vegetales mixtos en una salsa espesa de tomate generosamente especiada.

Classic Pakistani curry, loaded with mixed vegetables in a thick, generously spiced tomato gravy.

65 - ALOO MUSHROOM GOBHI 8.50€

La coliflor con champiñones y papas es un plato picante con un sabor que proviene de los tomates y una dulzura suave, cremosidad proveniente de las cebollas.

Potato mushroom cauliflower is spicy dish with a tang coming from the tomatoes and mild sweetness, creaminess coming from the onions.

66 - BLACK EYE BEANS MUSHROOM 8.90€

Curry indio preparado con frijoles caritas, champiñones salteados y especias.

Indian curry prepared with black-eyed beans, sautéed mushrooms, and spices.

67 - ALOO BENGAN 7.90€

Aloo Baingan elaborado con patatas picadas y berenjena cocido a fuego lento en un masala de cebolla y tomate

Aloo Baingan made with minced potatoes and eggplant simmered in a spiced tomato and onion masala

68 - ALOO PALAK 7.90€

Plato indio elaborado con patatas, espinacas, especias y hierbas.

Indian dish made with potatoes, spinach, spices and herbs

69 - ALOO PUNJABI 7.90€

El curry punjabi aloo es un curry de patata repleto de las bondades de las especias molidas, el jengibre y la patata.

Punjabi aloo curry is a potato curry packed with the goodness of ground spices, ginger, and potato

70 - ALOO BOMBAY 7.90€

Las papas como ingrediente principal, que se hierven, se fríen y se condimentan con variedad de especias.

Potatoes as its main ingredient, that are boiled, fried and flavoured with a variety of spices.

71 - PALAK PANEER 8.90€

Palak paneer es un plato vegetariano que consiste en queso en una pasta espesa hecha de puré de espinacas.

Palak paneer is a vegetarian dish, consisting of cheese in a thick paste made from puréed spinach

72 - SHAHI PANEER 8.90€

Shahi paneer es un plato de Mughlai donde el paneer se cocina en una salsa cremosa hecha de cebollas, yogur, nueces y semillas.

Shahi paneer is a Mughlai dish where paneer is cooked in a creamy gravy made of onions, yogurt, nut and seeds.

73 - KARELA 7.90€

Los cubos de calabaza amarga con cebollas caramelizadas, polvo de mango seco y especias hacen que este plato sea dulce, ácido y amargo.

Bitter gourd cubes with caramelized onions, dry mango powder and spices make this dish sweet, tangy and bitter

74 - BHINDI 7.90€

Bhindi es un plato de curry que contiene tiernas vainas de okra, cebollas picantes, tomates picantes, especias y hierbas audaces.

Bhindi is a curried dish featuring tender okra pods, piquant onions, tangy tomatoes, bold spices and herbs.

75 - DAAL TARKA 8.50€

Garbanzos partidos (chana dal) u otras legumbres secas partidas y mezcladas con una mezcla de especias saladas

Split Chickpeas (chana dal) or other dried split pulses and mixed with a blend of savory spices.

76 - DAAL MAKHNI 8.90€

Las lentejas negras enteras y los frijoles rojos se cocinan a fuego lento con especias, mantequilla y crema.

whole Black lentils & red kidney beans are slow cooked with spices, butter & cream.

77 - CHANNA MASALA 7.90€

Chana masala es un plato de curry del norte de la India elaborado con garbanzos blancos, cebollas, tomates, especias y hierbas.

Chana masala is a North Indian curry dish made with white chickpeas, onions, tomatoes, spices and herbs.





ARROZ/ RICES

78 - CHICKEN BIRYANI 8.90€

Chicken Biryani es un delicioso plato de arroz salado cargado de pollo marinado picante, cebollas caramelizadas y sabroso arroz con azafrán.

Chicken Biryani is a delicious savory rice dish loaded with spicy marinated chicken, caramelized onions, and flavorful saffron rice.

79 - LAMB BIRYANI 11.90€

Lamb biryani es un sabroso plato de arroz cargado de cordero picante, cebollas caramelizadas y azafrán.

Lamb biryani is a savory rice dish loaded with spicy lamb, caramelized onions and saffron.

80 - PRAWN BIRYANI 12.90€

El biryani de gambas es un sabroso plato de arroz cargado de gambas picantes, cebollas caramelizadas y azafrán.

Prawn biryani is a savory rice dish loaded with spicy Prawn, caramelized onions and saffron.

81 - VEGETABLE BIRYANI 8.90€

Vegetables Biryani is a savory rice dish loaded with spicy vegetables, caramelized onions, and saffron

Vegetable Biryani es un sabroso plato de arroz cargado de verduras picantes, cebollas caramelizadas y azafrán.

82 - SINDHI BIRYANI 8.90€

Sindhi Biryani (pollo) se prepara con ciruelas secas, cebollas dulces caramelizadas, yogur, tomate agrio, chiles frescos, papa, nuez moscada y macis.

Sindhi Biryani(Chicken) is prepared with dried plums, sweet caramelised onions, rich yogurt, sour tomato, fresh chillies, potato, nutmeg and mace.

83 - BOMBAY BIRYANI 8.90€

Bombay Biryani (pollo) está hecho con una mezcla de verduras, arroz basmati, cuajada, cebolla, tomate, hierbas y especias.

Bombay Biryani(Chicken) is made with mix vegetables, basmati rice, curd, onions, tomatoes, herbs and spices.

84 - BOILED WHITE RICE 3.95€

Arroz blanco hervido, es un simple arroz blanco hervido en agua

Boiled white rice, is a simple white rice boiled in water

85 - MUSHROOM FRIED RICE 7.90€

Champiñones asados con ajo, aceite de oliva hacen que el arroz sea muy delicioso, fragante y único.

Roasted mushroom with garlic, olive oil make the rice very delicious, fragrant and unique.

86 - EGG FRIED RICE 6.90€

Arroz bañado en salsa de soja, huevos, verduras

Boiled white rice, is a simple white rice boiled in water

CHEF'S SPECIAL

87 - BUTTER CHICKEN 9.50€

El pollo infundido es un adobo de yogur infundido con especias hecho con jengibre fresco, ajo, jugo de limón y

Infused chicken is a spice infused yogurt marinade made with fresh ginger, garlic, lemon juice and spices.

88 - CHICKEN TIKKA MASALA 9.50€

Trozos de pollo deshuesados marinados que se cocinan tradicionalmente en un tandoor y luego se sirven en una salsa de crema de tomate sutilmente especiada

Marinated boneless chicken pieces that are traditionally cooked in a tandoor and then served in a subtly spiced tomato-cream sauce

89 - CHICKEN CHILLI GARLIC 9.50€

Plato indochino que es esencialmente picante y lleno de sabor a ajo.

Indo Chinese dish which is quintessentially spicy and full of flavor of garlic.

90 - CHICKEN GINGER 9.50€

Jengibre fresco, ajo y cebolletas, cocidos en una salsa marrón pegajosa

Fresh ginger, garlic, and scallions, cooked down into a sticky brown sauce

91 - NEHARI 10.90€

Nihari es un rico estofado de Vastago de res cocinado a fuego lento, aromatizado con especias y espesado con harina.

Nihari is a rich stew of Beef Shank cooked over low heat, flavored with spices and thickened with flour.

92 - PAYA 9.75€

La paya de cordero es un guiso de curry rico, especiado y líquido que se cocina con manitas de cordero con una mezcla especial de especias.

Mutton paya is a stew like, rich, spicy, runny curry that's cooked with lamb trotters with a special blend of spices.

93 - MAGHAZ 8.90€

Maghaz Masala es un plato paquistaní hecho de cerebro de cabra frito con Masala picante para darle un sabor tradicional perfecto.

Maghaz Masala is Pakistani dish made from fried brain of goat with spicy Masala to give it a perfect traditional taste.

94 - HALEEM 10.90€

Haleem es un guiso compuesto de carne, lentejas y trigo machacado hasta obtener una pasta espesa.

Haleem is a stew composed of meat, lentil and pounded wheat made into a thick paste.

95 - FISH TIKKA MASALA 11.90€

Merluza al horno Tandoori Trozos de pescado que se cuecen a fuego lento en una salsa de curry a base de tomate ligeramente dulce y cremosa.

Tandoori Baked Hake Fish pieces that are then slow simmered in a mildly sweet, creamy, tomato based curry sauce.

NAAN/ROTI

96 - ROTI 1.20€

Un pan plano elaborado con harina de trigo integral. Flatbread made with wholemeal wheat flour.

97 - PLAIN NAAN 1.50€

Naan es un pan plano horneado con levadura Naan is a leavened, oven-baked flatbread

98 - TIL NAAN 1.75€

Auténtico y fresco tandoori Naan con semillas de sésamo. Authentic and fresh Naan with sesame seeds.

99 - ROGHNI NAAN 1.75€

Pan plano hecho con harina para todo uso, huevo, yogur de leche y algunas especias como semillas de amapola y semillas de cebolla

Flatbread made with all-purpose flour, egg, milk yoghurt and a few spices like poppy seeds and onion seeds

100 - GARLIC NAAN 2.50€

Naan es un pan plano con levadura horneado con ajo. Naan is a leavened, oven-baked flatbread with garlic

101 - PESHAWARI NAAN 2.90€

Peshwari Naan es un pan con levadura, relleno de coco deshidratado, sultanas (o pasas) y almendras.

Peshwari Naan is a yeast-leavened bread, filled with desiccated coconut, sultanas (or raisins), and almonds

102 - CHEESE NAAN 2.50€

Naan es un pan sin levadura horneado con queso. Naan is a leavened, oven-baked flatbread with Cheese

103 - GARLIC CHILLI NAAN 2.75€

Naan es un pan plano con levadura horneado con ajo y chili.

Naan is a leavened, oven-baked flatbread with garlic with chilly

104 - ALOO NAAN 2.75€

Aloo naan es el pan plano indio relleno de patata picante preparado con patatas hervidas cocinadas con hierbas

Aloo naan is the spicy potato stuffed Indian flatbread prepared with boiled potatoes cooked with herbs

105 - QEEMA NAAN 3.50€

Qeema (carne picada) naan es el pan plano indio relleno de patata picante preparado con qeema cocinado con

Qeema(minced meat) naan is the spicy potato stuffed Indian flatbread prepared with qeema cooked with herbs

POSTRES/DESSERTS

106 - GAJAR HALWA 4.50€

Zanahoria halwa es un postre dulce a base de zanahoria del subcontinente indio

Carrot halwa is a carrot-based sweet dessert pudding from the Indian subcontinent

107 - HALWA KADU 4.90€

Postre exótico elaborado con las bondades de la calabaza, la leche y aromatizado con cardamomo.

Exotic dessert made with the goodness of pumpkin, milk and flavoured with cardamom.

108 - KHEER 4.50€

Kheer es un tipo de budín del subcontinente indio elaborado con leche, azúcar, frutas secas y arroz.

Kheer is a type of pudding from the Indian subcontinent made from milk, sugar, dried fruits, and rice

109 - GULAB JAMUN 3.90€

Gulab jamun son bolas suaves y deliciosas del tamaño de una baya hechas con sólidos lácteos, harina y un agente leudante.

Gulab jamun are soft delicious berry sized balls made with milk solids, flour & a leavening agent

110 - FRUIT TRIFLE CUSTARD 4.50€

Trifle es un budín inglés tradicional con capas de bizcocho, crema espesa, frutas, gelatina y crema batida.

Trifle is a traditional English Pudding with layers of a sponge cake, thick custard, fruits, jelly and whipped

111 - CHOCOLATE CAKE 3.90€

El pastel de chocolate o gâteau de chocolate es un pastel con sabor a chocolate derretido, cacao en polvo

Chocolate cake or chocolate gâteau is a cake flavored with melted chocolate, cocoa powder

112 - ICE CREAM 2 SCOOP 3.90€

Helado 2 Bolas, Chocolate, Fresa Y Vainilla

Ice Cream 2 Scoops, Chocolate, Strawberry and Vanilla

113 - COULANT WITH ICE CREAM 4.90€

El coulant se presenta como un trozo de bizcocho de chocolate con chocolate fundido caliente en su interior, que salta al cortar el bizcocho, desparramándose por todo el plato con helado

The coulant is presented as a piece of chocolate sponge cake with hot melted chocolate inside, which springs up when the cake is cut, spilling all over the plate with ice cream

BATIDO/LASSI

114 - LASSI SALTY 3.00€/7.00€

Lassi salado es una mezcla de yogur especiado y aromatizado en agua con sal negra, comino tostado en polvo

Salty lassi is spiced and flavored yogurt blend in aqua with black salt, roasted cumin powder

115 - LASSI SWEET 3.00€/7.00€

Sweet Lassi, también conocido como Meethi lassi en hindi, es una bebida rica y cremosa hecha de yogur y agua.

Sweet Lassi, also known as Meethi lassi in Hindi is a rich, and creamy drink made of yogurt and water

116 - LASSI MANGO 3.90€/7.00€

Mango lassi es una deliciosa bebida cremosa con mango, yogur, leche, y un poco de azúcar

Mango lassi is a delicious creamy drink with mango, yogurt, milk and a little sugar

117 - LASSI STRAWBERRY 3.90€/7.50€

Fresa lassi es una deliciosa bebida cremosa con fresa, yogur, leche y un poco de azúcar.

Strawberry lassi is a delicious creamy drink made with strawberries, yogurt, milk and a little sugar.

118 - MIX BERRYS SHAKE 4.50€

Mezcla de trozos de bayas maduras, leche y azúcar.

Blend of ripe berry pieces, milk and sugar.

119 - AVOCADO & BANANA SHAKE 4.50€

Batido de plátano maduro y trozos de aguacate, leche y azúcar.

Smoothie of ripe banana and avocado pieces, milk and sugar.

120 - COCKTAIL SHAKE 4.90€

Un batido refrescante a base de leche, que consiste en trozos de frutas frescas como plátano, mango, fresa, bayas mixtas, aguacate

A refreshing milk based smoothie, consisting chunks of fresh fruits like banana, mango, strawberry, mix berries, avocado

121 - FRESH ORANGE JUICE 3.90€

Zumo de naranja

Orange Juice

BEBIDAS/DRINKS

122 - AGUA 1L 2.25€

123 - COCA-COLA 2.50€

124 - COCA-COLA ZERO 2.50€

125 - COCA-COLA ZERO ZERO 2.50€

126 - SPRITE 2.50€

127 - FANTA NARAJA 2.50€

128 - FANTA LIMON 2.50€

129 - NESTEA 2.50€

130 - AQUARIUS 2.50€

131 - VICHY CATALAN 2.25€

132 - LEMONADA HABIB'S SPECIAL 3.90€/7.75€(JUG)

Special Habib's Village es una bebida de limonada de Hierba Buena de jugo de limón endulzado mezclado con agua y una sorpresa en ella.

Habib's Village Special is a Peppermint lemonade drink of sweetened lemon juice mixed with water and a surprise in it.

133 - LEMONADA MASALA 3.90€/7.50€(JUG)

Picante y sabroso con un toque de jengibre, pimienta de comino y sal negra.

Spicy and flavourful with twist of ginger, cumin pepper and black salt.

134 - ZUMO NARANJA 2.00€

135 - ZUMO PIÑA 2.00€

136 - ZUMO COCKTAIL 2.00€

137 - CERVEZA 0,0 2.50€

138 - CERVEZA LIMON 0,0 2.50€

139 - CERVEZA TOSTADA 0,0 2.75€





COCKTAILS (NON ALCOHOL)

140 - MOJITO	4.90€
141 - LIME MOJITO	4.90€
142 - STRAWBERRY MOJITO	5.25€
143 - OCEAN BREEZE MOJITO (GRAPES)	5.25€
144 - GIN TONIC	5.50€
145 - HABIB'S GIN & RON COCKTAIL	6.75€
146 - VIRGIN BLOODY MARY	5.90€
147 - PIÑA COLADA	5.90€

TEA/CAFÉ

148 - KARAK CHAI	2.00€
<p>Té lechoso especiado de color caramelo y absolutamente reconfortante y delicioso.</p> <p>Milky spiced tea that's caramel colored and absolutely comforting and delicious.</p>	
149 - CAFÉ CON LECHE	1.75€
<p>Café con leche</p> <p>Coffee with milk</p>	
150 - CAFÉ AMERICANO	1.50€
<p>Cafè Americano es un tipo de bebida de café que se prepara diluyendo un espresso con agua caliente.</p> <p>Cafè Americano is a type of coffee drink that is prepared by diluting an espresso with hot water.</p>	
151 - CAPUCHINO	2.00€
<p>Capuchino (del italiano cappuccino) es una bebida nacida en Italia, preparada con café expreso y leche montada con vapor para darle cremosidad.</p> <p>Cappuccino (from the Italian cappuccino) is a drink born in Italy, prepared with espresso and steamed milk to give it creaminess.</p>	

152 - COLD COFFEE WITH ICE CREAM 3.75€

Café de textura cremosa con sabor suave con helado en la parte superior.

Smoothing flavoured creamy textured coffee with ice cream on the top.

153 - CAFÉ SOLO 1.40€

154 - CAFÉ SOLO LARGO 1.50€

155 - CAFÉ CORTADO 1.60€

156 - TÉ 1.75€