



Wines *Vinos*

RED WINE

GLASS WINE 3,95€

MAA HOUSE RED 14,50€

Syrah PREMIUM 19,50€

Ribera del Duero:

Portalón. Roble 21,00€

Arroyo. Reserva 47,00€

Valderiz Tomás Esteban / vino de autor 137€

Rioja:

Márqués de Riscal. Reserva 37,00€

Muga. Crianza 40,00€

Otros D.O:

Ecológico Shiraz 22,00€

Monjardin Pinot Noir 27,00€

Mauro 77,00€

WHITE WINE

MAA HOUSE WHITE 14,50€

Chardonnay PREMIUM 19,50€

Márquez de Riscal. Verdejo 23,00€

Albariño 27,00€

Pinot Grigio (Italy) 29,00€

Claudy Bay Sauvignon-

Blanc (New Zealand) 67,00€

Sparkling Wine:

Sweet and fruity 27,00€

ROSE WINE

MAA HOUSE ROSE 14,50€

Rosé PREMIUM 19,50€

Pinot Grigio Blush (Italy) 29,00€

Gris Blanc (France) 32,00€

Domaine Lacroix Irrestible (France) 47,00€

Cava & *Champagnes*

MAA HOUSE CAVA 25,00€

Cava PREMIUM 30,00€

Small Cava / Rosé 6,95€

Laurent Perrier 70,00€

Laurent Perrier Rosé 150€

Dom Perignon Millodme 250€

Beer & *Ciders* *Cerveza y Sidra*

Mahou. Half 2,95€

Mahou. Pint 4,95€

Cobra. Small 3,50€

Cobra. Large 6,50€

Magners 6,50€

Drinks *Bebidas*

Mineral water 3,00€

Sparkling water 3,50€

Soft drinks 2,95€

Tea or coffee 3,00€



 **MAA** 
Indian Restaurant

Starters Entrantes



1. Papadom or Spicy Papadom 1,00 €
Indian crispy cracker
Cortezas de pan finas y crujientes, para picar

2. Onion Bhaji / Cebolla Bhaji 4,50
Deep fried onions, with gram flour & spices
Cebolla rebozado con especias y fritas en aceite

3. Samosas (2 pieces)
Meat / Carne 4,95
Vegetable / Verduras 4,50
Cooked in crispy pastry with herbs and spices / *Empanadillas, relleno cocinado con especias y fritas en aceite*

4. Goldcoin 7,50
Battered and fried spicy mashed potato with our chef's special mix
Puré de patata rebozado y frito con la mezcla especial de nuestro chef

5. Chicken Pakora / Pollo Pakora 7,50
Pieces of chicken coated & balanced with chefs special sweet & sour sauce / *Trozos de pollo rebozado en harina de legumbres y una salsa agridulce*

6. Fried Prawn 7,95
Prawns breaded and balanced with chefs special sweet and sour sauce / *Gambas rebozadas en harina de legumbres y con una salsa agridulce*

7. Tandoori Mushroom 7,95
Marinated mushroom cooked in tandoori
Champiñones en horno tandoori

8. Stuffed Tandoori Mushroom 9,95
Vegetable mixture stuffed in mushroom cooked in tandoori / *Champiñones rellenas de verduras hechos en horno tandoori*

9. Prawn Puri 8,95
Prawns cooked in a lightly spice thick sauce, served with puri bread / *Gambas cocinadas con una salsa espesa y servida con pan frito*

10. Chicken Chat Puri 7,95
Pieces of marinated chicken cooked in chefs special thick sauce with puri bread
Trocitos de pollo marinado hecho en salsa espesa, servidos con pan Indio

11. Aloo Chat Puri 7,50
Pieces of potato cooked in special thick sauce, & served with puri bread / *Trocitos de patata cocinados con salsa espesa y servidos con pan frito*

12. Assorted Platter 15,95
Plate with chicken & lamb tikka, malai kebab, gold coin, onion bhaji & samosa / *Plato con pollo y cordero tikka, malai kebab, gold coin, cebolla bhaji y samosa*

13. Chicken Lollipop 8,95
Frenched chicken winglet, where the meat is cut loose from the bone end and pushed down creating a lollipop appearance
Alita de pollo en forma de lollipop, rebozado en harina garbanzo y salsa agridulce

Sides Aperitivos

• **Green Salad / Ensalada Verde (V) 5,00**
Cucumber, tomatoes, lettuce, green chillies, carrot, red onion / *Pepino, tomate, lechuga, chiles verdes, zanahoria, cebolla roja*

• **Raita (V) 4,50**
Cucumber, onion, coriander yogurt dip
Dip de yogurt con pepino, cebolla y cilantro

• **Curry Sauce / Salsa Curry (V) 5,00**
Choose from / *Elige:* Bhuna, Madras, Karahi, Balti or Tikka Masala

• **Plain Yogurt (V) 4,00**
Natural & unflavoured / *Natural y sin sabor*

VAT included / *IVA incluido*

Guidance photos / *Fotos orientativas*



Tandoori Specialties

Especialidades Tandoori



14. Chicken Tikka / Pollo Tikka 8,50

Marinated grilled chicken pieces in yogurt and spices, served with mint chutney / *Trozos de pollo marinados a la parrilla en yogur y especias, servido con chutney de menta*

15. Hyderabad Chicken Tikka 9,95

Boneless chicken pieces marinated with fresh green herbs and mixed with chopped cashew nuts and cooked in tandoori

Trozos de pollo marinados con hierbas y anacardos, hechos en tandoori

16. Lamb Ribs with Grilled Vegetables

Costillas de cordero y verduras a la parrilla 19,95

Tender spiced rib of lamb with cooling herb and yoghurt make a delicious combination with grilled vegetables

Costillas de cordero con verduras y yogurt hechos a la parrilla

17. Lamb Tikka / Cordero Tikka 10,95

Supreme pieces of lamb marinated with herbs & spices, & cooked in tandoori

Trozos de cordero marinado con hierbas frescas y especias, en horno tandoori

18. Tandoori Chicken

Pollo Tandoori 8,50

A quarter chicken marinated in yoghurt & spices, cooked in tandoori / *Muslo de pollo marinado con yogur y especias, hechos en horno tandoori*

19. Fish Tikka 16,95

Pink cusk-eel marinated with Indian spice and cooked in Tandoor

Anguila rosada marinada con especias indias y cocinada en Tandoor

20. Tandoori King Prawns

Langostinos Tandoori 19,95

King prawns marinated with fresh herbs and cooked in tandoori / *Langostinos*

marinados con yogur y especias, hechos en horno tandoori

21. Seek Kebab 9,95

Minced lamb marinated with Indian spices cooked in a Tandoor / *Carne picada de cordero con especias en tandoori*

22. Chicken Shaslik / Pollo Shaslik 11,50

Chicken marinated with onion, tomate, capsicums with sweet, sour & spicy sauce

Trozos de pollo, cebolla, tomate, pimientos marinados con salsa agri dulce

23. Malai Kebab 9,95

Tender boneless chicken pieces marinated in a special yoghurt sauce, cheese, cooked in tandoori / *Tiernos trozos de pollo*

marinados en salsa especial de azafrán y queso, hechos en horno

24. Tandoori Sea Bass

Lubina al Tandoori 16,95

Sea bass, marinated with yoghurt and spices, cooked in tandoori / *Lubina marinada con yogur y especias, hechos en horno tandoori*

25. Salmon Tikka / Salmón Tikka 24,95

Salmón pieces marinated in Indian spices and yogurt and cooked in a tandoor

Trozos de salmón marinados en especias indias y yogur y cocinados en horno tandoori

26. Mixed Grill 20,95

Selection chicken & lamb tikka, malai kebab, hyderabad tikka, king prawns & chicken tandoori / *Mezcla de pollo tikka, cordero tikka, malai kebab, hyderabad tikka, langostinos y pollo tandoori*



Mild / Suave

Medium / Medio 🌶️

Hot / Picante 🌶️🌶️

If you'd like your curry "Desi Style" (fried extra green chillies and HOT) please ask when placing your order

Curry Section Platos Curry

Chicken
Pollo
9,95

Lamb
Cordero
10,95

Fish
Pescado
14,95

Prawns
Gambas
11,95

Tiger Prawns
Langostinos
18,95

Vegetables
Verduras
8,50

27. Curry

Typical indian curry, cooked with fresh herbs and spices, medium hot / *El tradicional curry de la India, hecho con especias y hierbas frescas. Medio picante*

28. Madras 🌶️🌶️

A very common indian quiet spicy traditional dish, prepared with madras chilies, chefs special sauce and spices, quiet spicy *Uno de los platos tradicionales bastante picante, preparados con especias, chilies madras, y salsas especiales del cocinero, bastante picante*

29. Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

Cooked in a very hot chef special curry sauce, with fresh herbs and spices *Cocinado en salsa curry muy picante, especias y hierbas frescas, muy picante*

30. Phal 🌶️🌶️🌶️🌶️

Cooked in a extremely hot chefs special curry sauce, with fresh herbs and spice *Cocinado en salsa extremadamente picante, con especias y hierbas frescas*

31. Sag / Palak

Spinach cooked with fresh garlic, onions, herbs, spices and touch of cream *Espinacas cocinadas con ajos, cebolla, hierbas frescas, especias y un toque de crema*

32. Korma

Sweet dish cooked with fresh cream, coconuts, cashew nut sauce, balanced with touch of spices / *Preparado con nata fresca, coco, pasta de anacardos, y con toque de especias, plato dulce*

33. Jalfrezi 🌶️

Prepared with, onion, peppers, herbs, spices & chefs special sauce, medium to hot *Preparado con cebolla, hierbas, especias, y salsa especial del cocinero, picante medio alto*

34. Tikka Masala

Cooked in a chefs special masala creamy sauce, balanced with touch of spices, sweet dish / *Cocinados con la salsa masala y especias. Es un plato cremoso y dulce*

35. Bhuna 🌶️

Cooked with finely chopped onions and fresh tomato sauce, freshly ground herbs and spices in a thick special sauce *Cocinados con hierbas aromáticas, especias y una salsa aromática espesa de cebolla*

36. Rogan Josh

It's a tomato based curry, made with fresh tomato, and cherry tomato sauce *Es un plato a base de tomate, hecho con tomate fresco, y salsa de tomate cherry*

37. Dhansak 🌶️

It's a sweet and sour dish, made with lentils, vegetables, spices and a special sauce / *Es un plato agridulce, hecho con lentejas, verduras, especias y salsa especial*

38. Dopiaza 🌶️

Cooked with fried onion, coriander and aromatic spices / *Cocinado con trozos de cebolla frito, cilantro y especias aromáticas. Ligeramente picante*

39. Balti

Cooked with freshly ground chefs special spices, ginger, coriander, spinach / *Cocinado con hierbas frescas, ajo, jengibre, espinacas, y especias especiales*

40. Kadhai 🌶️

Cooked with onion, red peppers, green peppers, herbs and chefs special five type of spices / *Cocinados con cebolla, pimienta verde, pimienta roja, hierbas frescas y chef especial cinco tipos de especias*



Chef Specialities

Especialidades del Chef



41. Handy 🌶️

One of our house speciality, this dish made with onion, red and green peppers, fresh herbs, and chefs special seven type of spices / *Uno de los platos estrella de la casa, hierba fresca, pimientos, cebolla, y chef especial siete tipos de especias*

Chicken
Pollo
12,95

Lamb
Cordero
13,95

Fish
Pescado
16,95

Prawns
Gambas
13,95

Tiger Prawns
Langostinos
20,95

42. Pasanda 13,50

One of our chefs special dish of the house, made with minced chicleen rolled up with spinach and cheese, and cooked with special creamy sauce / *Uno de los platos estrella de la casa, hecho con carne picada de pollo enrollado con espinacas y queso, cocinado en una salsa cremoso, especial de cocinero*

43. Husseiny Kadhai Gosh 13,00 (Lamb / **Cordero**)

This is very unique dish. After doing suitable research on "Kadhai dish", we make one of the tastiest, creamiest, most delicious lamb dishes. Not suitable for spice eaters / *Es un plato cremoso, hecho con apio, nata, leche de coco, y pasta de anacardos, y especias especiales. Suave.*

44. Mango Chicken 12,50

Our mango chicken curry quite mild cooked with fresh mango sauce and chef Special spice / *Nuestro curry de pollo con mango, suave, cocinado con salsa de mango fresco y especias especiales del chef*

45. Malai Tikka Masala 12,50

It's creamy, smooth, delicious and of course healthy too with the methi / fenu-greek. This is good for kids too. There is no bitter taste, it's on the sweeter side due to presence of cream, caramelized onion and cashew / *Es una receta estrella de la casa, suave, cremosa y saludable con fenogreco, de sabor dulce con anacardo*

46. Keema Matar 12,95

Minced lamb cooked with fresh Indian spices and peas / *Carne picada de cordero cocinado con especias indias frescas y guisantes*

47. Chicken Cafreal 🌶️

Pollo Cafreal 13,95

Chicken specially marinated with green sauce. Cooked in a special fresh mint sauce, served with green salad / *Pollo marinado con salsa de hierbas frescas, cocinado con una salsa especial de menta, picante, servido con ensalada*

48. Jhinga Dum Nashi 🌶️

(King Prawns / **Langostinos**) 19,50

One of chef's innovative unique concepts, this dish gives another level of taste in Indian cuisine, it's made with fresh herbs and chefs special various types of spices, medium hot / *Uno de los platos innovadores del cocinero, este plato es el ejemplo perfecto de combinación de cocina moderna con cocina tradicional. Está hecho con hierbas frescas aromatizadas con especias especiales, picante medio*

49. Szechun Chicken 11,95 🌶️

This is a very famous Indo-chinese street food. It has bold flavours, particularly the pungency and spiciness resulting from liberal use of garlic and pink-black peppers as well as the unique flavour of the Szechun peppers / *Pollo Szechun es picante con sabores audaces debido al uso liberal de ajo y pimienta rosa con chiles Szechun*



Chef Specialities Especialidades del Chef

50. Garlic Chili Chicken 11,95 🌶️

This is influenced by chinese street food. Cooked with all kinds of peppers, onion and tomate, oyster sauce and sweet chili sauce, has beautifully balanced tangy taste

Pollo picante al ajillo es una versión de los platos callejeros de la India y China con sabor agridulce, picante medio

51. Methi Gosht 13,50

Spiced tender lamb with methi leaves is a unique and often made dish at Maa

El cordero tierno especiado con hojas de methi es un plato único y a menudo preparado en Maa

52. Butter Chicken 🌶️

Pollo con Mantequilla 12,95

Chicken pieces cooked in a tandoor in a rich cream sauce with butter and blended with spices / *Muslo de pollo deshuesado con mantequilla, crema, salsa blanca con tomate*

53. Maa Bahar 15,95 🌶️

It's a combination of chicken tikka, spinach and prawns, cooked with garlic, herbs and fresh spices, medium hot / *Una combinación de pollo tikka, espinacas y langostinos, cocinados con ajo, hierbas y especias. Picante medio*

54. Chicken Tikka Naga 13,95 🌶️🌶️

This is our innovated dish, specially for spicy lover, made with peppers, fresh herbs, spices and naga chillies paste, very tasty and quiet spicy dish

Este es nuestro plato innovador, especialmente para los amantes del picante, elaborado con pimientos, hierbas frescas, especias y pasta de chiles naga, un plato ligeramente picante muy sabroso

55. Darjeling Chicken 🌶️

Pollo Darjeling 10,95

Chicken cooked with onion, peppers, in a chefs special sweet & sour sauce. Medium hot / *Pollo tikka cocinado con cebolla, pimientos, especias y salsa especial. Sabor agridulce y picante medio*

56. Murg Masala 13,95 🌶️

Tandoori chicken, with minced meat cooked in a medium spicy sauce
Pollo tandoori y carne picada de cordero, cocido con una salsa medio picante



Biryani

57. Biryani

Basmati rice cooked with onions, peppers and spices. Served with either raita or sauce / *Arroz basmati cocido con cebolla, tomate y especias, acompañado con salsa de yogurt o una salsa curry*

Chicken Pollo	Lamb Cordero	Prawns Gambas	Tiger Prawns Langostinos	Vegetables Verduras
13,95	14,95	14,95	20,95	10,95

58. Special Hyderabad Biryani

Basmati rice cooked with onions, peppers and chef special spices, for making it a special rice dish. Served with either raita or sauce
Arroz basmati cocido con cebolla, tomate y especias especiales de cocinero, acompañado con salsa de yogurt o una salsa curry

Chicken Pollo	Lamb Cordero	Prawns Gambas	Tiger Prawns Langostinos	Vegetables Verduras
14,50	15,95	15,95	21,95	12,95



Vegetarian Delight

Vegetarianos

59. Dal Tarka 7,50

Lentils cooked with onion, tomato & garlic
Lentejas cocinadas con cebolla, ajo y tomate

60. Dal Badami 7,95

Cooked lentils with almond & spinach
Lentejas cocinadas con almendras y espinacas

61. Sag Bhaji 7,50

Spinach with garlic and spices
Espinacas con ajo y especias

62. Sag Aloo 7,50

Spinach with potatoes and spices
Espinacas con patatas y especias

63. Sag Paner 7,95

Cubes of cottage cheese in a spinach sauce
Espinacas cocinadas con queso fresco

64. Alo Gobi 7,50

Potatoes cooked with cauliflower and spices
Patatas cocinadas con coliflor y especias

65. Gobi Bhaji 7,50

Cauliflower with herbs and spices
Coliflor con hierbas y especias

66. Bombay Aloo 7,50

Potatoes with herbs and spices
Patatas con hierbas y especias

67. Channa Masala 7,50

Chickpeas with herbs and spices
Garbanzos con hierbas y especias

68. Mushroom Bhaji 7,50

Mushroom with herbs and spices
Champiñones con hierbas y especias

Rice Arroz

69. Boiled rice 2,50

arroz basmati cocido

70. Egg fried rice 4,50

Basmati rice boiled and fried with eggs / *arroz basmati cocido y frito con huevos*

71. Pilau rice 3,50

Rice cooked with spices and onions
arroz pilau cocinado con especias y cebolla

72. Mushroom fried rice 4,50

Basmati rice boiled and fried with mushrooms / *Arroz cocido y frito con champiñones*

73. Jeera rice 4,50

Basmati rice cooked with onions and cumin / *Arroz basmati cocinado con cebolla y comino*

74. Garlic rice / Arroz con ajos 4,50

75. Spinach rice
arroz con espinacas 4,50

76. Vegetable rice
arroz con verduras 4,50

77. Coco rice / arroz con coco 5,50

78. Keema rice
arroz con carne picada 6,95

79. Mirchi Wali rice (very hot) 4,50
Arroz con pimentón (muy picante)



Indian Bread

Pan Indio

80. Plain Naan (V) 2,50

Served buttered
con mantequilla

81. Garlic Naan (V) 3,50

Naan topped with garlic and coriander
con ajo y cilantro

82. Keema Naan 4,95

Naan stuffed with spiced lamb mince
relleno de carne picada de cordero especiada

83. Peshwari Naan (V) 3,95

Naan stuffed with a sweet fruit and nut mixture
relleno con una mezcla dulce de frutas y nueces

84. Chilli Naan (V) 3,50

Naan topped with green chilli
cubierto con chile verde

85. Cheese Naan (V) 3,95

Naan stuffed with cheese / *relleno de queso*

86. Chilli Cheese Naan (V) 3,95

Naan stuffed with cheese and topped with green chilli / *con chile y queso*

87. Garlic Cheese Naan (V) 3,95

Naan stuffed with cheese and topped with garlic / *con queso y ajo*

88. Roti / *pan con harina integral* 2,00

89. Butter Naan / *Pan con mantequilla* 3,50

90. Paratha (Brown flour) / *Harina integral* 3,50

91. Stuff Paratha / *Paratha relleno* 3,95

92. Onion Kulcha / *pan con cebolla* 3,50



Kids Menu Menú Infantil

- Chicken & chips / *Pollo con patatas fritas* 6,95
- Chicken nuggets & chips / *Nuggets de pollo con patatas fritas* 6,95
- Sea bass with rice or chips / *Lubina con arroz o patatas fritas* 10,95
- Tikka masala or korma with rice / *Tikka masala o korma con arroz* 6,95
- Grilled vegetable with rice / *Verdura a la plancha con arroz* 6,95
- Chips / *Patatas fritas* 3,95

Indian Dessert

Postre Indio

Gulab Jamun 5,95

A classic Indian dessert made from rich khoya, deep-fried to a golden brown, and soaked in sweet syrup flavored with cardamom and rose water. Soft, sweet, and utterly delicious!

Un postre clásico indio hecho de khoya rico, frito hasta obtener un color dorado y empapado en un jarabe dulce con sabor a cardamomo y agua de rosas. ¡Suave, dulce y absolutamente delicioso!

