

# Mowgli

• YOUR INDIAN BY THE SEA •

AUTHENTIC INDIAN COOKING, PREPARED WITH  
LAYERED SPICES AND TIME-HONOURED TECHNIQUES.  
BOLD FLAVOURS, COMFORTING AROMAS AND DISHES  
MADE TO BE SHARED.

COCINA INDIA AUTÉNTICA, ELABORADA CON  
ESPECIAS EN CAPAS Y TÉCNICAS TRADICIONALES  
TRANSMITIDAS A LO LARGO DEL TIEMPO. SABORES  
INTENSOS, AROMAS RECONFORTANTES Y  
PROPUESTAS PENSADAS PARA COMPARTIR.

## Allergens and Dietary Options Alérgenos y Opciones Alimentarias



Gluten  
Gluten



Crustacean  
Crustáceos



Egg  
Huevo



Fish  
Pescado



Peanuts  
Cacahuetes



Soy  
Soja



Dairy  
Lácteos



Cashews nuts  
Anacardos



Nuts  
Frutos secos



Celery  
Apio



Mustard  
Mostaza



Sesame  
Sésamo



Peach  
Albaricoque



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Ecologic  
Ecológico



## **APPETIZER** *APERITIVO*

### **PAPADOM 1.50 €**

Crispy lentil flour and cumin wafer, accompanied with three sauces: mango, mint with yoghurt and marinated onion.

Torta frita de harina de lentejas y comino con tres salsas: mango, menta con yogur y cebolla marinada.



## **SOUPS** *SOPAS*

### **TOMATO SOUP 5.00 €**

Elaborated with fresh tomatoes and spices, served with cream. Elaborada con tomates frescos y especias y crema.



### **DAL SOUP 5.00 €**

Spiced, yellow lentil soup.

Sopa especiada de lentejas amarillas.



## **COLD STARTERS** *ENTRANTES FRÍOS*

### **ALOO CHANNA CHAT 5.00 €**

Seasoned chickpeas with onion, tomatoes, cucumber and potato.

Garbanzos aliñados con cebolla, tomate, pepino y patata.



### **PANI PURI 6.00€**

Hollow, crispy dough balls filled with a spicy and tangy water (pani), tamarind chutney, chaat masala, chickpeas, and boiled potatoes.

Bolitas crujientes de masa, rellenas de agua especiada, salsa de tamarindo, chaat masala, garbanzos y patata hervida.



### **PUNJABI RAITA 3.50€**

Yoghurt sauce with cucumber, tomatoes and onion.

Salsa de yogur con pepino, tomate y cebolla.





## WARM STARTERS *ENTRANTES CALIENTES*

### VEGETARIAN • *VEGETARIANOS*

#### ONION BHAJI 4.00 €

Golden brown onion cake coated in gram flour, crisp fried.  
Pastel crujiente de cebolla rebozado en harina de garbanzos y frito.



#### ALOO TIKKI 4.50 €

Potato and cheese croquette seasoned with cumin and ginger, coated in corn flour and crisp fried.  
Pastel de patata y queso aderezado con cominos y jengibre, rebozado en harina de maíz y frito.



#### VEG PAKORA 5.00 €

Fresh vegetables coated in gram flour and crisp fried.  
Verduras rebozadas en harina de garbanzos y fritas.



#### VEG SAMOSA 5.00 €

Two crispy, triangular pastry filled with potatoes, green peas and onion.

Dos empanadillas caseras rellenas de patata, cebolla y guisantes.



#### CHANNA PUREE 5.00€

Chick peas in bhuna sauce with peppers, served on fried home made whole-wheat flour bread.

Garbanzos en salsa bhuna con pimientos sobre un pan casero de harina de trigo integral frito.





## **WARM STARTERS** *ENTRANTES CALIENTES*

### **MEAT & FISH** · *CARNE Y PESCADO*

#### **KEEMA SAMOSA 5.50€**

Two crispy, home made triangular pastry filled with minced lamb meat.

Dos empanadillas caseras rellenas de carne de cordero picada.



#### **CHICKEN CHAT 5.50€**

Chicken dice marinated in yoghurt and served with onion, fresh tomato and cucumber.

Dados de pollo marinados en yogur, servidos con cebolla, tomate fresco y pepino.



#### **CHICKEN PAKORA 5.00€**

Chicken breast pieces coated in gram flour, crisp fried.

Trozos de pechuga de pollo rebozados en harina de garbanzos, fritos.



#### **CHICKEN PUREE 6.00€**

Chicken breast dices in bhuna sauce with peppers, served on fried home made wholewheat flour bread.

Dados de pechuga de pollo en salsa bhuna con pimientos sobre un pan casero de harina de trigo integral frito.



#### **PRAWN PUREE 6.00€**

King prawns in bhuna sauce with peppers served on fried, home made whole-wheat flour bread.

Gambas en salsa bhuna con pimientos sobre un pan casero de harina de trigo integral frito.





• YOUR INDIAN **Mowgli** BY THE SEA •

### **PRAWN TANDOORI 6.00 €**

King prawns marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.

Langostinos marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor.



### **SEEKH KEBAB 6.00 €**

Minced lamb meat brochettes cooked in our tandoor oven.

Brochetas de carne de cordero picada, asadas al horno tandoor.



### **CHICKEN TANDOORI 5.00 €**

Chicken thigh marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.

Trozos de muslo de pollo marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor.



### **CHICKEN TIKKA 5.50 €**

Chicken breast marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.

Pechuga de pollo marinada en yogur con especias y asada al horno tandoor.





## MAIN COURSES *PLATOS PRINCIPALES*

### VEGETARIAN · *VEGETARIANOS*

#### CHANA MASALA 9.00 €

Chick peas in tomato, onion and spices sauce, with cream.  
Garbanzos en salsa de tomate, cebolla y especias, con crema.



#### PALAK DAL 9.50 €

Indian yellow lentils with spinach, cooked with garlic, fresh tomatoes, ginger and spices.  
Lentejas amarillas de la India con espinacas, guisadas con ajo, tomates frescos, jengibre y especias.



#### MUSHROOM BHAJI 9.00 €

Sliced mushrooms cooked with onions, tomatoes and spices.

Champiñones laminados cocinados con cebolla, tomate y especias.



#### BHAKHARA BAGUN 9.50 €

Aubergine cubes battered in gram flour, fried, cooked with gravy and topped with peanuts.

Dados de berenjena rebozada en harina de garbanzos, frita, cocinados en salsa espolvoreados con cacahuetes.



#### NO-CHICKEN TIKKA MASALA 11.00€

Soy protein in curry sauce with coconut milk.

Proteína de soja en salsa de curry con leche de coco.





### **HANDI WITH PANEER 11.00€**

Mixed vegetables and homemade cheese, cooked with spices.

Verduras frescas y queso casero, cocinadas con especias



### **PALAK PANEER 9.50€**

Typical homemade cheese in fresh spinach sauce.

Queso casero típico en salsa de espinacas frescas.



### **RAJMA MASALA 9.00€**

Red kidney beans in curry sauce with spices.

Alubias rojas en salsa de curry con especias.



### **PANEER BUTTER MASALA 11.00€**

Traditional homemade cheese in a creamy fresh tomatoes, fenugreek and butter sauce.

Queso casero típico, en salsa cremosa de tomates frescos, fenogreco y mantequilla.



### **PANEER CHILLI 12.00€**

Typical homemade cheese fried with peppers and onion in spicy sauce.

Queso casero típico, frito con pimientos y cebolla en salsa muy picante.



### **PANEER KORMA 11.00€**

Typical homemade cheese in very mild dried fruits, cashew nuts and almonds sauce.

Queso casero típico en salsa muy suave de frutas secas, anacardos y almendras.





## MAIN COURSES *PLATOS PRINCIPALES*

### TANDOORI • *AL HORNO TANDOORI*

#### PANEER TIKKA 13.00 €

Traditional homemade cheese and peppers, **cooked in our charcoal tandoor oven** and accompanied with masala sauce.

Queso casero tradicional con pimientos, **asados al horno tandoor** y acompañados de salsa masala.



#### CHICKEN TIKKA 12.00 €

Chicken marinated in yoghurt with spices and **cooked in our charcoal tandoor oven**.

Accompanied with Rogan Josh sauce.

Pollo marinado en yogur con especias y **cocinada al horno tandoor**. Se acompaña de salsa Rogan Josh.



#### CHICKEN TIKKA SHASHLIK 13.00 €

Marinated chicken **cooked in our charcoal tandoor oven** with peppers, onions, ginger and spices.

Served in skewer.

Pollo marinado **cocinado al horno tandoor** con pimientos, cebolla, jengibre y especias. Se sirve en plato caliente.



#### CHICKEN TANDOORI 12.00 €

Chicken legs marinated in yoghurt with spices and **cooked in our tandoor oven**. Accompanied with Rogan Josh sauce.

Muslos de pollo marinados en yogur con especias y **cocinados al horno tandoor**. Se acompañan de salsa Rogan Josh.





### **PRAWN TANDOORI 13.00 €**

King prawns marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.

Accompanied with Rogan Josh sauce.

Langostinos marinados en yogur con especias y asados al horno tandoor. Se acompaña de salsa Rogan Josh.



### **FISH TIKKA 17.00 €**

Fresh fish marinated in yoghurt with spices and cooked in our tandoor oven.

Accompanied with Rogan Josh sauce.

Pescado fresco marinado en yogur con especias y asado al horno tandoor. Acompañado de salsa Rogan Josh.



### **MIXED GRILL 18.00 €**

Chicken tandoori, chicken tikka, prawn tandoori, sheek kebab and fish tikka, accompanied with curry sauce.

Chicken tandoori, chicken tikka, prawn tandoori, sheek kebab y fish tikka, acompañado de salsa de curry.





## MAIN COURSES *PLATOS PRINCIPALES*

### **CHICKEN** · *POLLO*

#### **CHICKEN TIKKA MASALA 11.50€**

Chicken marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and in fresh tomatoes and cream sauce.

Pollo marinado en yogur y asada al horno tandoor, con salsa de tomates frescos y nata.



#### **BUTTER CHICKEN 11.50€**

Chicken marinated in yoghurt and cooked in our charcoal tandoor oven, in a fresh tomatoes, fenugreek and butter sauce.

Pollo marinado en yogur y asada al horno tandoor, con salsa de tomates frescos, hojas de fenogreco y mantequilla.



#### **CHICKEN KORMA 11.00 €**

Chicken in a very mild cream, cashews and coconut sauce.

Pollo en salsa muy suave de nata, anacardos y coco.



#### **CHICKEN MANGO 12.00 €**

Chicken in a very mild mango and cream sauce.

Pollo en salsa muy suave de mango y nata.



#### **CHICKEN JALFREZI 11.00€**

Chicken cooked in onion, tomatoes and peppers sauce.

Pollo con cebolla, tomate y pimiento, picante intermedio.





### **CHICKEN PATYA 11.00€**

Chicken in sweet-sour curry sauce, with spices and a touch of lime.

Pollo en salsa agri dulce con especias y un toque de lima.



### **METHI CHICKEN 11.50€**

Chicken in aromatic curry cooked with fenugreek and a touch of yoghurt.

Pollo en aromática salsa de curry con fenogreco y un toque de yogur.



### **CHICKEN MADRAS 11.00€**

Chicken in South Indian hot gravy with peppers, spices and coconut.

Pollo con salsa picante del sur de la India con coco, pimiento rojo y especias.



### **CHICKEN JARDALOO 12.50€**

Sweet-sour chicken cooked in apricot sauce with spices.

Pollo agri dulce en salsa de albaricoque con especias.





## MAIN COURSES

### *PLATOS PRINCIPALES*

#### **LAMB · CORDERO**

We use only fresh Spanish spring lamb in our kitchen.  
Solo utilizamos cordero reciente fresco de origen español.

#### **LAMB TIKKA MASALA 14.50€**

Lamb marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and served with a fresh tomatoes and cream sauce.

Cordero marinado en yogur, asado al horno tandoor y servido con salsa de tomates frescos y nata.



#### **BUTTER LAMB 15.00€**

Lamb cooked in fresh tomatoes sauce with fenugreek leaves and butter.

Cordero cocinado en salsa de tomates frescos, hoja de fenogreco y mantequilla.



#### **LAMB BADAM PASANDA 14.50€**

Lamb in cream, almonds and spices sauce.

Cordero en salsa intermedia de nata, almendras y especias.



#### **LAMB ROGAN JOSH 14.50€**

Lamb cooked in the traditional way, with fresh tomatoes and onions.

Cordero cocinado de forma tradicional, en salsa de tomates frescos y cebolla (picante medio).



#### **LAMB PALAK 14.50€**

Lamb in fresh spinach sauce, with spices.

Cordero en salsa de espinacas frescas y especias.





**ANJEER GOSHT 15.00 €**

Sweet-sour lamb, cooked in curry sauce with fig puree and black pepper.

Cordero agri dulce, cocinado en salsa de curry, puré de higos y pimienta negra.



**LAMB BHUNA 14.50 €**

Lamb in thick sauce of onion and spices.

Cordero en salsa espesa de cebollas y especias.



**GILAFFI MUTTON MASALA 15.50 €**

Lamb minced meat cooked in our tandoor oven and served with curry sauce.

Carne picada de cordero horneada al horno tandoor y servida con salsa de curry.



**LAMB VINDALOO 14.50 €**

Lamb in very spicy sauce with potatoes.

Cordero en salsa muy picante con patatas y especias.





## MAIN COURSES *PLATOS PRINCIPALES*

### FISH & SHELLFISH · *PESCADO Y MARISCOS*

#### **PRAWN TANDOORI MASALA 13.00 €**

Sautéed king prawns in a creamy, fresh tomatoes curry sauce.

Langostinos salteados con salsa especiada de tomates frescos y nata.



#### **PRAWN KARAHI 13.00€**

Wok-sautéed king prawns with ginger, fresh tomatoes, peppers and onion.

Langostinos salteados al wok con salsa de jengibre, tomates frescos, pimiento y cebolla.



#### **KARELA PRAWN CURRY 13.50€**

King prawns in coconut and tamarind sauce, with curry leaves and mustard seeds.

Langostinos en salsa de coco y tamarindo, aromatizada con hojas de curry y semillas de mostaza.



#### **FISH MASALA 15.00€**

Fresh fish battered and cooked in a fresh tomatoes curry sauce.

Pescado fresco rebozado, en salsa especiada de tomates frescos y curry.



#### **GOAN FISH 15.50€**

Fresh white fish in curry sauce with mint, coriander, yoghurt, pistachio and lime.

Pescado blanco fresco en salsa de curry con menta, cilantro, yogur, pistacho y lima.








## **BIRYANIS**

### **TYPICAL RICE DISHES**



#### *PLATOS DE ARROZ TÍPICOS*

**CHICKEN BIRYANI 12.00€**      
Rice dish with chicken, accompanied with  
curry sauce. Plato de arroz con pollo, acompañado  
de salsa de curry.

**PANEER BIRYANI 12.00€**     
Plato de arroz con queso casero y cebolla frita,  
acompañado de salsa de curry.  
Plato de arroz con queso casero y cebolla frita,  
acompañado de salsa de curry.


We recommend to order Punjabi Raita as an  
accompaniment to this both dishes. Recomendamos pedir  
Punjabi Raita como acompañamiento de estos dos platos.


## **SIDES** *ACOMPANIAMIENTOS*

**PUNJABI RAITA 3.50 €**    
Yoghourt sauce with cucumber, tomatoes and onion.  
Salsa de yogur con pepino, tomate y cebolla.

**RICE 3.50 €**  
Basmati rice with cinnamon and cardamom.  
Arroz basmati con canela y cardamomo.

**LEMON RICE 4.00 €**  
Basmati rice with fresh lemon. Arroz basmati al limón.

**EGG FRIED RICE 5.00 €**   
Fried basmati rice with vegetables and eggs.  
Arroz basmati frito con verduras y huevos.

**COCONUT RICE 4.50 €**   
Basmati rice with coconut and dried fruits.  
Arroz basmati con coco y frutos secos.

**KEEMA RICE 5.00 €**  
Basmati rice with minced lamb meat.  
Arroz basmati con carne picada de cordero.



## **TANDOORI BREAD**

### ***PANES AL HORNO TANDOOR***

#### **NAAN 2.50€**

Wheat flour bread. Pan de harina de trigo.



#### **GARLIC NAAN 3.00€**

Wheat flour bread with garlic.  
Pan de harina de trigo con ajo.



#### **CHEESE NAAN 4.00€**

Wheat flour bread with cheese.  
Pan de harina de trigo con queso.



#### **CHEESE AND GARLIC NAAN 4.50€**

Wheat flour bread with cheese and garlic.  
Pan de harina de trigo con queso y ajo.



#### **PASHWARI NAAN 4.00€**

Wheat flour bread with coconut and dried fruits.  
Pan de harina de trigo con coco y frutos secos.



#### **KEEMA NAAN 4.50€**

Wheat flour bread filled with minced lamb meat.  
Pan de harina de trigo relleno de carne picada de cordero.



#### **BUTTER NAAN 3.00€**

Wheat flour bread with butter.  
Pan de harina de trigo a la mantequilla.



#### **CHAPATI 2.50€**

Thin whole wheat flour bread. Pan de harina de trigo integral.



#### **GLUTEN FREE NAAN 3.00€**

Buckwheat flour bread, with or without garlic.  
Pan de harina de trigo sarraceno con o sin ajo.



## **CHILDREN'S DISHES** *PARA LOS PEQUES*

### **CHIPS 3.00 €**

Portion of homemade chips.  
Ración de patatas fritas caseras.



### **CHICKEN AND CHIPS 8.00€**

Battered chicken breast, accompanied with  
homemade chips.

Pechuga de pollo rebozada acompañada de patatas  
fritas caseras.



### **FISH AND CHIPS 8.00 €**

Battered fresh fish, accompanied with homemade chips.

Pescado fresco rebozado acompañado de patatas  
fritas caseras.



### **CHICKEN KORMA 8.00 €**

Chicken breast in a very mild creamy coconut and  
cashew nuts sauce, accompanied with basmati rice.

Pechuga de pollo en salsa muy suave de anacardos y  
coco, acompañada de arroz basmati.



### **CHICKEN MANGO 8.00 €**

Chicken breast in a very mild creamy mango sauce,  
accompanied with basmati rice.

Pechuga de pollo en salsa muy suave de mango y nata,  
acompañado de arroz basmati.





## DESSERTS *POSTRES*

### **GULAB JAMMUN 5.50 €**

Warm, fried pastries served with vanilla ice cream.  
Bolitas de bizcocho calientes con helado de vainilla.



### **MANGO LASSI 5.00 €**

Yoghourt drink with mango and cardamom.  
Bebida de yogur con mango y cardamomo.



### **MANGO CREAM 5.00 €**

Fresh mango cream. Crema de mango fresco.



### **MANGO KULFI 5.00 €**

Mango creamy ice cream. Helado cremoso de mango.



### **CHOCOLATE AND GINGER 5.50 €**

#### **ARTISAN ICE CREAM**

Helado artesanal de chocolate con jengibre.

### **ORANGE AND CURRY ARTISAN 5.50 €**

#### **ICE CREAM**

Helado artesanal de naranja con curry.

### **MOONG DA HALVA 5.50 €**

Classic north-Indian dessert made with lentils, ghee,  
cardamom and raisins.

Postre típico del norte de la India elaborado con lentejas,  
mantequilla clarificada, cardamomo y pasas.



### **CHEESE CAKE 6.00€**

Cheese cake with milk caramel.

Tarta de queso con dulce de leche.





## TEAS AND INFUSIONS *TES E INFUSIONES*

**OAT MILK 0.50€**  
Leche de cabra

🌿 **RED TEA 3.00€**  
Té rojo.

🌿 **WHITE TEA / TÉ BLANCO 3.00€**  
With ginger and lemon. Con jengibre y limón.

🌿 **DETOX GREEN TEA / TÉ VERDE DETOX 3.00€**  
With citronella, nettle, white tea, lemon and ginger.  
Con citronela, ortiga, té blanco, limón y jengibre.

🌿 **CHAI MASALA 3.00€**  
Black tea with cinnamon, ginger, fennel, anis, clove and cardamom.  
Té negro con canela, jengibre, hinojo, semillas de anís, clavo y cardamomo.

🌿 **MINT 2.50€**  
Pennyroyal mint tea. Menta poleo.

🌿 **CAMOMILLE 2.50€**  
Manzanilla.

🌿 **CHOCOFRUIT 3.00€**  
Cocoa and fruits. Frutas con cacao y cereza.

🌿 **RED 3.00€**  
Red fruits with buchu leaves.  
Frutos rojos con hojas de buchu.

🌿 **CINNAMON 2.50€**  
Rooibos with cinnamon. Rooibos crema canela.

## SET MENU *MENÚ DEL DÍA*

### VEGETARIAN THALI 17.00€

#### *THALI VEGETARIANO*

#### SPECIAL VEGETARIAN TASTING PLATTER *BANDEJA ESPECIAL DEGUSTACIÓN VEGETARIANA*

##### PAPADOM

Crispy lentil flour and cumin wafer accompanied with three sauces.

Aperitivo de torta de harina de lentejas y cominos con tres salsas.

##### PALAK DAL

Indian yellow lentils with spinach, cooked with garlic, fresh tomatoes, ginger and spices.

Lentejas amarillas de la India con espinacas, guisadas con ajo, tomates frescos, jengibre y especias.

##### CHANA MASALA

Chick peas in tomato, onion and spices sauce.

Garbanzos en salsa de tomate, cebolla y especias.

##### NO-CHICKEN TIKKA MASALA

Soy protein in curry sauce with coconut milk.

Proteína de soja en salsa de curry con leche de coco.

##### PUNJABI RAITA

Yoghourt sauce with cucumber, tomato and onion.

Salsa de yogur con pepino, tomate y cebolla

##### CHAPATI

Whole-wheat flour bread

Pan de harina de trigo integral.

##### BASMATI RICE *ARROZ BASMATI*

## DESSERT *POSTRE*

##### GULAB JAMMUN

Warm fried dumpling in syrup.

Bolita de bizcocho caliente en almíbar.

Includes one draft beer, soft drink , a glass of house wine or mineral water. Incluye una caña, refresco, copa de vino de la casa o agua mineral.

(TUESDAY-FRIDAY. From 13:00 to 16:00 only.

MARTES -VIERNES. Sólo de 13:00 a 16:00)

## SET MENU *MENÚ DEL DÍA*

### MEAT AND FISH THALI 19.00€

#### *THALI DE CARNE Y PESCADO*

#### SPECIAL TASTING PLATTER

#### *BANDEJA ESPECIAL DEGUSTACIÓN*

#### PAPADOM

Crispy lentil flour and cumin wafer accompanied with three sauces. Aperitivo de torta de harina de lentejas y cominos con tres salsas.

#### CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken breast marinated in yoghurt, cooked in our tandoor oven and served with fresh tomatoes and cream sauce.

Pollo marinado en yogur y asado al horno tandoor, con salsa de tomates frescos y nata.

#### KARELA PRAWN CURRY

King prawns in coconut and tamarind sauce, with curry leaves and mustard seeds.

Langostinos en salsa de coco y tamarindo, aromatizada con hojas de curry y semillas de mostaza.

#### CHANA MASALA

Chick peas in tomato, onion and spices sauce.

Garbanzos en salsa de tomate, cebolla y especias.

#### PUNJABI RAITA

Yoghurt sauce with cucumber, tomato and onion.

Salsa de yogur con pepino, tomate y cebolla

#### BABY NAAN BREAD *PAN BABY NAAN*

#### BASMATI RICE *ARROZ BASMATI*

## DESSERT *POSTRE*

#### GULAB JAMMUN

Warm fried dumpling in syrup.

Bolita de bizcocho caliente en almíbar.

Includes one draft beer, soft drink, a glass of house wine or mineral water. Incluye una caña, refresco, copa de vino de la casa o agua mineral.

(TUESDAY-FRIDAY. From 13:00 to 16:00 only.

MARTES -VIERNES. Sólo de 13:00 a 16:00)