

M
E
N
Ú



The Mantra

Un viaje espiritual entre aromas y sabores

ALLERGY | ALERGÍAS

 Gluten <i>Glutén</i>	 Milk and its derivatives (including lactose) <i>Leche y sus derivados (incluida lácteos)</i>
 Eggs and egg based products <i>Huevos y productos a base de huevo</i>	 Peanuts <i>Cacahuetes</i>
 Soy and soy based products <i>Soja y productos a base de soja</i>	 Tree nuts (e.g., walnuts, almonds, etc.) <i>Frutos de cáscara (nueces, almendras, etc.)</i>
 Sesame and its derivatives <i>Sésamo y productos derivados</i>	 Mustard and its derivatives <i>Mostaza y productos derivados</i>
 Celery and its derivatives <i>Apio y productos derivados</i>	 Fish and fish based products <i>Pescado y productos a base de pescado</i>
 Crustaceans (shellfish) <i>Pescado y productos a base de pescado</i>	 Lupins and lupin based products <i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>
 Molluscs and mollusc based products <i>Moluscos y productos derivados</i>	 Sulfur dioxide and sulfites <i>Dióxido de azufre y sulfitos</i>

Please consult with our team if you have any kind of allergy before placing your order.
Por favor, consulte con nuestro equipo si padece algún tipo de alergia antes de realizar su pedido.

29,95 €

PER PERSON
POR PERSONA

Minimum order for 2 people
Pedido mínimo para 2 personas

MENU

Tasting | *Degustación*

NON - VEGETERIAN |
CON CARNE

SPECIAL OFFER: IF YOU
ORDER MINIMUM OF 4 MENU
WE INVITE YOU 1 BOTTLE OF
HOUSE WINE

OFERTA ESPECIAL: SI PIDES
4 MENÚS O MÁS, SE INCLUYE
1 BOTELLA DE VINO DE LA
CASA GRATIS.

TASTY SURUWAT *SABROSO SURUWAT*

Lentil flour papadam 🍲
Papadam de lentejas

Three type of chef's sauces 🍲
Tres tipos de salsas del chef

MAIN COURSE *PLATO PRINCIPAL*

Lamb Bhuna Balti 🍲
Bhuna Balti de cordero

Chicken Tikka Masala 🍲
Tikka Masala de pollo

Dal Makhani 🍲
Dal Makhani

Ghar ko Sabji (home style
vegetables) 🍲
*Ghar ko Sabji (vegetables
estilo casero)*

APPETIZER *ENTRANTE*

Chicken pakora 🍲🥘
Pakora de pollo

Tangy Kabab 🍲🥘
Kabab Tangy

Veg Pakora 🍲🥘
Pakora vegetariana

SIDE DISHES *ACOMPañANTE*

Basmati Rice
Arroz Basmati

Naan
Naan

Dahi Kakro
Dahi Kakri (raita)

DESSERT *POSTRE*

Gulabjamun with special caramel and vanilla ice cream 🍲
Gulabjamun con un especial helado de vainilla y caramelo

Mango Lassi dipped with strawberry ice cream 🍲
Lassi de mango con helado de fresa

Home made creamy cake 🍲
Tarta cremosa casera

28,95 €

PER PERSON
POR PERSONA

Minimum order for 2 people
Pedido mínimo para 2 personas

MENU

Tasting | *Degustación*

VEGETERIAN | VEGETARIANO

SPECIAL OFFER: IF YOU
ORDER MINIMUM OF 4 MENU
WE INVITE YOU 1 BOTTLE OF
HOUSE WINE

OFERTA ESPECIAL: SI PIDES
4 MENÚS O MÁS, SE INCLUYE
1 BOTELLA DE VIÑO DE LA
CASA GRATIS.

TASTY SURUWAT
SABROSO SURUWAT

Papadam with three sauces 🍴
Papadam con tres salsas

VEGETARIAN MIXED PLATTER
PLATO VEGETARIANO MIXTO



Spinach Pakora
Pakora de Espinaca

Peanut Sadeko
Nueces Sadeko

Paneer Tikka
Tikka de Paneer

Crispy Onion
Cebolla Crujiente

SIDE DISHES
ACOMPANANTE



Basmati Rice
Arroz Basmati

Naan
Naan

Dahi Kakro (cucumber salad)
Dahi Kakri (ensalada de pepino)

MAIN COURSE
PLATO PRINCIPAL

Veggie Korma 🍴🍴
Korma Veggie

Heura Tikka Masala
(Vegan) 🍴
*Tikka Masala de Heura
(vegana)*

Paneer Bhuna Balti 🍴
Bhuna Balti de Paneer

Dal Makhni 🍴
Dal Makhni

DESSERT
POSTRE

Gulabjamun with special caramel and vanilla ice cream 🍴
Gulabjamun con un especial helado de vainilla y caramelo

Mango Lassi dipped with strawberry ice cream 🍴
Lassi de mango con helado de fresa

Home made creamy cake 🍴
Tarta cremosa casera

STARTER | ENTRANTES

Vegetarian & Vegan | Vegetariano y Vegano

- 1. Paneer Pakora**  9,95€
Spiced Indian cottage battered in gram flour, served with mint sauce.
Queso fresco indio especiado rebozado en harina de garbanzo, servido con salsa de menta.
- 2. Onion Bhaji**   8,50€
Spiced onion strips deep fried in gram flour, served with the chef's sauce.
Tiras de cebolla especiadas fritas en harina de garbanzo, servidas con la salsa del chef.
- 3. Street Samosa**     7,95€
Indian Pastry Filled with potato, peas, raisins, and street style spices, served with tamarind sauce.
Pastelito indio relleno de papa, guisantes, pasas y especias al estilo callejero, servido con salsa de tamarindo.
- 4. Palak Veggie Pakora**  7,95€
Chopped spinach and vegetables battered in gram flour and spices.
Espinaca picada y verduras rebozadas con harina de garbanzo y especias.
- 5. Mustang Potato**  7,95€
Red potatoes fried with skin, spiced with garlic, coriander, lemon, and Nepalese spices. Served with the chef's sauce.
Papas rojas fritas con piel, especiadas con ajo, cilantro, limón y especias nepalesas. Servidas con la salsa del chef.
- 6. Pahadi Chukauni**   9,95€
Boiled potatoes prepared in a traditional Himalayan style with Nepalese spices, yogurt, onion, garlic, coriander, and smoked chili.
Papas hervidas preparadas al estilo himalayano con yogur, cebolla, ajo, cilantro y chile ahumado.
- 7. Mushroom Choila**    9,95€
Grilled mushrooms marinated with tomato, garlic, coriander, lemon, and Nepalese spices.
Champiñones a la parrilla marinados con tomate, ajo, cilantro, limón y especias nepalesas.
- 8. Papad Masala (ud)**   4,95€
Dried papad topped with chopped, spiced, and lemony vegetables, garnished with chat masala.
Papad seco adornado con verduras especiadas al limón y chat masala.
- 9. Badam Sadeko**     8,95€
Deep-fried peanuts garnished with onion, garlic, green chili, coriander, lemon, and spices.
Cacahuetes fritos, decorados con cebolla, ajo, chile verde, cilantro, limón y especias.
- 10. Samosa Chaat**    11,95€
Indian street-style dish made with crispy samosa, yogurt, chickpeas, tomato, onion, garlic, Indian spices, sweet & sour sauces, and chickpea bhujia.
Comida callejera india preparada con samosa crujiente, yogur, garbanzos, tomate, cebolla, ajo, especias indias, salsas agridulces y bujía de garbanzo
- 11. Papdi Chaat**    11,95€
Indian nachos topped with potato, yogurt, tomato, onion, garlic, spices, sweet & sour sauces, and chickpea bhujia.
Comida callejera india con nachos indios, papa, yogur, tomate, cebolla, ajo, especias, salsas agridulces y bujía de garbanzo.
- 12. Kathmandu Paneer Chilli**    14,95€
Mildly cooked Indian cottage cheese with red and green peppers, diced tomato and onion, ginger, garlic, chili, and sweet & sour tomato sauce.
Cottage indio salteado con pimientos rojos y verdes, tomate, cebolla, jengibre, ajo, chile y salsa de tomate agridulce.

STARTER | ENTRANTES

Non-Vegetarian | Entrantes con Carne

13. **Chicken Pakora** 🌱🍗 8,95€
Sliced chicken breast fried in spiced gram flour.
Pechuga de pollo en rodajas, frita con harina de garbanzo especiada.
14. **Prawn Pakora** 🍤🍗 10,95€
Finger prawns fried in spiced gram flour.
Gambas fritas en harina de garbanzo especiada.
15. **Chicken Tangi Kabab** 🍗🍷 12.95€
Chicken drumsticks cooked in a tandoori oven with cashew sauce, ginger, and spices.
Muslos de pollo cocinados en horno tandoor con salsa de anacardos, jengibre y especias.
16. **Chicken Malai Tikka** 🍗🍷 11,95€
Diced chicken breast marinated in cream cheese, cashew, and light spices.
Pechuga de pollo en dados, marinada en queso crema, anacardos y especias suaves.
17. **Spicy Hariyali Tikka** 🍗🍷🌶️🌶️ 11,95€
Spiced chicken breast cubes marinated in green chili, mint, coriander, yogurt, ginger, and spinach.
Dados de pechuga de pollo especiados, marinados en chile verde, menta, cilantro, yogur, jengibre y espinaca.
18. **Lamb Seekh Kabab** 🌱🍗 12,95€
Spiced minced lamb with coriander, ginger, and garlic, cooked in a tandoori oven.
Cordero picado especiado con cilantro, jengibre y ajo, cocinado en horno tandoor.
19. **Chicken Choila** 🌱🍷 11,95€
Grilled chicken thigh slices marinated with garlic, ginger, tomato sauce, chili, lemon, and Nepalese spices.
Filetes de muslo de pollo a la parrilla, marinados con ajo, jengibre, salsa de tomate, chile, limón y especias nepalesas.
20. **Mutton Hyakula Sekwua** 🌱🍷 11,95€
Lamb belly marinated in homemade Nepalese spices and grilled over open flame.
Panceta de cordero marinada con especias caseras nepalesas y asada a la parrilla.
21. **Kathmandu Bhutan** 11,95€
Finely spiced goat liver and stomach cooked in traditional Nepalese style. Served with spicy green sauce.
Hígado y estómago de cabra finamente especiados, cocinados al estilo tradicional nepalés. Servido con salsa verde picante.
22. **Chicken Chilli** 🍗🌱🍷🌶️🌶️ 12,95€
Fried chicken breast cubes with onion, garlic, red and green peppers, in a sweet and spicy sauce.
Dados de pechuga de pollo fritos con cebolla, ajo, pimientos rojos y verdes, en una salsa agri dulce y picante.

Tandoori & Barbeque Sizzling | Tandoori y Parrilla

23. **Chicken Tandoori (2pcs)** 🍗🍷 13,95€
Flavourful spiced chicken leg marinated with yogurt, ginger, and tandoori masala. Cooked in a tandoori oven and served on a smoky sizzler.
Muslo de pollo marinado en yogur, jengibre y tandoori masala. Cocinado en horno tandoori y servido sobre una plancha caliente.
24. **Achari Chicken Tikka** 🍗🍷 14,95€
Diced chicken breast marinated in yogurt, ginger, and spices. Cooked in a tandoori oven, garnished and served with chef's achari sauce on a sizzler.
Pechuga de pollo troceada marinada en yogur, jengibre y especias. Cocinada en horno tandoori, decorada y servida con salsa achari del chef sobre una plancha caliente.

25. Dhaba Chicken Tikka 

13,95€

Chicken breast marinated in yogurt, Indian spices, and ginger. Cooked in a tandoori oven and garnished with minty onions on a smoky sizzler.
Pechuga de pollo marinada en yogur, especias indias y jengibre. Cocinada en horno tandoori y decorada con cebolla a la menta sobre una plancha caliente.
26. Mantraa Murgh Tikka (3pcs) 

14,50€

Chicken thighs marinated with Mantraa spices, yogurt, ginger, and garlic. Garnished with the chef's special sauce and served on a smoky sizzler.
Muslos de pollo marinados con especias Mantraa, yogur, jengibre y ajo. Servidos con salsa especial del chef sobre una plancha caliente.
27. Achari Seekh Kabab 

14,95€

Spiced minced lamb with coriander, ginger, garlic, onion, and achari sauce. Cooked in a tandoori oven and garnished with minty onions, served on a hot sizzler.
Cordero picado especiado con cilantro, jengibre, ajo, cebolla y salsa achari. Cocinado en horno tandoori y decorado con cebolla a la menta sobre una plancha caliente.
28. Tandoori Paneer Peshawari 

14,50€

Paneer cubes marinated with yogurt, tandoori masala, kasuri methi, and cream cheese. Cooked in a tandoori oven with pure ghee and served on a smoky sizzler.
Dados de paneer marinados con yogur, tandoori masala, kasuri methi y queso crema. Cocinados en horno tandoori con ghee puro y servidos sobre una plancha caliente.
29. Mutton Sekuwa Sizzler 

18,95€

Lamb cubes marinated with Nepalese spices and herbs. Cooked on a barbecue grill, garnished with Nepalese achar and served on a hot sizzler.
Cubos de cordero marinados con especias y hierbas nepalíes. Cocinados a la parrilla y servidos con achar nepalí sobre una plancha caliente.
30. Paneer Tikka Tandoori 

13,95€

Indian cottage cheese marinated with ginger, garlic, and spices. Cooked in a tandoori oven and garnished with roasted peppers and onions.
Queso fresco indio marinado con jengibre, ajo y especias. Cocinado en horno tandoori y decorado con pimientos y cebollas asadas.
31. Delhi Buttery Lamb Tikka 

16,95€

Boneless lamb marinated with yogurt, garlic, butter, and tandoori spices. Cooked in a tandoori oven and served on a smoky sizzler.
Trozos de cordero deshuesado marinados con yogur, ajo, mantequilla y especias tandoori. Cocinados en horno tandoori y servidos sobre una plancha caliente.
32. Barbeque Lamb Chop 

20,50€

Lightly spiced lamb ribs cooked on a barbecue grill, served with chef's special sauce on a hot sizzler.
Costillas de cordero ligeramente especiadas, cocinadas a la parrilla y servidas con salsa especial del chef sobre una plancha caliente.
33. The Mantraa Mixed Combo Grilled 

24,95€

A delicious combo of chicken tikka, lamb tikka, salmon, seekh kabab, chicken tandoori, and prawn tandoori. Specially prepared by our chef and cooked in tandoori oven and barbecue. Served with sweet & sour sauce.
Sabroso combo de pollo tikka, cordero tikka, salmón, seekh kabab, pollo tandoori y langostino tandoori. Preparado especialmente por nuestro chef, cocinado en horno tandoori y a la parrilla. Servido con salsa agridulce.

Mantraa's Seafood | Grill | Tandoori

Marisco estilo Mantraa | Parilla |Tandoori

34. Salmon Barbecue 

18,95€

Salmon marinated with garlic and light Nepalese spices, grilled on barbecue.
Salmón marinado con ajo y suaves especias nepalesas, cocinado a la parrilla.
35. King Prawn Tandoori 

18,95€

King prawns marinated in garlic and tandoori spices, served with chef's mixed leaf sauce.
Langostinos marinados en ajo y especias tandoori, servidos con salsa de mezclum del chef.

36. Tandoori Corvina

19,95€

Corvina marinated in garlic, yogurt, and spices, served with Bombay-style potatoes.

Corvina marinada con ajo, yogur y especias, servida con papas al estilo Bombay.

NEPALESE TRADITIONAL SPECIALTY EXPERIENCE

ESPECIALIDADES TRADICIONALES DE NEPAL

Nepali Thakali Khana Set

Thakali Khana Thali is a traditional Nepalese food combination served in a round traditional plate (thali) with multiple bowls. The set includes steamed rice, Nepalese dal (lentils), ghee (clarified butter), 2 types of Nepalese pickles (gundruk achar and tomato achar), sautéed green saag, chef's vegetable curry, fried potato, crispy soli papad, sour salad, and a sweet treat.

Thakali Khana Thali es una combinación tradicional de comida nepalí, servida en un plato tradicional (thali) con varios pequeños cuencos. El conjunto incluye arroz al vapor, dal nepalí (lentejas), ghee (mantequilla clarificada), 2 tipos de encurtidos nepalíes (gundruk achar y achar de tomate), verduras salteadas (saag), curry de vegetales del chef, papas fritas, crujiente soli papad, ensalada cítrica y un dulce tradicional.

37. Vegetarian Khana Thali Set

19,95€
- Includes additional paneer curry and yogurt.

Incluye curry de paneer adicional y yogur.
38. Chicken Khana Thali Set

20,95€
- Includes traditional Nepalese chicken curry.

Incluye curry de pollo al estilo nepalí.
39. Mutton Khana Thali Set

24,95€
- Includes Spanish local lamb curry.

Incluye curry de cordero local español.
40. Fish Khana Thali Set

23,95€
- Includes salmon curry.

Incluye curry de salmón.

EXTRAS (ONLY FOR THIS SET | SOLO PARA ESTE SET)

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| • Mutton curry Curry de cordero | 6,50€ |
| • Chicken curry Curry de pollo | 6,00€ |
| • Veggie curry Curry vegetal | 5,50€ |
| • Achar (Pickle) Encurtido | 3,00€ |
| • Ghee Mantequilla clarificada | 3,50€ |
| • Saag (greens) Verdura | 4,50€ |
| • Rice Arroz | 4,00€ |
| • Dal (lentils) Lentejas | 4,50€ |

41. Sitan Combo Set

28,95€
- An authentic Nepalese Starter platter to share, includes:

Entrante tradicional Nepalí para compartir, incluye:

 - 4 fried dumplings, Lamb belly barbeque, Chicken choila, Peanut Sadeko, Nepalese achar, Tomato pickle
42. Steamed Momo (Nepalese dumplings)

11,95€
12,95€
12,95€
- Nepalese steamed dumplings filled with your choice of minced vegetables or chicken, seasoned with authentic Nepalese spices, served with Kathmandu sauce.

Empanadillas tradicionales rellenas de vegetales o pollo picado con especias auténticas nepalíes, servidas con salsa Kathmandu.

 - Momo vegano con verduras
 - Veg-paneer momo
 - Chicken momo

43. Chilli Momo (C-MOMO)

14,95€

Fried dumplings cooked with red & green peppers, onions, fresh ginger, garlic, tomatoes, and spicy Nepalese tomato sauce. Garnished with fresh coriander.
Choice of veggie or chicken filling.
Empanadillas fritas cocinadas con pimientos rojos y verdes, cebolla, jengibre fresco, ajo, tomate y salsa de tomate picante estilo nepalí. Decoradas con cilantro fresco.
Opción de relleno vegetariano o de pollo.

44. Pressure Cooker Lamb Bone Momo Soup

18,95€

Chicken dumplings cooked in a traditional whistling pressure cooker with Himalayan spices, lamb bone, fresh garlic, tomato, mild chili, and lemon. Served sizzling at your table — a great source of bone marrow.
Empanadillas de pollo cocinadas en olla a presión tradicional con hueso de cordero, especias del Himalaya, ajo fresco, tomate, chile suave y limón. Servida burbujeante en tu mesa — una excelente fuente de médula ósea.

45. Chicken Thukpa Momo Soup (Spicy)

14,95€

Chicken dumplings served in traditional Nepalese tomato soup with noodles, ginger, fresh garlic, green chili, and Nepalese spices.
Empanadillas de pollo en sopa de tomate tradicional nepalí con fideos, jengibre, ajo fresco, chile verde y especias autóctonas.

46. Soup Bowl

Lentil Soup 11,95€

Yellow lentils cooked with ginger, garlic, fresh onion leaves, and special herbs.
Lentejas amarillas con jengibre, ajo, hojas de cebolla fresca y hierbas especiales.

Mantraa Himalayan Veggie Soup 11,95€

A hearty soup with fresh mixed vegetables and Himalayanflavored spices.
Sopa de verduras frescas con especias tradicionales del Himalaya.

Spicy Lamb Bone Soup 14,95€

Lamb bone slow cooked in Nepalese tomato soup with green chili, ginger, coriander, garlic leaves, and traditional spices. A nutritious source of bone marrow.
Cocido de hueso de cordero en sopa de tomate nepalí con chile verde, jengibre, cilantro, hojas de ajo y especias. Rica en médula ósea.

INDIAN CURRIES EXPERIENCE

ESPECIALIDADES TRADICIONALES DE INDIA

47. Palak Paneer

13,95€

Indian fresh cheese cooked with green spinach in a flavorful sauce of Indian spices.
Queso fresco indio cocinado con espinacas en una sabrosa salsa de especias tradicionales.

48. Dhaba Matar Paneer

14,95€

Green peas and Indian cottage cheese cooked in a creamy onion and tomato sauce with smoked garlic and spices.
Guisantes verdes y queso fresco indio en una salsa cremosa de cebolla y tomate con ajo ahumado y especias.

49. Veggie Korma

14,95€

Mixed vegetables cooked in a rich white creamy sauce with cashew nuts, dried fruits, and Indian spices.
Verduras mixtas cocinadas en una cremosa salsa blanca con anacardos, frutos secos y especias auténticas.

50. Mutter Mushroom Tadka

13,95€

Green peas and mushrooms cooked in tomato, onion, smoked garlic, dried fruit paste, and spices.
Guisantes verdes y champiñones cocinados en salsa de tomate, cebolla, ajo ahumado, pasta de frutos secos y especias.

51. Mixed Veggie Masala 

Mixed vegetables in a thick gravy made with dried fruit paste and spices.
Verduras mixtas en salsa espesa con pasta de frutos secos y especias tradicionales.

13,95€
52. Aloo Gobi Mantraa Style 

Potato and cauliflower cooked in a thick onion and tomato gravy with authentic Indian spices.
Patata y coliflor cocinadas en una espesa salsa de cebolla y tomate con especias auténticas.

12,95€
53. Heura Tikka Masala  

Plant based "chicken" cooked in a thick tikka masala sauce with ginger, garlic, peppers, and homemade spices.
"Pollo" vegetal cocinado en espesa salsa tikka masala con jengibre, ajo, pimientos y especias caseras.

14,95€
54. Paneer Makhani Masala  

Indian cottage cheese in a creamy tomato gravy with butter and capsicum.
Queso fresco indio en salsa cremosa de tomate con mantequilla y pimientos.

14,95€
55. Bhindi Masala 

Lady's finger (okra) prepared with chopped gravy, ginger, smoked garlic, and spices.
Okra (bhindi) cocinada con salsa espesa, jengibre, ajo ahumado y especias.

13,95€
56. Palak Kofta 

Croquettes made from spinach, potato, dried fruits, and cornflour cooked in a sweet and creamy onion-tomato gravy with spices.
Croquetas de espinaca, patata, frutos secos y harina de maíz en salsa cremosa y dulce de cebolla y tomate con especias.

13,95€
57. Malai Kofta  

Indian-style croquettes made with paneer, potato, dried fruits, and cornflour in a sweet, creamy makhani sauce.
Croquetas de queso fresco indio, patata, frutos secos y harina de maíz en una dulce y cremosa salsa makhani.

14,95€
58. Chana Masala  

Chickpeas cooked with special Mantraa masala and traditional tadka.
Garbanzos cocinados con masala especial de la casa y aderezo tradicional (tadka).

12,95€
59. Dal Makhani 

Black lentils slow-cooked North Indian style with butter, mild cream, and house spices.
Lentejas negras al estilo del norte de la India, cocidas a fuego lento con mantequilla, crema suave y especias caseras.

13,95€
60. Tadka Wala Dal  

Yellow lentils cooked with smoked ginger, garlic, tomato gravy, and cumin seed tadka.
Lentejas amarillas cocinadas con jengibre ahumado, ajo, salsa de tomate y aderezo de semillas de comino.

12,95€

CHICKEN CURRIES SPECIALTIE

ESPECIALIDADES EN CURRIS DE POLLO

61. Chicken Tikka Masala 

Boneless marinated chicken tikka cooked in a tandoor oven, prepared with ginger, garlic, and a creamy onion-tomato gravy with mild spices.
Pollo tikka marinado y cocido en horno tandoor, preparado con jengibre, ajo y una cremosa salsa de cebolla y tomate con especias suaves.

15,50€
62. Butter Chicken  

Tender chicken cubes cooked in a sweet, buttery, and creamy tomato makhani sauce with homemade spices.
Cubos de pollo tierno cocinados en una salsa makhani de tomate dulce, cremosa y con mantequilla, acompañada de especias caseras.

15,95€

63. Mantraa Ka Chicken Masala 

Chicken thigh pieces cooked with onion, tomato, yogurt, curry leaves, ginger, and Mantraa house spices.
Muslos de pollo cocinados con cebolla, tomate, yogur, hojas de curry, jengibre y especias especiales de la casa Mantraa.

14,95€
64. Chicken Karahi 

Boneless chicken cubes cooked in chopped onion-tomato gravy, enhanced with diced onion, capsicum, ginger, garlic, and spices.
Cubos de pollo sin hueso cocinados en salsa espesa de cebolla y tomate, con cebolla troceada, pimientos, jengibre, ajo y especias.

14,95€
65. Achari Grilled Chicken Masala  

Barbeque grilled chicken thighs cooked in a thick creamy gravy and finished with sweet, sour, and spicy achari (pickle-style) sauce.
Muslos de pollo a la parrilla cocinados en una salsa cremosa espesa y combinados con salsa achari (estilo encurtido) dulce, ácida y picante.

15,95€
66. Chicken Korma  

Diced chicken cooked in a sweet and creamy white sauce with cashew nuts, dried fruits, and fresh cream.
Cubos de pollo cocinados en una salsa blanca cremosa y dulce con anacardos, frutos secos y nata fresca.

15,95€
67. Chicken Saag 

Boneless chicken cubes cooked with fresh spinach, tomato, and chopped gravy using homemade spices.
Cubos de pollo sin hueso cocinados con espinacas frescas, tomate y salsa espesa con especias caseras.

14,95€
68. Chicken Madras 

Boneless chicken cooked with curry leaves, spicy chili, creamy onion sauce, and traditional Madras masala.
Pollo sin hueso cocinado con hojas de curry, chile picante, salsa cremosa de cebolla y masala estilo Madras.

15,50€
69. Creamy Mango Chicken Balti 

Boneless chicken cubes cooked with mango, coconut, fresh cream, and mild curry in a special Balti-style sauce.
Cubos de pollo cocinados con mango, coco, nata fresca y suave curry estilo balti, servido en recipiente tradicional.

15,95€
70. Chicken Bhuna Balti 

Boneless chicken cooked in thick chopped gravy with capsicum, onion, and homemade spices.
Pollo sin hueso cocinado en salsa espesa con pimientos, cebolla y especias caseras.

14,95€

LAMB MEAT SPECIALTIES

ESPECIALIDADES DE CORDERO

71. The Mantraa Mutton Curry 

Tender, juicy boneless lamb cooked with smoked ginger, garlic, rich house-style gravy, and chef's spices.
Tierno cordero sin hueso cocinado con jengibre ahumado, ajo, salsa casera y especias del chef.

16,95€
72. Lamb Sekuwa Masala 

Grilled lamb cooked in a mildly spicy and creamy tomato-onion sauce with smoked capsicum.
Cordero a la parrilla cocinado en una suave salsa cremosa de tomate y cebolla con pimiento ahumado.

17,95€
73. Kashmiri Lamb Rogan Josh  

Tender lamb simmered in a mildly spicy and aromatic rogan-style gravy.
Cordero tierno cocinado lentamente en una aromática y suave salsa rogan.

17,95€
74. Lamb Korma 

Zafran-marinated lamb prepared in a sweet, creamy white gravy with cashew nuts and dried fruits.
Cordero marinado al azafrán preparado en una salsa blanca cremosa y dulce con anacardos y frutos secos.

18,50€

75. Lamb Vindaloo



18,50€

Juicy lamb cubes with potatoes in extra hot vindaloo sauce, made with onion-tomato gravy, mild cream, and bold spices.

Cubos de cordero jugosos con patata en una salsa vindaloo muy picante, a base de cebolla, tomate, crema suave y especias intensas.
76. Lamb Karahi



17,95€

Tender lamb pieces cooked in thick homemade gravy with capsicum, diced onion, ginger, and house spices.

Trozos de cordero tierno cocinados en salsa casera con pimientos, cebolla picada, jengibre y especias de la casa.
77. Lamb Bhuna Balti



17,95€

Tender lamb cooked in chef's special gravy with diced mushrooms, yogurt, and aromatic homemade spices.

Cordero tierno cocinado en salsa especial del chef con champiñones troceados, yogur y aromas caseros.
78. Mutton Mushroom



17,95€

Tender lamb cooked in chef's special gravy with diced mushrooms, yogurt, and aromatic homemade spices.

Cordero tierno cocinado en salsa especial del chef con champiñones troceados, yogur y aromas caseros.

SEAFOOD INDIAN MARITIME CURRY

CURRIS MARINOS ESTILO INDIO

79. Malabar Salmon Curry



17,95€

Salmon cooked Kerala-style with coconut, tamarind, and a special tomato-onion gravy with Madras spices.

Salmón cocinado al estilo Kerala del sur de la India con coco, tamarindo y una salsa especial de tomate y cebolla con especias Madras.
80. Gohan Jhinga Masala



18,50€

Prawns prepared Goan-style with coconut, tamarind, and a thick creamy sauce with subtle spices.

Gambas preparadas al estilo Goa con coco, tamarindo y una espesa salsa cremosa con especias suaves.
81. The Mantraa Whole Lubina Masala



19,95€

Whole fried seabass marinated and cooked in Mantraa's special tomato, onion, butter, and cream gravy with spices.

Lubina entera frita y marinada, cocinada en salsa especial de la casa con tomate, cebolla, mantequilla, nata y especias.
82. Sweet & Chilli Crab



24,95€

Crab pieces cooked in a sweet, spicy, and gingery homemade tomato sauce with flavorful spices.

Trozos de cangrejo cocinados en salsa de tomate casera dulce, picante y con jengibre, acompañada de sabrosas especias.

SPECIAL BIRYANI | BIRYANI ESPECIAL

83. Hyderabad Pressure Cooker Dum Biryani

Layered biryani cooked in a whistling pressure cooker with basmati rice, special chopped onion and tomato masala, cardamom, cloves, saffron, dry fruits, and aromatic spices. Choose your option:

Biryani en capas cocinado en olla a presión silbante con arroz basmati, masala especial de cebolla y tomate picados, cardamomo, clavo, azafrán, frutos secos y especias aromáticas. Elige tu opción:

- Veggie | Vegetariano: 17,50€
 - Chicken | Pollo: 18,50€
 - Lamb | Cordero: 19,50€
 - Salmon | Salmón: 19,95€

84. Lakhnau Handi Biryani 🍛🍛🍛

Basmati rice cooked with rich spices and thick, buttery dry gravy in Lucknow (Lakhnaoui) style, served in a traditional clay pot (handi).

Arroz basmati cocinado con ricas especias y una salsa espesa y mantecosa al estilo Lakhnaoui, servido en una olla tradicional de barro (handi).

- Veggie | Vegetariano: 15,50€
- Chicken | Pollo: 16,50€
- Lamb | Cordero: 17,50€
- Salmon | Salmón: 19,95€

RICE | ARROZ

85. Steamed Basmati Rice 🌱🍛

White steamed basmati rice.

Arroz basmati blanco al vapor.

4,50€

86. Zafrani Jeera Rice 🌱🍛

Basmati rice flavored with cumin seeds and saffron.

Arroz basmati aromatizado con semillas de comino y azafrán.

6,50€

87. Peas Pulao 🌱🍛

Basmati rice with green peas, saffron, dry fruits, and rose water.

Arroz basmati con guisantes verdes, azafrán, frutos secos y agua de rosas.

8,95€

88. Chicken Fried Rice 🍛

Fried rice with diced chicken and spices.

Arroz frito con trozos de pollo y especias.

8,95€

89. Spicy Keema Fried Rice 🍛

Spicy fried rice with minced marinated lamb (keema).

Arroz frito picante con carne de cordero picada marinada (keema).

9,95€

NAAN, ROTI & PARATHA | PANES INDIOS

90. Plain Naan 🍞🍛🍛

Classic Indian bread made in a tandoor oven.

Pan indio clásico horneado en horno tandoor.

3,95€

91. Garlic Naan 🍞🍛🍛

Tandoori Indian bread with fresh garlic.

Pan indio horneado en tandoor con ajo fresco.

4,95€

92. Cheese Naan 🍞🍛🍛

Naan bread stuffed with cheese and butter.

Pan naan relleno de queso y mantequilla.

5,50€

93. Butter Naan 🍞🍛🍛

Soft naan prepared and brushed with butter.

Naan suave preparado con mantequilla y pincelado por encima.

4,95€

94. Keema Naan 🍞🍛🍛

Indian naan bread stuffed with marinated minced lamb (keema).

Pan naan indio relleno de cordero keema marinado.

5,95€

95. Peshwari Naan 🍞🍛🍛🍛

Sweet naan stuffed with dry fruits and butter, cooked in a tandoor oven.

Naan dulce relleno de frutos secos y mantequilla, horneado en tandoor.

5,50€

96. Tandoori Roti 🍞🍛

Whole wheat Indian bread cooked in a tandoor oven.

Pan indio de trigo integral cocido en horno tandoor.

2,95€

97. Lachha Paratha 🍞🍛

Flaky, layered brown Indian bread with butter.

Pan integral indio en capas, con mantequilla.

4,95€

98. Mint Paratha 🍞🍛

Layered brown Indian bread flavored with mint and butter.

Pan integral indio en capas con menta y mantequilla.

4,95€

99. Onion Kulcha 🍞🍛🍛

Naan bread stuffed with marinated onion.

Pan naan relleno de cebolla marinada.

4,95€

INDIAN SALAD & SIDES

ENSALADAS Y ACOMPAÑANTES DE INDIA

100. Chicken Tikka Salad

Iceberg lettuce, mixed greens, chicken tikka, Indian cottage cheese, minty onions, a slice of naan, and Indian mango dressing.

Lechuga iceberg, mezcla de hojas verdes, pollo tikka, queso fresco indio, cebolla a la menta, una rebanada de naan y aderezo indio de mango.

15,95€
101. Kachumber Salad

Iceberg lettuce, cucumber, red onion, red & green bell pepper, and tomato marinated in lemon juice, chaat masala, and mint sauce.

Lechuga iceberg, pepino, cebolla roja, pimientos rojo y verde, y tomate marinados en zumo de limón, chaat masala y salsa de menta.

10,95€
102. Classic Indian Slice

Red onion, lemon, cucumber, tomato, radish, carrot, green chili, and chaat masala.

Cebolla roja, limón, pepino, tomate, rábano, zanahoria, chile verde y chaat masala.

6,95€
103. Onion Slice

Fresh red onion sliced and served as a side.

Rodajas de cebolla roja fresca servidas como acompañamiento.

4,50€
104. Raita

Creamy yogurt with cucumber, garnished with crushed toasted cumin and mild spices.

Yogur cremoso con pepino, decorado con comino tostado molido y especias suaves.

4,95€
105. Plain Yogurt

Smooth and fresh plain yogurt.

Yogur natural suave y fresco.

3,95€
106. Spicy Extra Hot Sauce

Homemade extremely hot Indian chili sauce.

Salsa casera india extremadamente picante.

2,95€

DESSERT | POSTRE

107. Homemade Gulab Jamun (2pcs)

Gulab Jamun Casero (2uds)

6,95€
108. Cinamon, rose and Mango Kulfi

Kulfi de Mango estilo Delhi Wala

5,95€
109. Ice Cream with Kulfi (Vanilla / Strawberry)

Helado con Kulfi (Vainilla / Fresa)

7,50€
110. Ice Cream with Gulab Jamun (Vanilla / Strawberry)

Helado con Gulab Jamun (Vainilla / Fresa)

7,50€
111. Creamy Carrot Cake

Pastel Cremoso de Zanahoria

7,50€
112. Forest Fruit Cake

Pastel de Frutas del Bosque

7,50€
113. Chocolate Cake

Pastel de Chocolate

7,50€
114. Chocolate Brownie with Ice Cream

Brownie de Chocolate con Helado

7,50€

COFFEE | CAFÉ

115. AMERICAN COFFEE | CAFÉ AMERICANO

116. ESPRESSO

117. CORTADO 

118. COFFEE WITH MILK | CAFÉ CON LECHE 

119. CAPPUCINO 

120. MATCHA LATTE 
- 1,95€

1,75€

1,90€

2,50€

2,95€

3,50€

TEA | TÉ

121. INDIAN MASALA TEA | TÉ MASALA INDIO 

122. NEPALI TEA | TÉ NEPALÍ 

123. BLACK MASALA TEA | TÉ NEGRO MASALA

124. CHAMOMILE TEA | MANZANILLA
- Black tea , grounded indian tea spices and milk.
Té negro, especias indias molidas y leche.

Black tea, ginger, Nepali spices, and milk.
Té negro, jengibre, especias nepalíes y leche.

Black tea , grounded indian tea spices and milk.
Té negro con mezcla Masala india y jengibre.
- 3,95€

3,95€

3,95€

3,50€

KIDS MANTRAA

NIÑOS MANTRAA

125. Chicken Nuggets with Fries (6 pcs)) 

126. Fried Chicken Wings (6 pcs) 

127. Butter Chicken & Rice Bowl 

128. Spaghetti with Butter Chicken Sauce 
- Nuggets de Pollo con Patatas Fritas (6 uds)

Alitas de Pollo Fritas (6 uds)

Bowl de Pollo al Mantequilla con Arroz

Espaguetis con Salsa de Pollo al Mantequilla
- 10,95€

10,95€

14,95€

14,95€

DRINKS

BEBIDAS

SOFT DRINKS | REFRESCOS

Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Orange Fanta Lemon <i>Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Naranja Fanta Limón</i>	3,50€
Fuze Tea Aquarius <i>Fuze Tea Aquarius</i>	3,50€
Fresh Lime Soda <i>Soda con Lima Natural</i>	5,50€
Royal Bliss Tonic <i>Tónica Royal Bliss</i>	3,95€
Sugar Free Tonic <i>Tónica sin Azúcar</i>	3,95€

JUICES | ZUMOS

Apple, Pineapple, or Orange Juice <i>Zumo de Manzana, Piña o Naranja</i>	3,95€
Fresh-Squeezed Orange Juice (50cl) <i>Zumo de Naranja Natural (50cl)</i>	6,50€

WATER | AGUA

Still Water (50cl) <i>Agua Mineral (50cl)</i>	3,50€
Sparkling Water (50cl) <i>Agua con Gas (50cl)</i>	3,95€

BEER | CERVEZA

Estrella Damm Draft Beer (Small Glass / Caña) <i>Caña de Cerveza Estrella Damm</i>	2,95€
Estrella Damm ½ Liter (Jar) <i>Jarra Estrella Damm ½ Litro</i>	5,95€
Estrella Damm 1 Liter (Jar) <i>Jarra Estrella Damm 1 Litro</i>	10,95€
Clara (Beer with Natural Lemon) <i>Clara con Limón Natural</i>	3,50€
Tostada Turia (Glass) <i>Tostada Turia (Copa)</i>	3,95€
Kingfisher Premium / Cobra Premium (Indian Beer) <i>Kingfisher Premium / Cobra Premium (Cerveza India)</i>	4,95€
Nepali Lukla Beer <i>Cerveza Nepalí Lukla</i>	4,50€
Estrella Damm (Medium Bottle) <i>Estrella Damm Mediana</i>	3,75€
Beer with Lemon / Shandy Beer <i>Cerveza con Limón / Clara</i>	3,95€
0% Alcohol Beer <i>Cerveza 0% Alcohol</i>	3,95€
Gluten Free Beer <i>Cerveza sin Gluten</i>	3,95€

DRINKS

BEBIDAS

WHISKEY

	(60 ml)	Glass Copa	Bottle (70 cl) Botella
J&B / BALLANTINE'S		8,95€	65,00€
RED LABEL		8,95 €	65,00 €
CUTTY SARK		8,95 €	65,00 €
JACK DANIEL'S		9,95 €	75,00 €
CHIVAS REGAL		10,95 €	85,00 €
BLACK LABEL		10,95 €	85,00 €

SCOTCH PREMIUM
(12 YEARS OR MORE)

	Glass Copa
BLUE LABEL	35,00€
GOLD LABEL	15,95 €
CARDHU	12,95 €
GLENFIDDICH 15 YEARS	13,95 €
LOCH LOMOND	9,95 €
TALISKER 12 YEARS	12,95 €
TOMATIN LEGACY	12,95 €
TOMATIN 12 YEARS	12,95 €

RUM

	Glass Copa
BACARDI BLANCO	8,50€
PORTHOS BLANCO	7,50 €
RON BARCELÓ	8,50 €
HAVANA 7 AÑOS	9,50 €
NEGRITA BLANCO	8,50 €
NEGRITA DORADO	9,50 €
OLD MONK (INDIA)	9,50 €

BRANDY

	Glass Copa
RÉMY MARTIN VSOP	14,95€
HENNESSY VERY SPECIAL	14,95 €
COURVOISIER VSOP	13,95 €
SOBERANO BRANDY	8,95 €

APERITIVOS |
VERMUT

	(100 ml)	Glass Copa
MARTINI		8,95€
(ROSSO/BLANCO/NEGRO)		
CAMPARI		7,95 €
APEROL SPRITZ		7,95 €
MALIBU		7,50 €
HERBAL LIQUEUER		4,50 €

VODKA

	Glass Copa
SMIRNOFF	8,95€
RABSOLUT	9,95 €
GREY GOOSE	11,95 €
CIROC	10,95 €

GIN & TONIC

	Glass Copa
BEEFEATER	9,95€
MARTIN MILLER	9,95 €
SEAGRAM'S	10,95 €
GORDON'S	9,95 €
LARIOS	9,50 €
BOMBAY SAPPHIRE	11,95 €
BULLDOG	10,95 €
HENDRICK'S	11,95 €

TEQUILA

	Glass Copa
JOSÉ CUERVO	7,95 €
SAN JOSÉ BLANCO	7,95 €
ROOSTER ROJO REPOSADO	9,95 €
TEQUILA SHOT (20ML)	4,50 €

Our team is capable of preparing all kinds of mocktails as alternatives to alcoholic cocktails. Each mocktail is priced at €9.95. Please approach our team with your preferred choice.

Nuestro equipo es capaz de preparar todo tipo de mocktails como alternativa a los cócteles alcohólicos. Cada mocktail tiene un precio de 9,95 €. No dude en acercarse a nuestro equipo con su elección preferida.

COCKTAILS

CÓCTELES

Piña Colada

A classic and sophisticated cocktail with vodka, cranberry juice, lime juice, and orange liqueur.

Con ron blanco, crema de coco, zumo de piña, sirope de azúcar y hielo.

9,95€

Tequila Sunrise

With José Cuervo tequila, orange and lemon juice, sparkling water, strawberry, sugar, and ice.

Con tequila José Cuervo, zumo de naranja y limón, agua con gas, fresa, azúcar y hielo.

9,95€

Mojito

With white rum, lime and lemon juice, sparkling water, sugar, mint, and ice.

Con ron blanco, zumo de lima y limón, agua con gas, azúcar, menta y hielo.

9,95€

Mango Mojito | Mojito de Mango

Variation of the mojito with mango flavor.

Variante del mojito con sabor a mango.

10,95€

Strawberry Mojito | Mojito de Fresa

Variation of the mojito with strawberry flavor.

Variante del mojito con sabor a fresa.

10,95€

Caipirinha

With Brazilian cachaça, sparkling water, lime, and sugar.

Con cachaça brasileña, agua con gas, lima y azúcar.

9,95€

Caipiroska

With vodka, sparkling water, lime, sugar, and ice.

Con vodka, agua con gas, lima, azúcar y hielo.

9,95€

Sex on the Beach

With vodka, peach schnapps, orange juice, and berry juice.

Con vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de frutos rojos.

9,95€

Margarita

With tequila, triple sec, lime and lemon juice, crushed ice, sugar, and salt.

Con tequila, triple sec, zumo de lima y limón, hielo picado, azúcar y sal.

9,95€

French 75

With gin, champagne, lemon juice, sugar, and ice.

Con ginebra, champán, zumo de limón, azúcar y hielo.

9,95€

Daiquiri

Traditional Spanish wine-based cocktail with white rum, lime juice, sugar, shaken with ice and strained.

Cóctel tradicional español a base de vino Con ron blanco, zumo de lima, azúcar, agitado con hielo y colado. frutas.

7,95€

Negroni

With dry gin, Campari, sweet vermouth, and citrus aroma.

Con ginebra seca, Campari, vermut rojo y aroma cítrico.

7,95€

Sangria (1/2L)

Traditional Spanish wine-based cocktail with fruits.

Cóctel tradicional español a base de vino con frutas.

7,95€

Sangria (1L Jar) | Sangria (Jarra 1L)

15,95€

Cava Sangria | Sangria de Cava (1/2L)

Made with sparkling wine (cava) and fresh fruit.

Elaborada con cava y frutas frescas.

8,95€

Cava Sangria (1L Jar) |

Sangria de Cava (Jarra 1L)

16,95€



WINE

VINO

CAVA & SPARKLING WINE | CAVA Y ESPUMOSOS

	Glass Copa	Bottle Botella (75 cl)
Codorníu Cuvée Original Brut Nature	4,95€	25,95€
Anna Brut Rosé Sleeved Edition	5,95€	35,00 €
Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs		75,00 €

RED WINE | VINO TINTO

	Glass Copa	Bottle Botella (75 cl)
Nuviana, Vino de la Tierra – <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,95€	22,95€
El Pispá, Vinos del Paseante – <i>D.O. Montsant, Garnach</i>		35,00 €
Viña Pomal Crianza – <i>D.O.Ca. Rioja</i>		35,00 €
Viña Paceta Crianza	4,95€	25,00 €
La Treta, Vinos del Paseante – <i>D.O. Empordà, Garnacha Negra</i>	6,95€	35,00 €
La Vicalanda Viñas Viejas – <i>Bodegas Bilbaínas – D.O.Ca. Rioja</i>		75,00 €
Páramos de Legaris – <i>D.O. Ribera del Duero</i>		75,00 €
Viña Pomal Selección 106 Reserva (<i>Rioja</i>)		70,00 €
Sula (<i>Wine from India</i>)		40,00 €
Legaris Reserva – <i>D.O. Ribera del Duero</i>		125,00 €

WHITE WINE | VINO BLANCO

	Glass Copa	Bottle Botella (75 cl)
Nuviana Blanco – Vino de la Tierra	4,95€	22,95€
La Charla, Vinos del Paseante – <i>D.O. Rueda – Verdejo</i>	6,50€	32,95 €
Raimat Abadia – <i>Costers del Segre</i>	5,50€	25,95 €
La Duda, Vinos del Paseante – <i>Godello (No D.O.)</i>		40,00 €

ROSE WINE | VINO ROSADO

	Glass Copa	Bottle Botella (75 cl)
Nuviana Rosado – Vino de la Tierra	4,95€	22,95€
Raimat Abadia Rosé – <i>Costers del Segre</i>	5,50€	25,95 €
Vol d'Ànima Rosat Raimat – <i>D.O. Costers del Segre</i>	6,50€	32,95 €



Gran Via de les Corts Catalanes, 602, L'Eixample,
08007 Barcelona, +34 933 04 39 53



Themantraabcn



The Mantraa



Themantraabcn