

M  
E  
N  
Ú



# The Mantraa

Un viaje espiritual entre aromas y sabores

# Starter | Entrantes

## Vegetarian & Vegan | Vegetariano y Vegano

- 1. Rosted Papad (2ud)** 🌱 2,95€  
Jeera Papad roasted in tandoor.  
Jeera Papad asado en tandoor.
- 2. Papad Masala (2ud)** 🌱🌱 4,95€  
Dried papad topped with spiced, lemony vegetables, garnished with chat masala & bhujya.  
Papad asado cubierto con verduras especiadas al limón, chat masala y bhujya.
- 3. Palak Veggie Pakora** 🌱🌱 6,95€  
Chopped spinach and vegetables battered in gram flour and aromatic spices.  
Espinaca picada y verduras rebozadas en harina de garbanzo y especias aromáticas.
- 4. Paneer Pakora** 🌱 7,95€  
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.
- 5. Street Samosa 2ud** 🌱🌱🌱🌱 6,95€  
Indian pastry filled with potatoes, peas, raisins and classic street-style spices, served with tangy tamarind sauce.  
Pastelillo indio relleno de patatas, guisantes, pasas y especias típicas de la comida callejera, acompañado de salsa de tamarindo.
- 6. Samosa Chaat** 🌱🌱🌱🌱🌱 10,50€  
Indian street-style dish made with crispy samosa, potato, yogurt, chickpeas, tomato, onion, garlic, and spices, garnished with tamarind sauce, bhujia and pomegranate.  
Comida callejera india preparada con samosa crujiente, patata, yogur, garbanzos, tomate, cebolla, ajo, y especias, guarnecido con salsa de tamarindo, bhujia y granada.
- 7. Papdi Chaat** 🌱🌱🌱🌱 9,95€  
A mixed of Indian style nachos with potato, yogurt, tomato, onion, garlic and spices garnished with tamarind sauces, chickpea bhujia and pomegranate.  
Una mezcla de nachos al estilo indio con patata, yogur, tomate, cebolla, ajo y especias, guarnecido con salsa de tamarindo, bhujia de garbanzo y granada.
- 8. Onion Bhaji** 🌱🌱 7,95€  
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.
- 9. Mustang Potato** 🌱🌱 6,95€  
Red potatoes fried with skin, spiced with garlic, coriander, lemon and Nepalese spices.  
Papas rojas fritas con piel, especiadas con ajo, cilantro, limón y especias nepalesas.
- 10. Mushroom Choila** 🌱🌱🌱 7,95€  
Grilled mushrooms marinated with tomato, garlic, coriander, lemon and Nepalese spices.  
Champiñones a la parrilla marinados con tomate, ajo, cilantro, limón y especias nepalesas.
- 11. Mushroom Chilli** 🌱🌱🌱🌱 10,95€  
Spiced coated mushrooms, prepared with a special mix of bell peppers, tomatoes, onions, ginger, garlic and chili, in a tangy sweet-and-sour tomato sauce.  
A traditional specialty from Nepal.  
Champiñones especiados y rebozados en maicena, preparados con una mezcla especial de pimientos, tomates, cebolla, jengibre, ajo y chile, en una salsa de tomate agri dulce. Especialidad típica de Nepal.
- 12. Kathmandu Paneer Chilli** 🌱🌱🌱🌱 12,95€  
Mildly fried 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, picante y salsa de tomate agri dulce.

**13.Pani Puri** 🌱🌱🌱**9,95€**

Crispy puris filled with potatoes, chickpeas, spices, and chutney, served with tangy, aromatic mint and cilantro water.

Puris crujientes rellenos de patatas, garbanzos, especias y chutney, con agua ácida y aromática de menta y cilantro.

**Starter | Entrantes****Non-Vegetarian | No Vegetariano****14.Chicken Pakora** 🌱🌱**7,95€**

Finger chicken breast fried in a spiced gram flour batter.

Tiras de pechuga de pollo fritas en una mezcla de harina de garbanzo especiada.

**15.Prawn Pakora** 🌱🌱**10,95€**

Marinated Finger prawns with Indian spices fried with gram flour batter.

Langostinos marinados con especias indias y rebozados en una mezcla de harina de garbanzo.

**16.Chicken Choila** 🌱🌱🌱**10.95€**

Grilled chicken thigh slices, marinated with tomato, garlic, coriander, lemon and Nepalese Himalayan spices, finished with a rich smoky flavour.

Muslos de pollo a la parrilla en rodajas, marinados con tomate, ajo, cilantro, limón y especias nepalesas del Himalaya, y terminados con un intenso sabor ahumado.

**17.Chicken Chilli** 🌱🌱🌱🌱**12,95€**

Fried chicken breast cubes with onion, garlic, ginger, red and green peppers, in a sweet, sour and spicy sauce with traditional Nepalese spices.

Dados de pechuga de pollo frita con cebolla, ajo, jengibre y pimientos rojos y verdes, en una salsa agri dulce y picante con especias de Nepal.

**18.Prawn Chilli** 🌱🌱🌱🌱**14,95€**

Fried prawn with onion, garlic, ginger, bell peppers, in a sweet, sour and spicy sauce.

Gambas fritas con cebolla, ajo, jengibre y pimientos rojos y verdes, en una salsa agri dulce y picante.

**Tandoori & Barbeque Sizzling****Tandoori y Barbacoa al Sizzler****19.Chicken Tandoori (2pcs)** 🌱🌱**12,50€**

Flavourful spiced chicken leg marinated with yogurt, ginger and tandoori masala.

Cooked in a tandoori oven and served on a smoky sizzler.

Jugoso muslo de pollo especiado, marinado con yogur, jengibre y tandoori masala, cocinado en horno tandoor y servido sobre una plancha caliente con un toque ahumado.

**20.Chicken Malai Tikka** 🌱🌱**11,95€**

Diced chicken breast marinated in cream cheese, cashew and light spices and served on a sizzler.

Dados de pollo marinada en queso crema, anacardos, especias suaves, asado y servido en sizzler.

**21.Spicy Hariyali Tikka** 🌱🌱🌱**10,95€**

Spiced chicken breast with green chili, mint, coriander, yogurt and spinach; cooked in a tandoor.

Pechuga de pollo especiada con chile verde, menta, cilantro, yogur y espinacas; cocinada en tandoor.

**22.Achhari Chicken Tikka** 🌱🌱🌱**13,50€**

Diced chicken breast, marinated in yogurt, ginger, and aromatic spices, cooked in a tandoor, tossed in the chef's achhari sauce, and served sizzling to perfection.

Dados de pechuga de pollo, marinados en yogur, jengibre y especias aromáticas, cocinados en un tandoor, salteados con la salsa achhari del chef y servidos chisporroteantes a la perfección.

**23.Mantraa Murgh Tikka (3pcs)** 🌱🌱🌱**12,95€**

Chicken thigh filets marinated with Mantraa's homemade spices, yogurt, ginger and garlic, cooked in a tandoor, served with the chef's special sauce on a hot sizzling plate.

Contra muslos de pollo marinados con especias casera Mantraa, yogur, jengibre y ajo, cocinados en un tandoor, Servidos con salsa especial del chef sobre una plancha caliente.

- 24. Achari Seekh Kabab** 🌶️🌿🍷 **13,95€**  
 Spiced minced lamb with coriander, ginger, garlic, onion. Cooked in a tandoori oven and tossed in the chef's achari sauce.  
 Carne de cordero picada, delicadamente especiada con cilantro, jengibre, ajo y cebolla, cocinada en tandoor, salteada con la salsa achari del chef.
- 25. Tandoori Paneer Peshawari** 🌶️🍷🍷 **13,50€**  
 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.  
 Cubos de paneer marinados en yogur, tandoori masala, kasuri methi y queso crema, cocinados en tandoor con mantequilla y servidos humeantes sobre un sizzler caliente.
- 26. Paneer Tikka** 🌶️🍷 **12,95€**  
 Indian cottage cheese marinated with ginger, yogurt, garlic, butter and tandoori spices, roasted to perfection in a traditional tandoor and served on a smoky sizzler.  
 Queso fresco indio marinado con jengibre, yogur, ajo, mantequilla y especias tandoori, asado a la perfección en un tandoor tradicional y servido sobre una plancha humeante.
- 27. Delhi Buttery Lamb Tikka** 🌶️🍷 **14,95€**  
 Tender boneless lamb, marinated in a rich blend of yogurt, garlic, butter and tandoori spices, roasted to perfection in a traditional tandoor and served in a smoky sizzler.  
 Tierna pierna de cordero deshuesada, marinada en una rica mezcla de yogur, ajo, mantequilla y especias tandoori, asada a la perfección en un tandoor tradicional y servida humeante sobre un sizzler caliente.
- 28. Barbeque Lamb Chop** 🍷🌿🍷 **20.50€**  
 Juicy lamb ribs, lightly seasoned and grilled to perfection, served sizzling on a hot sizzler with the chef's special sauce.  
 Jugosas costillas de cordero, ligeramente sazonadas y asadas a la perfección, servidas humeantes sobre un sizzler caliente con la salsa especial del chef.
- 29. The Mantraa Mixed Combo Grilled** 🌶️🍷🍷🍷🍷 **22,95€**  
 A mouthwatering platter of chicken tikka, lamb tikka, salmon bbq, seekh kebab, chicken tandoori and prawn tandoori, expertly prepared by our chef, cooked in a tandoor and on the barbecue and served sizzling on a smoky sizzler with a tangy sweet-and-sour sauce.  
 Una deliciosa selección de chicken tikka, lamb tikka, salmón bbq, seekh kebab, chicken tandoori y prawn tandoori, elaborada con maestría por nuestro chef, cocida en tandoor y a la parrilla, y servida humeante sobre un sizzler ahumado con una salsa agri dulce.

## **Mantraa's Seafood Grill & Tandoor**

### **Marisco Estilo Mantraa a La Parrilla y Tandoor**

- 30. Salmon Barbecue** 🌶️🍷 **15,95€**  
 Salmon marinated in garlic and authentic Nepalese spices, grilled in a traditional tandoor and served with sautéed vegetables on a smoky sizzler.  
 Salmón marinado con ajo y auténticas especias nepalesas, asado en un tandoor tradicional y servido con verduras salteadas sobre una parrilla humeante.
- 31. King Prawn Tandoori** 🌶️🍷🍷 **15.95€**  
 Tandoor-cooked king prawns, marinated in yogurt, garlic and aromatic tandoori spices, served with the chef's selection of sautéed vegetables on a smoky sizzler.  
 Langostinos cocidos en tandoor, marinados en yogur, ajo y aromáticas especias tandoori, servidos con la selección de verduras salteadas del chef sobre una parrilla humeante.
- 32. Tandoori Lubina** 🌶️🍷🍷 **16,95€**  
 Lubina marinated with garlic, yogurt, and homemade spices, cooked in a tandoor and served with the chef's sautéed vegetables and piri-piri sauce on a smoky sizzler.  
 Lubina cocida en tandoor, marinada con ajo, yogur y especias caseras, acompañada de las verduras salteadas del chef y salsa piri-piri sobre una parrilla humeante.

# Nepalese Specialties/Especialidades De Nepal

## 33.Nepali Thakali Thali Khana Set

Thakali Khana Thali is a traditional Nepalese meal served on a round Thali with multiple bowls. It features basmati rice or roti, two special curries (vegetarian or non-vegetarian), Nepalese dal (lentils), two types of Nepalese pickles (radish and tomato), sautéed green saag, fried potatoes, carrot, cucumber, and onion slices, a sweet treat and hot homemade ghee poured freshly at the time of service. Thakali Khana Thali es una comida tradicional nepalí servida en un Thali redondo con varios cuencos. Incluye arroz basmati o roti, dos curries especiales (vegetariano o no vegetariano), dal nepalí (lentejas), dos tipos de pickle nepalí (nabo y tomate), saag verde salteado, patatas fritas al estilo nepalí, rodajas de zanahoria, pepino y cebolla, un dulce y ghee casero caliente, vertido al momento de servir.

### A) Vegetarian Khana Thali Set 18.95€

This Thali set consists of Paneer Bhuna, mixed vegetable curry, yogurt and the other accompaniments mentioned above.

El Thali set está compuesto por Paneer Bhuna, curry de verduras mixtas, yogur y los demás acompañamientos mencionados anteriormente.

For a Vegan option please feel free to consult our team.

Para una opción vegana, no dudes en consultar con nuestro equipo.

### B) Chicken Khana Thali Set 19.95€

This Thali set consists of authentic Nepali chicken curry, mixed vegetable curry and the other accompaniments mentioned above.

El Thali Set está compuesto por auténtico curry de pollo nepalí, curry de verduras mixtas y los demás acompañamientos mencionados anteriormente.

### C) Mutton Khana Thali Set 21.95€

This Thali set consists of authentic Nepali Lamb curry, mixed vegetable masala and the other accompaniments mentioned above.

El Thali Set está compuesto por auténtico curry de cordero nepalí, masala de verduras mixtas y los demás acompañamientos mencionados anteriormente.

### D) Fish Khana Thali Set 21.95€

This Thali set consists of fish curry, mixed vegetable masala and the other accompaniments mentioned above.

El Thali Set está compuesto por curry de pescado, masala de verduras mixtas y los demás acompañamientos mencionados anteriormente.

#### Extras (Only for this set | Solo para este set)

Mutton curry | Curry de Cordero.....6,95€

Chicken curry | Curry de pollo.....5,50€

Veggie curry | Curry vegetal.....4,50€

Achar (Pickle) | Encurtido.....1,95€

Ghee | Mantequilla clarificada.....2,50€

Saag (greens) | Verdura.....2,95€

Rice | Arroz.....3,50€

Dal (lentils) | Lentejas.....3,95€

## 34.Steamed Momo (dumplings) | Momo al vapor

Nepalese steamed dumplings (momo) filled with your choice of minced vegetables, paneer-vegetable, or chicken, seasoned with authentic Nepalese spices and served with traditional Nepalese momo sauce.

Momo nepalí al vapor, rellenos de verduras picadas, paneer con verduras o pollo, sazonados con auténticas especias de Nepal y acompañados de salsa momo tradicional nepalí.

### A) Vegan Momo (Veggie) 10,95€

### B) Paneer-veg momo 10,95€

### C) Chicken momo 11,95€

- 35. Chilli Momo (C-Momo)** 🌱🌱🌱🌱 // 13,95€  
 Fried dumplings cooked with bell peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes in a sweet-sour and spicy Nepalese tomato sauce. Garnished with fresh coriander and spring onions. Choose your filling: vegan (veggie), paneer-vegetable, or chicken.  
 Dumplings fritos salteados con pimientos, cebolla, jengibre, ajo y tomates en salsa nepalí de tomate agrí dulce y picante, guarnecido con cilantro fresco y cebolleta. Elija su relleno: vegano (verduras), paneer con verduras o pollo.
- 36. Chowmin (Chicken | Veg | Egg)** 🌱🌱🌱 12,95€  
 Stir-fried noodles with cabbage, carrot, bell peppers, spring onions and garlic, tossed in Nepalese and Asian spices, served with homemade piri-piri sauce. Choose your option of boneless chicken, vegetarian, or egg.  
 Fideos salteados con repollo, zanahoria, pimientos, cebolleta y ajo, sazonados con especias nepalesas y asiáticas, servidos con salsa piri-piri casera. Elige entre pollo deshuesado, opción vegetariana o huevo.
- 37. Soup Bowl**
- A) Lentil Soup Vegan** 🌱 Veg 🌱 7,95€  
 Yellow lentils cooked with sweet onions, ginger, tomato and spring onion, flavored with special herbs and finished with a cumin and garlic tadka.  
 Lentejas amarillas cocinadas con cebolla dulce, jengibre, tomate y cebolleta, aromatizadas con hierbas especiales y terminadas con un tadka de comino y ajo.
- B) Spicy Lamb Bone Soup** 🌱🌱 // 10,95€  
 Lamb bones slow-cooked in Nepalese tomato soup with green chili, ginger, coriander, garlic leaves and traditional spices. A nutritious source of bone marrow.  
 Huesos de cordero cocidos lentamente en sopa de tomate nepalí, con chile verde, jengibre, cilantro, hojas de ajo y especias tradicionales. Una opción nutritiva y rica en médula ósea.
- C) Nepalese Wai Wai Noodle Soup** 🌱🌱🌱 // 9,95€  
 Special Wai Wai noodle soup cooked with Nepalese and Asiatic spices, with spring onion, coriander and boneless finger chicken.  
 Sopa especial de fideos Wai Wai cocida con especias nepalíes y asiáticas, con cebolleta, cilantro y tiras de pollo deshuesado.

## Indian Vegetarian & Vegan Curries

### Curries indios vegetarianos y veganos

- 38. Palak Paneer** 🌱🌱 12,95€  
 Indian cottage cheese cooked in a special curry of spinach, tomato, chopped onion masala, ginger and garlic, with authentic Indian spices and butter.  
 Queso cottage indio cocinado en un curry especial de espinaca, tomate, masala de cebolla picada, jengibre y ajo, con especias auténticas de India y mantequilla.
- 39. Dhaba Matar Paneer** 🌱🌱 12,95€  
 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 cocinado en una salsa cremosa de cebolla y tomate, con ajo ahumado y especias.
- 40. Kadai Paneer** 🌱🌱 12,95€  
 Indian cottage cheese cooked with bell pepper, spring onion, tomato, chopped onion gravy, cream, butter and authentic Indian spices.  
 Queso fresco indio cocinado con pimiento, cebolleta y tomate, en una salsa de cebolla picada, con nata, mantequilla y especias tradicionales de la India.

- 41. Shahi Paneer** 🌱🌱 13,95€  
 Indian cottage cheese cubes cooked in a sweet, rich and creamy onion, tomato and cashew gravy, infused with aromatic spices, dried fruits, saffron, cream and butter.  
 Cubos de queso fresco indio cocinados en una salsa dulce, rica y cremosa de cebolla, tomate y anacardos, infusionada con especias aromáticas, frutos secos, azafrán, nata y mantequilla.
- 42. Paneer Makhani** 🌱🌱 13,95€  
 Indian cottage cheese cooked in a sweet, creamy tomato gravy with butter and authentic aromatic Indian spices.  
 Queso cottage indio en una salsa cremosa y dulce de tomate, con mantequilla y especias aromáticas tradicionales de India.
- 43. Mixed Veggie Masala** 🌱🌱 12,95€  
 Mixed vegetables cooked in a thick gravy with tomato, cashew nut, coco milk and Indian spices.  
 Verduras variadas en salsa espesa con tomate, anacardos, leche de coco y especias indias.
- 44. Aloo Gobi Mantraa Style** 🌱🌱 12,95€  
 Potato and cauliflower cooked in a thick onion, tomato gravy with coco milk and Indian spices.  
 Patata y coliflor cocinado en salsa espesa de cebolla y tomate, con leche de coco y especias indias.
- 45. Heura Tikka Masala** 🌱🌱 13,95€  
 Plant based protein cooked in a thick tikka masala sauce with ginger, garlic, peppers, coconut milk and homemade spices.  
 Proteína vegetal cocinado en salsa espesa de tikka masala, ajo, jengibre, leche de coco y especias caseras.
- 46. Veggie Korma** 🌱🌱 13,95€  
 Mixed vegetables cooked in a rich, sweet, creamy white sauce with coconut, cashew nuts, dried fruits and Indian spices.  
 Verduras mixtas cocidos en una rica salsa cremosa blanca, dulce, con coco, anacardos, frutos secos y especias de la india.
- 47. Bhindi Masala** 🌱 12,95€  
 Okra (bhindi) cooked with chopped gravy, sweet onion, tomato, ginger, smoked garlic and spices.  
 Okra (bhindi) cocidos en masala de cebolla picada, cebolla dulce, tomate, jengibre, ajo ahumado y especias.
- 48. Palak Kofta** 🌱🌱🌱 13,95€  
 Spiced spinach and potato croquettes with dried fruits and cornstarch, cooked in a sweet, creamy onion sauce with butter and aromas of India.  
 Croquetas especiadas de espinaca y patata con frutos secos y maicena, cocidas en una salsa cremosa y dulce de cebolla, con mantequilla y aromas de la India.
- 49. Malai Kofta** 🌱🌱🌱 13.95€  
 Indian-style croquettes made with paneer, potato, dried fruits and cornstarch  
 Cooked in a sweet, white creamy makhani sauce with dried fruits.  
 Croquetas de queso fresco indio, patata, frutos secos y maicena, cocidas en una salsa blanca Dulce y cremosa con frutos secos y especias.
- 50. Chana Masala** 🌱 11,95€  
 Chickpeas cooked with onion, tomato, coconut milk and spiced chopped onion masala, finished with traditional tadka.  
 Garbanzos cocidos con cebolla, tomate, leche de coco y masala de cebolla picada y especiada, terminados con el tradicional tadka.
- 51. Dal Makhani** 🌱 12,95€  
 Black urad and mixed lentils prepared in North Indian style with butter, cream, tomato, onion, garlic and homemade spices.  
 Lentejas urad negras y mixtas, preparadas al estilo del norte de la India con mantequilla, nata, tomate, cebolla, ajo y especias caseras.
- 52. Tadka Wala Dal** 🌱 11,95€  
 Yellow lentils cooked with ginger, garlic, onion, tomato and spices, finished with a smoky flavour of garlic and cumin seeds.  
 Lentejas amarillas cocidas con jengibre, ajo, cebolla, tomate y especias, terminadas con un toque ahumado de ajo y semillas de comino.

# Chicken Curry Specialties

## Especialidades en Curry de Pollo

- 53. Chicken Tikka Masala** 🌶️🌶️ 13,95€  
Boneless marinated chicken tikka, roasted in a tandoor and cooked in a creamy onion-tomato gravy with ginger, garlic, butter, cream and Indian spices.  
Pollo tikka marinado, asado en horno tandoor y cocinado en una salsa cremosa de cebolla, tomate, jengibre, ajo, mantequilla, nata y especias indias.
- 54. Butter Chicken** 🌶️🌶️🌶️ 14,50€  
Tender pieces of chicken tikka in a rich, creamy and buttery makhani sauce made with tomatoes and flavored with homemade Indian spices.  
Tiernos trozos de pollo tikka en una rica salsa makhani de tomate, cremosa y mantecosa, aromatizada con especias caseras de la India.
- 55. Mantraa Ka Chicken Masala** 🌶️🌶️ 13,95€  
Chicken thigh pieces cooked with onion, tomato, yogurt, curry leaves, ginger and Mantraa's homemade spices.  
Contra Muslos de pollo cocinados con cebolla, tomate, yogur, hojas de curry, jengibre y especias especiales de la casa Mantraa.
- 56. Chicken Karahi** 🌶️ 13,95€  
Tender boneless chicken cubes cooked in a smooth and creamy onion and tomato sauce, finished with onions, bell peppers, ginger, garlic and aromatic Indian spices.  
Cubos de pollo sin hueso cocinados en una suave y cremosa salsa de cebolla y tomate, acabados con cebolla, pimientos, jengibre, ajo y especias de la India.
- 57. Chicken Korma** 🌶️🌶️ 14,95€  
Diced tender chicken cooked in a sweet and creamy white sauce with cashew nuts, dried fruits, fresh cream & mild Indian spices.  
Cubos de pollo tiernos cocinados en una salsa blanca, cremosa y dulce con anacardos, frutos secos, nata fresca y especias suaves de la India.
- 58. Chicken Saag** 🌶️🌶️🌶️ 13,95€  
Tender boneless chicken cubes cooked with fresh spinach, tomato and chopped onion gravy, flavored with butter and homemade Indian spices.  
Trozos tiernos de pollo deshuesado cocinados con espinacas frescas, tomate y salsa de cebolla picada, aromatizados con mantequilla y especias indias caseras.
- 59. Chicken Madras** 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 13,95€  
Boneless chicken cooked with curry leaves, spicy chili, coconut milk, coconut, creamy onion sauce and traditional Madras masala  
Pollo sin hueso cocinado con hojas de curry, chile picante, leche de coco, coco, salsa cremosa de cebolla y masala estilo Madras.
- 60. Creamy Mango Chicken Balti** 🌶️🌶️🌶️🌶️ 14,95€  
Boneless chicken cubes cooked with mango, coconut, fresh cream and onion in a mild curry sauce with traditional Indian spices, served in a special Balti.  
Cubos de pollo deshuesado cocinados en una suave salsa de mango, coco, nata y cebolla, con especias tradicionales de la India, servidos en un Balti especial.
- 61. Chicken Bhuna Balti** 🌶️🌶️🌶️🌶️ 13,95€  
Boneless chicken cooked in thick chopped gravy with capsicum, onion, tomato, mild cream & homemade spices of balti.  
Pollo sin hueso cocinado en una espesa salsa de cebolla, pimiento y tomate, con crema suave y especias caseras al estilo Balti
- 62. Chicken Curry** 🌶️ 13,50€  
Boneless chicken cubes cooked in thin and tasty onion and tomato gravy with home Made Indian spices  
Cubos de pollo sin hueso cocinados en una salsa ligera y sabrosa de cebolla y tomate, con especias caseras de la India.

# Lamb Meat Specialties

## Especialidades de Cordero

- 63. The Mantraa Mutton Curry** 🌱 14,95€  
Tender, boneless, and juicy lamb cooked in a rich sauce of onion, tomato, spring onion, garlic, and smoked ginger, prepared in the chef's style with homemade spices.  
Tierno cordero deshuesado y jugoso cocinado en una rica salsa de cebolla, tomate, cebolleta, ajo y jengibre ahumado, preparado al estilo del chef con especias caseras.
- 64. Classic Lamb Rogan Josh** 🌱 🌶️ 🍌 🍌 🍌 15,95€  
Tender lamb cooked in a rich and aromatic sauce of onion, tomato, yogurt, garlic, ginger and special Rogan Josh spices, finished with a touch of cream and butter.  
Tierno cordero cocinado en una salsa rica y aromática de cebolla, tomate, yogur, ajo, jengibre y especias especiales de Rogan Josh, terminado con un toque de nata y mantequilla.
- 65. Lamb Korma** 🌱 🍌 15,95€  
Tender lamb cooked in a sweet, creamy white gravy with cashew nuts, dried fruits and mild spices.  
Cordero tierno cocinado en una salsa blanca cremosa y dulce con anacardos, frutos secos y especias suaves.
- 66. Lamb Vindaloo** 🌱 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🍌 15,95€  
Juicy lamb cubes cooked with potatoes in a very spicy Vindaloo-style sauce, prepared with onion and tomato gravy, Indian Vindaloo spices and a touch of mild cream.  
Cubos de cordero jugosos cocinado con patatas en una salsa muy picante al estilo vindaloo, preparada con salsa de cebolla y tomate, especias de Vindaloo de la India y crema suave.
- 67. Lamb Karahi** 🌱 15,95€  
Tender lamb pieces cooked in thick homemade gravy with capsicum, diced onion, ginger, mild cream and homemade spices.  
Trozos de cordero tierno cocinados en salsa espesa casera con pimientos, cebolla picada, jengibre, crema suave y especias caseras.
- 68. Lamb Bhuna Balti** 🌱 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🍌 15,95€  
Tender lamb cooked in the chef's special gravy with onion, bell pepper, spring onion, mild cream and Indian bhuna spices, served in a Balti.  
Cordero tierno cocinado en la salsa especial del chef con cebolla picada, pimiento, cebolleta, crema suave y especias aromáticas bhuna de la India, servido en un Balti.
- 69. Lamb Madras** 🌱 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🍌 15,95€  
Boneless lamb cooked with curry leaves, spicy chili, coconut and coco milk, in a creamy onion sauce with traditional Madras masala.  
Cordero sin hueso cocinado con hojas de curry, chile picante, coco y leche de coco, en una salsa cremosa de cebolla con masala al estilo Madras.

“The Mantraa: The art of spices, served with tradition”

“The Mantraa: El arte de las especias, servido con tradición”

# Indian Seafood Curries

## Curris de Mariscos al Estilo Indio

- 70. Malabar Salmon Curry** 🌱🌱🌱🌱🌱 // **15,95€**  
Salmon cooked Kerala-style with coconut, tamarind, chilli and a special tomato-onion gravy with Madras spices.  
Salmón cocinado al estilo Kerala del sur de la India con coco, tamarindo, picante y una salsa especial de tomate y cebolla con especias Madras.
- 71. Gohan Gamba Masala** 🌱🌱🌱🌱 **16,95€**  
Prawn curry cooked in Goan-style thick creamy sauce with onion, tomato, coconut, tamarind, curry leaves Goan style spices.  
Curry de gambas cocinadas al estilo de Goa en una salsa espesa y cremosa con cebolla, tomate, coco, tamarindo, hojas de curry y especias tradicionales de Goa.
- 72. The Mantraa Whole Lubina Masala** 🌱🌱🌱 **16,95€**  
Whole seabass marinated, fried and cooked in Mantraa's special tomato, onion, butter and creamy spiced gravy.  
Lubina entera marinada, frita y cocinada en la salsa especial de Mantraa, cremosa y elaborada con tomate, cebolla, mantequilla y especias.
- 73. The Mantraa Fish Curry** 🌱🌱🌱 **14,95€**  
South Asian-origin tender fish fillet cooked in a rich onion-tomato gravy, with ginger, garlic, spring onions, fresh cream, butter and traditional Indian spices.  
Filete de pescado tierno de origen surasiático, cocinado en una rica salsa de cebolla y tomate, con jengibre, ajo, cebolleta, nata fresca, mantequilla y especias tradicionales de la India.
- 74. Sweet & Chilli Crab** 🌱🌱🌱🌱 // **22,95€**  
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.

## Rice | Arroz

- 75. Steamed Basmati Rice** 🌱 **3,95€**  
White steamed basmati rice.  
Arroz basmati blanco al vapor.
- 76. Saffroni Jeera Rice** 🌱 **5,50€**  
Basmati rice flavoured with cumin seeds, butter and saffron.  
Arroz basmati aromatizado con semillas de comino, mantequilla y azafrán.
- 77. Peas Pulao** 🌱🌱 **6,95€**  
Basmati rice with green peas, saffron, dried fruits, butter and rose water.  
Arroz basmati con guisantes verdes, azafrán, frutos secos, mantequilla y agua de rosas.
- 78. Mushroom Pulao** 🌱🌱 **6,95€**  
Basmati rice prepared with mushrooms, cumin seeds, dried fruits and rose water.  
Arroz basmati preparado con champiñones, comino, frutos secos y agua de rosas.
- 79. Chicken Tikka Fried Rice** 🌱🌱 **8,95€**  
Fried rice with pieces of chicken tikka, bell peppers, onion, spring onions and spices.  
Arroz frito con trozos de pollo tikka, pimientos, cebolla, cebolleta y especias.
- 80. Spicy Keema Fried Rice** 🌱🌱🌱 // **9,95€**  
With minced marinated lamb (keema), bell pepper, onion, chilli, spring onion & spices.  
Con picada carne de cordero, pimientos, cebolla dulce, picante, cebolleta y especias.

# Special Biryani | Biryani Especial

## 81. Hyderabad Pressure Cooker Dum Biryani 🍛 🍛 🍛

Layered biryani cooked in a whistling pressure cooker with basmati rice, special chopped onion and Hyderabad masala, cardamom, cloves, saffron, dried fruits, and aromatic spices, accompanied with raita.  
Biryani en capas cocinado en olla a presión silbante con arroz basmati, cebolla picada especial y masala hyderabad, cardamomo, clavo, azafrán, frutos secos y especias aromáticas, acompañado de raita.

Veggie   Vegetariano:	17,50€
Chicken   Pollo:	18,50€
Lamb   Cordero:	19,50€
Salmon   Salmón:	19,50€
Prawn   Gambas:	22,50€

## 82. Lakhnau Handi Biryani 🍛 🍛 🍛

Basmati rice cooked with dried fruits, rich spices and thick, buttery dry gravy in Lucknow style, served in a traditional copper stainless steel pot (handi), accompanied with raita.  
Arroz basmati cocinado con ricas especias y una salsa espesa y mantecosa al estilo Lakhnaoui, servido en una Olla de acero inoxidable con acabado de cobre (handi), acompañado con raita.

Veggie   Vegetariano:	15,50€
Chicken   Pollo:	16,50€
Lamb   Cordero:	17,50€
Salmon   Salmón:	18,95€
Prawn   Gambas:	20,95€

## Naan, Roti & Paratha | Panes Indios

- 83. Plain Naan** 🍞 🍞 🍞 2,95€  
Classic Indian bread made in a tandoor oven.  
Pan indio clásico horneado en horno tandoor.
- 84. Garlic Naan** 🍞 🍞 🍞 3,95€  
Tandoori Indian bread with fresh garlic.  
Pan indio horneado en tandoor con ajo fresco.
- 85. Cheese Naan** 🍞 🍞 🍞 4,95€  
Naan bread with cheese and butter.  
Pan naan relleno de queso y mantequilla.
- 86. Butter Naan** 🍞 🍞 🍞 4,95€  
Soft fluffy Indian naan brushed with melted butter.  
Pan naan indio, tierno y esponjoso, con mantequilla fundida.
- 87. Keema Naan** 🍞 🍞 🍞 5,50€  
Indian naan bread stuffed with marinated minced lamb (keema).  
Pan naan indio relleno de carne picada de cordero marinada (keema).
- 88. Peshwari Naan** 🍞 🍞 🍞 5,50€  
Sweet naan stuffed with dried fruits and butter, cooked in a tandoor oven.  
Naan dulce relleno de frutos secos y mantequilla, horneado en tandoor.
- 89. Tandoori Roti** 🍞 🍞 2,50€  
Whole wheat Indian bread cooked in a tandoor.  
Pan indio de trigo integral cocido en horno tandoor.
- 90. Lachha Paratha** 🍞 🍞 3,50€  
Flaky, layered brown Indian bread with butter.  
Pan integral indio en capas, con mantequilla.
- 91. Aloo Kulcha** 🍞 🍞 5,50€  
Naan bread stuffed with marinated mashed potato cooked in a tandoor.  
Pan naan relleno de puré de patata, marinado y cocinado en horno tandoor.
- 92. Onion Kulcha** 🍞 🍞 🍞 4,95€  
Naan bread stuffed with marinated onion cooked in a tandoor.  
Pan naan relleno de cebolla marinada cocido en horno tandoor.

# MENU

## Tasting | Degustación

### Vegeterian | Vegtariano

**24.95€**

Per Person / Por Persona  
Minimum order for 2 people  
Pedido mínimo para 2 personas

**-Papadam to start** 🌱 🌱  
Papadam a empezar  
With three types of chef's sauces  
Con Tres tipos de salsas del chef

#### Appetizer | Entrante

**-Palak Veg Pakora**  
Pakora de Espinaca y verduras

**-Paneer Tikka** 🌱 🌱  
Tikka de Paneer

**-Onion bhaji**  
Cebolla Crujiente

#### Main Course | Plato Principal

**-Veggie Korma** 🌱 🌱  
Korma Veggie

**-Paneer Kadai** 🌱  
Curry de Paneer kadai

**-Dal Makhani**  
Dal Makhani

#### Side Dishes | Acompañante

**-Basmati Rice**  
Arroz Basmati

**-Naan** 🌱 🌱 🌱  
Pan indio

**-Raita** 🌱  
Yogour estilo indio

#### Dessert | Postre

**-Gulabjamun 2 pcs** 🌱 🌱

**-Vanilla Ice Cream with Caramel** 🌱 🌱 🌱  
Helado de Vainilla con Caramelo

**-Mango Lassi dipped with strawberry ice cream**  
Lassi de Mango con Helado de Fresa 🌱 🌱 🌱

**-Home made creamy cake** 🌱 🌱 🌱  
Tarta cremosa casera

(\*choose 1 option | Elegir una)

### Non-Vegeterian | Con Carne

**27.95€**

Per Person / Por Persona  
Minimum order for 2 people  
Pedido mínimo para 2 personas

**-Papadam to start** 🌱 🌱  
Papadam a empezar  
With three types of chef's sauces  
Con Tres tipos de salsas del chef

#### Appetizer | Entrante

**-Tandoori chicken wings** 🌱  
Tandoori alitas de pollo

**-Prawn pakora** 🌱  
Gambas pakora

**-Lamb seekh kabab**  
Seekh Kabab de cordero

#### Main Course | Plato Principal

**-Lamb Bhuna Balti** 🌱 🌱 🌱 🌱  
Bhuna Balti de cordero

**-Chicken Tikka Masala** 🌱 🌱  
Tikka Masala de pollo

**-Dal Makhani** 🌱  
Dal Makhani

#### Side Dishes | Acompañante

**-Basmati Rice**  
Arroz Basmati

**-Naan** 🌱 🌱 🌱  
Pan indio

**-Raita** 🌱  
Yogour estilo indio

#### Dessert | Postre

**-Gulabjamun 2 pcs** 🌱 🌱

**-Vanilla Ice Cream with Caramel** 🌱 🌱 🌱  
helado de Vainilla con Caramelo

**-Mango Lassi dipped with strawberry ice cream**  
Lassi de mango con helado de fresa 🌱 🌱 🌱

**-Home made creamy cake** 🌱 🌱 🌱  
Tarta cremosa casera

(\*choose 1 option | Elegir una)

For a Vegan option please feel free to consult our team.  
Para una opción vegana, no dudes en consultar con nuestro equipo.

# Indian Salad & Sides

## Ensaladas y Acompañantes de India

- 93. Chicken Tikka Salad** 🌱🌱🌱🌱🌱🌱 **13,95€**  
Iceberg lettuce, mixed green leafs, chicken tikka, Indian cottage cheese, spring onions, a slice of naan and a dressing of Indian mango and zesty mint sauce.  
Lechuga iceberg, mezcla de hojas verdes, pollo tikka, queso fresco indio, cebolleta, una rebanada de naan y aliño de salsa india de mango y zesty mint.
- 94. Kachumber Salad** 🌱 **9,95€**  
Iceberg lettuce, cucumber, red onion, red & green bell pepper and tomato marinated in lemon, chaat masala, mint and dressing with piri piri & mango sauce.  
Lechuga iceberg, pepino, cebolla roja, pimientos rojo y verde, y tomat marinados en limón, chaat masala, salsa de menta y aliño de salsa piri piri casero y mango estilo indio.
- 95. Mantraa Veggies Salad** 🌱🌱🌱🌱🌱🌱 **9,95€**  
A mix of lettuce and home garden vegetables & protein with zesty mint and piri piri sauce.  
Mezcla de lechuga, verduras de huerto y proteína, aliñada con salsa zesty mint y piri piri.
- 96. Onion Slice** 🌱🌱 **3,95€**  
Fresh red onion slices, lemon, green chili and chaat masala.  
Rodajas de cebolla roja fresca, limón, chile verde y chaat masala.
- 97. Raita** 🌱 **4,95€**  
Yogurt with cucumber, tomato, sweet onion and crushed toasted cumin with chaat masala.  
Yogur con pepino, tomate, cebolla dulce y comino tostado triturado con chaat masala.
- 98. Plain Yogurt** 🌱 **3,50€**  
Smooth and fresh plain yogurt.  
Yogur natural suave y fresco.
- 99. Spicy Extra Hot Sauce** 🌱🌱🌱 **2,95€**  
Homemade extra hot Indian chili sauce.  
Salsa casera extra picante de la india.
- 100. Extra Achar / Pickle** 🌱🌱 **1,95€**

## Dessert | Postre

- 101. Homemade Gulab Jamun (2pcs)** 🌱🌱🌱 **5,95€**  
Gulab Jamun Casero (2uds)
- 102. Mango Kulfi** 🌱🌱🌱 **5,95€**  
Kulfi de Mango estilo Delhi Wala
- 103. Ice Cream (Vanilla / Strawberry)** 🌱🌱🌱 **6,95€**  
Helado (Vainilla / Fresa)
- 104. Ice Cream with Kulfi (Vanilla / Strawberry)** 🌱🌱🌱 **7,50€**  
Helado con Kulfi (Vainilla / Fresa)
- 105. Creamy Carrot Cake** 🌱🌱🌱🌱 **6,95€**  
Pastel Cremoso de Zanahoria
- 106. Forest Fruit Cake** 🌱🌱🌱🌱 **6,95€**  
Pastel de Frutas del Bosque
- 107. Chocolate Cake** 🌱🌱🌱🌱 **6,95€**  
Pastel de Chocolate
- 108. Chocolate Brownie with whipped Cream** 🌱🌱🌱🌱 **6,95€**  
Brownie de Chocolate con nata montada
- 109. Vegan Sponge Cake (Ask our team about the flavor)** 🌱🌱🌱 **5,50€**  
Bizcocho Vegana (Pregunta a nuestro equipo sobre el sabor)

- 110.Apple Crumble** 🌿🍏🍏 5,95€  
Apple cooked with red wine, sugar, and cinnamon, topped with homemade crumble.  
Manzana cocida con vino tinto, azúcar y canela, cubierta con crumble casero.

## Lassi

---

- 111.Mango Lassi 🍌🥛 5,50€  
112.Sweet lassi 🍌🥛 4,95€  
113.Salty lassi 🥛 4,95€

## Coffee | Cafe

---

- 114.American coffee | café americano 1,95€  
115.Espresso 1,60€  
116.Cortado 🥛 1,90€  
117.Coffee with milk | café con leche 🥛 2,50€  
118.Cappuccino 🥛 2,95€  
119.Ice latte 🥛 4,95€  
120.Mocha hot|cold 🥛 4,95€

## Tea | Té

---

- 121.Indian masala Tea / Té masala indio 🥛 3,95€  
Black tea, grounded indian tea spices, ginger and milk.  
Té negro, especias indias molidas, jengibre y leche.
- 122.Nepali tea / Té Nepali 🥛 3,95€  
Black tea, ginger, Nepali spices and milk.  
Té negro, jengibre, especias nepalíes y leche.
- 123.Black masala tea / Té negro masala 3,50€  
Black tea, grounded indian tea spices.  
Té negro con mezcla Masala india y jengibre.
- 124.Chamomile tea / Manzanilla / Tea Verde 2,95€

## Kid Mantraa | Ninos Mantraa

---

- 125.Chicken Nuggets with Fries (6 pcs) 🍗🍟 10,95€  
Nuggets de Pollo con Patatas Fritas (6 uds)
- 126.Tandoori Chicken Wings with Fries (6 pcs) 🍗🍟 10,95€  
Alitas de Pollo al tandoor con Patatas Fritas (6 uds)
- 127.Butter Chicken & Rice Bowl 🍗🍚 14,95€  
Bowl de Pollo al Mantequilla con Arroz
- 128.Wai Wai Chicken Noodles 🍜🍗 10,95€  
Stir-fried Wai Wai noodles cooked with sliced chicken breast, served with tomato ketchup.  
Fideos Wai Wai salteados con tiras de pollo, servidos con salsa de tomate tipo ketchup.

# Drinks | Bebidas

## Soft drinks | Refrescos

129. **Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta Orange | Fanta Lemon** 2,50€  
Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta Naranja | Fanta Limón
130. **Fuze Tea | Nestea | Aquarius** 2,50€
131. **Fresh Lime Soda** 4,95€  
Soda con Lima Natural
132. **Tonic** 2,95€  
Tónica
133. **Sugar Free Tonic** 2,95€  
Tónica sin Azúcar

## Fresh Juice | Zumo Natural

134. **Fresh Apple Juice** 4,95€  
Zumo de manzana natural
135. **Fresh Orange Juice (50cl)** 4,95€  
Zumo de Naranja Natural (50cl)
136. **Carrot Juice** 5,95€  
Zumo de zanahoria
137. **Immune Booster** 6,95€  
Beetroot, carrot, Orange, leamon & ginger  
Remolacha, zanahoria, naranja, limón y  
engibre.

## Water | Agua

138. **Still Water (50cl)** 1,95€  
Agua Mineral (50cl)
139. **Sparkling Water (50cl)** 2,75€  
Agua con Gas (50cl)

## Beer | Cerveza

140. **Draft Beer Glass** 2,75€  
Caña de Cerveza
141. **Beer ½ Liter (Jar)** 5,50€  
Cerveza Jarra ½ Litro
142. **Beer 1 Liter (Jar)** 9,95€  
Cerveza Jarra 1 Litro
143. **Clara (Beer with Natural Lemon)** 2,95€  
Clara con Limón Natural
144. **Tostada Turia (Glass)** 2,95€  
Tostada Turia (Copa)
145. **Kingfisher Premium / Cobra Premium (Indian Beer)** 3,95€  
King fisher Premium / Cobra Premium (Cerveza India)
146. **Nepali Beer** 3,95€  
Cerveza Nepali
147. **Beer (Medium Bottle)** 2,95€  
Cerveza Mediana
148. **0% Alcohol Beer** 2,95€  
Cerveza 0% Alcohol
149. **Gluten Free Beer** 3,50€  
Cerveza sin Gluten

## Whiskey

	60 ml Glass   Copa	70 cl Bottle   Botella
• J&B / Ballantine's	7,95€	65,00€
• Red label	7,95€	65,00€
• Jameson	7,95€	65,00€
• Jack daniel's	9,95€	75,00€
• Chivas regal	10,95€	85,00€
• Black label	10,95€	85,00€

## Aperitivos | Vermut

	60 ml Glass   Copa
• Martini (Rosso/Blanco/Negro)	5,95€
• Campari	6,95€
• Aperol spritz	6,95€
• Chupito de liqueuer	3,95€

## Scotch Premium

	Glass   Copa
• Blue label 25 years	32,00€
• Gold label 15 years	14,95€
• Cardhu 12 years	12,95€
• Glenfiddich 12/15 years	12,95€/14,95€
• Loch lomond 12 years	10,95€
• Talisker 12 years	12,95€
• Tomatin legacy 12 years	12,95€

## Vodka

	Glass   Copa
• Smirnoff	7,95€
• Absolut	8,95€
• Grey goose	11,95€
• Ciroc	10,95€

## Rum/Ron

	Glass   Copa
• Bacardi blanco	7,50€
• Ron barceló	8,50€
• Havana 7 años	8,50€
• Old monk (India)	9,50€

## Gin & Tonic

	Glass   Copa
• Beefeater	8,95€
• Seagram's	10,95€
• Gordon's	8,95€
• Larios	8,50€
• Bombay sapphire	11,50€
• Bulldog	10,95€
• Hendrick's	11,95€

## Brandy

	Glass   Copa
• Remy martin VSOP	13,95€
• Hennessy very special	12,95€
• Courvoisier VSOP	13,95€

## Tequila

	Glass   Copa
• Jose cuervo	4,50€
• San jose blanco	4,50€
• Rooster rojo reposado	5,50€

- **Cava Sangria | Sangria de Cava (1/2L)** 8,95€  
Made with sparkling wine (cava), Soberano, sugar, lemon, lime and mixed fruits.  
Con vino espumoso (cava), Soberano, azúcar, limón, lima y frutas variadas.
- **Cava Sangria (1L Jar) | Sangria de Cava (Jarra 1L)** 16,95€
- **Moscow Mule** 8,95€  
With vodka, lemon juice and ginger beer.  
Con vodka, zumo de limón y ginger beer.
- **Espresso Martini** 9,95€  
With espresso, coffee liqueur, vodka and sugar.  
Con espresso, licor de café, vodka y azúcar.
- **Peachy Sunset House special** 9,95€  
Wild berries, peach schnapps, vodka, orange juice, sparkling water, lime, mint leaves, sugar and crushed ice.  
Con frutos de busques, licor de peach schnapps, vodka, zumo de naranja, agua con gas, lima, menta, azúcar y hielo picado.

## Wine | Vino

### Cava & Sparkling Wine | Cava y Spumosos

	Glass   Copa	75 cl Bottle   Botella
• Codorníu Cuvée Original Brut Nature	3,95€	19,95€
• Anna Brut Rosé Sleever Codoorniu D.O. Cava Pinot Noir		27,95€
• Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs		75,00€

### Red Wine | Vino Tinto

• Nuviana, Vino de la Tierra	4,50€	19,95€
• El Pispá, Vinos del Paseante – D.O. Montsant, Garnach		35,00€
• Viña Pomal Crianza – D.O.Ca. Rioja		30,00€
• Viña Paceta Crianza	4,95€	23,95€
• La Treta, Vinos del Paseante – D.O. Empordà, Garnacha Negra	6,95€	32,95€
• Páramos de Legaris – D.O. Ribera del Duero Tinto Fino fruta negra		75,00€
• Viña Pomal Selección 106 Reserva (Rioja)		70,00€
• Sula (Wine from India)	5,95€	27,95€
• Vino de la casa	3,95€	16,95€

### White wine | Vino Blanco

• Nuviana Blanco – Vino de la Tierra	4,50€	19,95€
• La Charla, Vinos del Paseante – D.O. Rueda – Verdejo	6,50€	29,95€
• Raimat Abadia – Costers del Segre	5,50€	25,95€
• La Duda, Vinos del Paseante – Godello (No D.O.)		35,00€

### Rose Wine | Vino Rosado

• Nuviana Rosado – Vino de la Tierra	4,50€	19,95€
• Vol d'Ànima Rosat Raimat – D.O. Costers del Segre		32,95€

## Mocktails | Cócteles Sin Alcohol

- **Mojito | mojito fresha | Mojito mango** 7,95€  
With lemon juice, squeezed lime wedges, sparkling water, brown sugar, mint and ice.  
Con zumo de limón, trozos de lima exprimidos, agua con gas, azúcar moreno, menta y hielo.
- **Pinacolada** 7,95€  
Coconut cream, pineapple juice, pineapple cubes and special garnish.  
Crema de coco, zumo de piña, trozos de piña y guarnición especial.
- **San Francisco** 7,95€  
With orange, pineapple and peach juices, finished with grenadine syrup.  
Con zumos de naranja, piña y melocotón, con un toque de sirope de granadina.

## Cocktails | Cócteles

- **Piña Colada** 8,95€  
Tropical cocktail prepared with pineapple juice, coconut milk, white rum and crushed ice.  
Cóctel tropical preparado con zumo de piña, leche de coco, ron blanco y hielo picada.
- **Tequila Sunrise** 8,95€  
Tequila with orange juice, a splash of grenadine, crushed ice.  
Tequila con zumo de naranja y un chorrito de granadina, con hielo picado.
- **Mojito** 8,95€  
With white rum, lemon juice, squeezed lime wedges, sparkling water, brown sugar, mint and ice.  
Con ron blanco, zumo de limón, trozos de lima exprimidos, agua con gas, azúcar moreno, menta y hielo.
- **Mango Mojito | Mojito de Mango** 9,95€  
A refreshing twist on the classic mojito with mango flavor.  
Una refrescante variante del clásico mojito con sabor a mango.
- **Strawberry Mojito | Mojito de Fresa** 9,95€  
Variation of the mojito with strawberry flavour.  
Variante del mojito con sabor a fresa.
- **Caipirinha** 8,95€  
With Brazilian cachaça, sparkling water, lime, lemon and sugar.  
Con cachaça brasileña, agua con gas, lima, lemon y azúcar.
- **Caipiroska** 8,95€  
With vodka, sparkling water, lime, sugar and ice.  
Con vodka, agua con gas, lima, azúcar y hielo.
- **Sex on the Beach** 9,50€  
With vodka, peach schnapps, orange juice and berry juice.  
Con vodka, licor de peach schnapps, zumo de naranja y zumo de frutos rojos.
- **Margarita** 6,95€  
With tequila, triple sec, lime and lemon juice, crushed ice and salt.  
Con tequila, triple seco, zumo de lima y limón, hielo picado y sal.  
1€ for extra favour.
- **Daiquiri** 6,95€  
With white rum, lime juice, triple sec and sugar.  
Con ron blanco, zumo de lima, triple seco y azúcar.
- **Negroni** 6,95€  
With dry gin, Campari, sweet vermouth and citrus aroma.  
Con ginebra seca, Campari, vermut rojo y aroma cítrico.
- **Sangria (1/2L)** 7,95€  
Traditional Spanish wine-based cocktail with brandy, sugar, lemon, lime, sparkling water and mix fruits.  
Cóctel tradicional español a base de vino, con brandy, azúcar, limón, lima, agua con gas y frutas variadas.
- **Sangria (1L Jar) | Sangria (Jarra 1L)** 14,95€

# “ॐ कर्मण्येवाधिकारस्ते मा फलेषु कदाचन”

## Allergies | Alergias

 <p><b>Gluten</b></p>	 <p><b>Milk &amp; its derivatives (including lactose)</b> Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</p>
 <p><b>Eggs &amp; egg-based products</b> Huevos y productos derivados del huevo</p>	 <p><b>Peanuts</b> Cacahuetes</p>
 <p><b>Soy &amp; soy-based products</b> Soja y productos derivados de la soja</p>	 <p><b>Tree nuts (e.g. walnut, almond)</b> Frutos de cáscara (p. ej., nuez, almendra)</p>
 <p><b>Sesame &amp; its derivatives</b> Sésamo y sus derivados</p>	 <p><b>Mustard &amp; its derivatives</b> Mostaza y sus derivados</p>
 <p><b>Celery &amp; its derivatives</b> Apio y sus derivados</p>	 <p><b>Fish &amp; fish based products</b> Pescado y productos derivados del pescado</p>
 <p><b>Crustaceans (shellfish)</b> Crustáceos (mariscos)</p>	 <p><b>Lupins &amp; lupin based products</b> Altramuces y productos derivados del altramuz”</p>
 <p><b>Molluscs &amp; mollusc-based products</b> Moluscos y productos derivados de los moluscos</p>	 <p><b>Sulfur dioxide &amp; sulfites</b> Dióxido de azufre y sulfitos</p>

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.



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



**Themanttraabcn**



**The Mantraabcn**



**Themanttraabcn**