



CARTA



MENÚS DEGUSTACIÓN

Opciones de menús completos con nuestros platos favoritos

V VEGANO 24 €

Entrante: Pappad ~ Samosa ~ Pakora

Principal a elegir: Tofu Korma o Kofta Masala o Aloo Saag
Arroz al Zeera ~ Tandoori Roti

Postre: Helado de mango o Sabudana

DHABA 24 €

Entrante: Pappad ~ Samosa ~ Pakora

Principal: Pollo Tikka Masala ~ Arroz al Limón ~ Pan Naan

Postre: Lassi de mango

MAYURA 29 €

Entrante: Samosa ~ Croquetas de Queso ~ Arroz al Limón

Tandoor y Curry: Pollo Tandoori ~ Champiñones Tikka ~ Paneer Tikka
Arroz basmati ~ Naan ~ Pollo Tikka Masala o Rogan Josh +3,5 €

Postre: Lassi de mango o Kulfi o Helado de mango

MASTI 35 €

(Precio por persona mínimo 2 personas)

Entrante: Pappad ~ Pakora ~ Croquetas de Queso ~ Arroz al Limón

Tandoor de carne: Kheema Aloo ~ Pollo Tikka ~ Kalmi Kebab
Cordero Tikka ~ Pollo Tandoori ~ Dal Makhani ~ Pan Naan

Postre: A elección de la carta

V Nuestros menús cuentan con opciones vegetarianas

V Vegano

Todos nuestros precios incluyen IVA

Nuestros platos no son picantes, sólo los indicados con el símbolo 
Para el resto, podrás elegir el nivel de picante que desees solicitándolo al camarero.

Los platos incluidos en esta carta pueden contener alérgenos y/o contaminación cruzada de los siguientes grupos: huevos, lácteos, frutos con cáscara, colorante, pescado, mostaza, moluscos, cacahuetes, sésamo y gluten.

Nuestra pechuga de pollo y nuestro cordero son halal.



ENTRANTES

Platos con todo el sabor exótico de la India para empezar la velada

- V** **DEGUSTACIÓN DE TAPAS DE LA INDIA** 19 €
Nuestros entrantes favoritos para compartir entre dos:
Pappad, Pakora, Croquetas de Queso y Arroz al Limón
- V** **PAPPAD** 9 €
Galletas de lentejas con guacamole indio y picadillo masala
- V** **INDIAN MASALA PAPPAD** 9 €
Galletas crujientes de comino y lentejas urad con un picadillo de cebolla, tomate y especias
- V** **SAMOSA** 9 €
Empanada tradicional fina y crujiente rellena de patatas y guisantes
- V** **PAKORA** 9 €
Patata y coliflor en tempura de garbanzos
- V** **CROQUETAS DE QUESO** 13 €
Croquetas indias de paneer y frutos secos en una salsa cremosa con pan naan
- V** **CROQUETAS DE ESPINACAS** 13 €
Bolitas de espinacas y paneer bañadas en curry de tomate y frutos secos con naan
- V** **PATATAS RELLENAS** 13 €
Patatas a la parrilla rellenas con anacardos, coco y paneer
- ENSALADA MAYURA** 1 persona 8 €
Con pipas, aguacate, cebolla, gambas y miel-mostaza 2 personas 12 €
- ALITAS DE POLLO MAYURA** 11 €
Alitas marinadas en una exótica combinación de especias
- KHEEMA ALOO** 15 €
Deliciosos bocados de patata rellenos de cordero y frutos secos

V Vegetariano

V Vegano

 Picante



TANDOOR

Jugosas carnes de sabor ahumado hechas en nuestro horno de barro y carbón

- V PANEER TIKKA** 14 €
Dados de queso fresco casero asado con cebolla y pimientos
- V CHAMPIÑONES TIKKA** 10 €
Champiñones marinados y ahumados en el tandoor con pimientos y cebolla
- SALMÓN TIKKA** 15 €
Fantástico plato de salmón marinado en una mezcla de especias
- KALMI KEBAB** 13 €
Tiernos y carnosos muslos de pollo marinados en una suave mezcla de especias
- POLLO TIKKA** 14 €
Suculentos y suaves dados de pollo marinados y asados al tandoor
- POLLO TANDOORI** 13 €
Uno de los platos más famosos al tandoor, servido con cebolla y limón
- CORDERO TIKKA** 15 €
Exquisitos dados de carne de cordero marinado en una suave salsa de especias
- SEEKH KEBAB DE CORDERO** 15 €
Jugosas brochetas asadas de carne de cordero picada i especiada
- COSTILLAS DE CORDERO** 18 €
Selección de carnosas y jugosas costillas de cordero con doble marinado





DEGUSTACIÓN TANDOOR

Selección de nuestras mejores carnes ahumadas
acompañadas con dal makhani y naan

POLLO

Pollo Tandoori ~ Pollo Tikka ~ Verduras
Kalmi Kebab ~ Alitas de pollo

1 persona 22 €

2 personas 40 €

CARNE

Costillas de cordero ~ Cordero Tikka ~ Verduras
Pollo Tikka ~ Kalmi Kebab ~ Pollo Tandoori

1 persona 24 €

2 personas 44 €

V VERDURAS

Paneer Tikka ~ Champiñones Tikka
Patatas rellenas ~ Brócoli ~ Piña ~ Pimientos ~ Cebolla

1 persona 18 €

2 personas 32 €

V PANES FRESCOS

Amasados al momento

NAAN

3,5 €

Pan tradicional y fresco

PANEER NAAN

6 €

Con queso paneer fresco

BUTTER NAAN

4,5 €

Pan naan con mantequilla

KHEEMA NAAN

7 €

Pan de carne picada de cordero

NAAN DE AJO

4,5 €

Pan naan con un toque de ajo

V TANDOORI ROTI

3,5 €

Pan con harina integral

KASHMIRI NAAN

6 €

Pan relleno de frutos secos

LACHHA PARATHA

4,5 €

Nuestro pan más crujiente

NAAN DE QUESO

6 €

Hecho con queso cheddar

PUDINA PARATHA

4,5 €

Paratha con menta aromática

V Vegetariano

V Vegano

 Picante



CURRYS VEGETARIANOS Y VEGANOS

Vegetales y verduras cocinadas en distintas salsas acompañadas con naan y basmati

- | | | |
|---|--|------|
|  | TOFU KORMA | 15 € |
| | Tofu ahumado en nuestra salsa de leche de coco y frutos secos | |
|  | PALAK TOFU | 15 € |
| | Tofu ahumado a fuego lento en una salsa de espinacas | |
|  | KOFTA MASALA | 15 € |
| | Albóndigas veganas de seitán en una salsa de tomate ligera | |
|  | TOFU TIKKA MASALA | 15 € |
| | Deliciosos dados de tofu en una clásica salsa de tomate y cebolla | |
|  | PANEER MAKHANI | 16 € |
| | Cremoso curry con queso paneer casero, tomate y mantequilla | |
|  | PALAK PANEER | 16 € |
| | Queso fresco casero cocinado a fuego lento en una salsa de espinacas | |
|  | PANEER KADAI | 16 € |
| | Queso hindú con suaves y delicados sabores de cebolla, pimiento y especias | |
|  | KORMA DE VERDURAS | 14 € |
| | Verduras bañadas en nuestra salsa de leche de coco y frutos secos | |
|  | SUBZI MIXTA | 14 € |
| | Patata, zanahoria, guisantes y judías preparadas en una masala seco | |
|  | ALOO SAAG | 14 € |
| | Tacos de patatas crujientes y suaves, en un curry de espinacas | |
|  | CHANNA MASALA | 14 € |
| | Garbanzos especiados con un original matiz cítrico | |
|  | DAL MAKHANI | 14 € |
| | Lentejas urad cocidas a fuego lento con nata, mantequilla y cilantro | |
|  | DAL AMARILLO | 14 € |
| | Lentejas amarillas aromatizadas con cilantro | |

 Vegetariano

 Vegano

 Picante



NUESTROS CURRYS

Carnes marinadas y cocinadas en distintas salsas
acompañadas con naan y basmati

- | | |
|---|-------------|
| GAMBONES KERALA | 18 € |
| Gambas tigre en un masala de especias típico de la región de Kerala | |
| CURRY DE POLLO | 16 € |
| Preparación clásica de curry más tradicional | |
| POLLO TIKKA MASALA | 16 € |
| Excepcional plato de pollo con una exquisita salsa de tomate y cebolla | |
| POLLO KORMA | 16 € |
| Tiernos bocados de pollo en una salsa de frutos secos, nata y leche de coco | |
| POLLO MAKHANI "BUTTER CHICKEN" | 16 € |
| Una delicia cremosa de pollo tandoori con tomate y mantequilla | |
|  POLLO MADRAS | 16 € |
| Pechuga de pollo en curry de sabor intenso y picante | |
| POLLO SAAG | 16 € |
| Curry verde de espinacas con jugosos dados de pollo tikka | |
| ROGAN JOSH | 18 € |
| Tradicional curry de dados de cordero en una salsa especiada | |
|  CORDERO MADRAS | 18 € |
| Curry picante e intenso con tacos de cordero | |
| KHEEMA MUTTER | 18 € |
| Carne picada de cordero cocinada lento con guisantes y hierbas aromáticas | |
| SEEKH KEBAB MASALA | 18 € |
| Brochetas asadas de carne picada de cordero en una salsa de especias, tomate y cebolla | |





ARROCES

Los platos de arroz más emblemáticos de nuestra cocina

- | | |
|---|---|
| BIRYANI DE POLLO | 17 € |
| Emblemático plato de basmati, con pollo tikka, anacardos y huevo cocido | |
| BIRYANI DE GAMBAS | 18 € |
| Exótica cazuela de arroz preparada con especias, anacardos y gambas | |
| BIRYANI DE CORDERO | 18 € |
| Famosa cazuela de arroz típica de la India con basmati y cordero | |
| V BIRYANI VEGETARIANO | 16 € |
| Nuestra emblemática cazuela de arroz con un mix de verduras y especias | |
| V ARROZ BASMATI | Ración completa 5 €
Media ración 3 € |
| Arroz tradicional y aromático cocido a fuego lento | |
| V ARROZ AL ZEERA | Ración completa 5,5 €
Media ración 3,5 € |
| Basmati preparado con comino | |
| V ARROZ AL LIMÓN | Ración completa 6 €
Media ración 4 € |
| Arroz amarillo hecho con limón, cacahuetes y semillas de mostaza | |

PARA ACOMPAÑAR

- | | |
|---|--------------|
| V ENSALADA INDIA | 3,5 € |
| Fresca con cebolla morada, limón y guindilla | |
| V RAITHA | 3,5 € |
| Salsa fría de yogur con pepino, cebolla y tomate | |
| V ACHAR | 2 € |
| Encurtido picante de mango y lima muy popular en la India | |





POSTRES



POSTRES

- GAJJAR KA HALWA** 7 €
Clásico indio con zanahoria,
helado de vainilla y una pizca de pistacho
- GULAB JAMUN** 6 €
Bolitas de leche, muy típicas de la India,
en un jarabe de azúcar, acabado con coco
- (V) SABUDANA** 6 €
Plátano y perlas de tapioca en crema de coco
acabado con semillas de sésamo
- HOT CHOCOLATE FUDGE BROWNIE** 8 €
Bizcocho casero con helado de vainilla, nueces,
virutas de chocolate y nata, acabado con extra
de chocolate
- MANGO LASSI** 5,5 €
Típica bebida india, dulce de yogur y mango
- (V) COCO MANGO LASSI** 6,5 €
Batido vegano de mango con leche de coco
- KULFI** 6 €
Helado de leche "malai" con especias,
jugo de rosas y frutos secos
- (V) HELADO DE MANGO** 6 €
Helado vegano de mango "Alfonso" de la India
- HELADO DE PÉTALOS DE ROSA** 7 €
Con un exótico toque de azafrán y pistacho
- (V) HELADO DE CHOCOLATE FUNDENTE** 6 €
Cremoso helado vegano de chocolate fundente
- RASMALAI** 6 €
Deliciosas bolitas frescas de leche, cubiertas de
un suave y dulce almíbar acabado con pistacho

(V) Vegano

Los precios incluyen IVA

delivery.mayuralounge.es





BEBIDAS



TINTO

	COPA	BOTELLA
BK! BON KARMA! (SOSTENIBLE) Gamacha, Cariñena, Cellar Atavus, D.O. Montsant	4,8 €	15 €
V HEUSSS (ECOLÓGICO, VEGANO) Gamacha, Cariñena, La Vinyeta, D.O. Empordà		16 €
MÉS QUE PARAULES Cabernet Sauvignon, Gamacha, Merlot, Cellar Més Que Paraules, D.O. Catalunya		17 €
CUVÉE CAIR 2018 (CRIANZA 9M) Tempranillo, Merlot, Domino de Cair, D.O. Ribera del Duero		21 €
OPOSITOR NOIR 2019 Ull de Llebre, Picapoll Negro, Merlot, Les Acàcies, D.O. Pla de Bages		22 €
IURA 2011 Gamacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cellar Atavus, D.O.Q. Priorat		24 €
AMAREN (CRIANZA 12M) Tempranillo, Gamacha, Bodegas Amaren-Familia Luis Cañas, D.O.C. Rioja		26 €
BARCOLOBO 2016 Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, La Rinconada, D.O. Castilla y León		29 €
SYRAH ÁNFORA 2019 Syrah, Cellar Atavus, D.O.Q. Priorat		31 €

Los precios incluyen IVA





BLANCO

	COPA	BOTELLA
BK! BON KARMA! (SOSTENIBLE) Gamacha, Macabeo, Cellar Atavus, D.O. Montsant	4,8 €	15 €
CUATRO RAYAS 40 VENDIMIAS Verdejo, Agrícola Castellana, D.O. Rueda		16 €
VERUM Sauvignon Blanco, Gewürztraminer Verum Bodegas y Viñedos, V.T. Castilla		16 €
PIO DEL RAMO Chardonnay, Mas Del Roquer, D.O.P. Jumilla		17 €
HONEYMOON (ECOLÓGICO) Parellada, Xarel.lo, Macabeo, Parés Baltá, D.O. Penedés		18 €
IURA BLANCO 2018 Gamacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximenez, Viognier Cellar Atavus, D.O.Q. Priorat		19 €
FORANELL COUPAGE 2014 Pansa Blanca, Gamacha Blanca, Picapoll, Celler Joaquim Batlle, D.O. Alella		22 €



ROSADO

	COPA	BOTELLA
BK! BON KARMA! (SOSTENIBLE) Gamacha, Merlot, Cellar Atavus, D.O. Montsant	4,8 €	15 €
OTAZU Merlot, Bodega Otazu, D.O. Navarra		17 €

CAVA

	BOTELLA
PERELADA CAVA BRUT RESERVA 3/8 Xarel·lo, Parellada, Macabeo, Perelada	10 €
FONTALLADA BRUT NATURE Xarel·lo, Parellada, Macabeo, Cellers Alsina	15 €
BLANCA CUSINE BRUT NATURE (GRAN RESERVA) Xarel·lo, Pinot Noir, Chardonnay, Parès Balta	35 €

SANGRÍA

	JARRA
SANGRÍA DE VINO TINTO	22 €
SANGRÍA DE CAVA	22 €





COCTELERÍA

CREACIONES Y ESPECIALIDADES MAYURA

MAYURA

Pisco, rosas, jengibre, pimienta de Jamaica

9,5 €

MOJITO MAYURA

Ron, mango Alfonso, limón, chaat masala

MAGNETIC MANGO

Tequila, mango, triple sec, chaat masala, agave

MUMBAI ESPRESSO

Licor de café, tequila, café, especias

INDIAN ICE TEA

Vodka, rooibos, jengibre y limón, agave

ANDAMAN RED

Ron añejo, arándanos, lima, mandarina y romero

KERELA GRASS

Tequila reposado, higos, lima, pera y Sichuan

APEROL GIN & JUICE

Ginebra, Aperol, mandarina y romero

HOT GINGER

Vodka, jengibre, limón, pera y pimienta de Sichuan

LOS TRADICIONALES QUE NUNCA FALLAN

MOJITO

Con menta fresca, azúcar moreno y lima

9,5 €

MOJITO DE FRESA O MARACUYÁ

Nuestro mojito en otros sabores

COCO LOCO

Ron, fruta de la pasión y coco

BARCELONA LEMONADE

Primo del mojito con zumo de arándano





GIN LOVERS

Todos nuestros gins servido con tónica Fever Tree

MAYURA

13 €

Hendricks's, botanical tónica de rosas y pimienta rosa

MAYURA CHILI

Gin Mare, guindilla verde y pimienta negra

MASALA LOVE

Kombucha, Edinburgh Gin, ginger ale y piel de limón

BLUWER

Magia, magia! con piel de limón y frambuesa

BULLDOG

Twist de lima y regaliz

G'VINE

Con carpaccio de manzana

HENDRICK'S

Con pepino y pétalos de rosa

GIN MARE

Con jengibre y tomillo

BOMBAY SAPHIRE

Twist de lima y enebro

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

NINBU PANI

9 €

Nuestro mojito de la India con menta y limón

KOMBUCHA M

Kombucha Masala, destilado de guisantes, piña y limón

MAYURA ZERO

Rosas, jengibre, pimienta de Jamaica

ELECTRIC MANGO

Sichuan button, chaat Masala y mango

MOJITO MANGO 0%

Nuestro famoso mojito de mango en versión lite!

SAMSARA

Coco, tamarindo, limón, cúrcuma, melaza de arroz

delivery.mayuralounge.es





LICORES

WHISKEY	COPA
MACALLAN	14 €
CHIVAS REGAL	13 €
GLENFIDDICH	10 €
JOHNNIE WALKER BLACK	10 €
CARDHU	10 €
JACK DANIEL'S	8 €
RON	COPA
HAVANA 7	8 €
BACARDI	7 €
BRUGAL	7 €
VODKA	COPA
ABSOLUT	8 €
SMIRNOFF	7 €
BRANDY	COPA
TORRES 10	7 €
MAGNO	7 €
DIGESTIVOS	COPA
BAILEYS	6 €
VERMUT MIRÓ	6 €
ORUJO BLANCO	6 €
JOSÉ CUERVO	6 €
MARTINI BIANCO	6 €
ORUJO HIERBAS	6 €
FRANGELICO	6 €
MANZANA	6 €

CHUPITO -2 €

CUBATA +2,5 €



KOMBUCHA

MASALA LOV

5,5 €

Sana bebida fermentada de canela, jengibre, anís estrellado, cardamomo y guaraná con un ligero sabor ácido

ZUMOS

LINDA

4,0 €

100% natural, sin aditivos, sin azúcar añadido, gluten-free, vegano y no GMO

LIMONADA + JENGIBRE

MANDARINA + ROMERO

PERA + PIMIENTA DE SICHUAN

TOMATE + WASABI

LIMONADA + FLOR DE HIBISCUS

LASSI

Bebida de yogur de la India

LASSI DULCE

5,5 €

LASSI DE MANGO

LASSI SALADO

LASSI PICANTE

INFUSIONES

MASALA CHAI

3,5 €

Té de la India; con leche. Hecho al momento!

ORGANIC INDIA / SANS I SANS

Pregunta por nuestra selección de té e infusiones aromáticas, todos con una delicada mezcla de sabores.





CAFETERÍA

ESPRESSO	1,7 €
ESPRESSO DOBLE	2,20 €
CORTADO	2 €
CAFÉ CON LECHE / HIELO	2,20 €
AMERICANO	1,9 €
CAPPUCCINO	2,5 €
TRIFÁSICO / CARAJILLO	4 €

REFRESCOS

AGUA	2 €
VICHY CATALAN 1/4	2,9 €
GINGER ALE	3,5 €
TÓNICA FEVER TREE	4 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO /	3 €
NESTEA / SPRITE /	
FANTA NARANJA / LIMÓN	

CERVEZA

COBRA	4,5 €
KINGFISHER	4,5 €
AMBAR CAÑA	3 €
MORITZ EPIDOR	3,5 €
AMBAR IPA	4,5 €
CLARA	3 €
AMBAR 0,0	3,5 €



