

BANDRA

ENTRADAS

Pakorás: crispy de cebolla, salsa de tamarindo (limón)	26.00
Samosas Vegetarianas: la clásica rellena de papas	26.00
Coliflor rostizada: en salsa korma	29.00
Lolipop: Pollo marinado con masala, kión ajo, cilantro y toque de miel	30.00
Alitas al Tandoor	30.00

FONDOS

Lamb Burger: cuadril de cordero, cebolla caramelizada, cheddar, brioche, piña cardamomo	32.00
Experiencia Bandra: mesa de currys, pán chapati, pakoras	64.00
Butter Chicken: con arroz basmati o pan naan	42.00
Biriyani: Arroz basmati, guiso de cordero, nueces	47.00
Veggie Curry: con arroz basmati o pan naan	32.00
Amwala Chicken: pollo al tandoor, mango, menta con arroz basmati o pan naan	42.00
Chicken Curry: con arroz basmati o pan naan, spicy	39.00
Lamb Curry : con arroz basmati o pan naan	44.00

POSTRES

Plátano en tempura: Praliné de castaña, helado de coco y cardamomo	18.00
---	-------

BANDRA

NEO CLÁSICOS

lo que no evoluciona desaparece con el pasar del tiempo, pero a veces lo que no cambia se inmortaliza en los recuerdos

Ganesha Spritz	35.00
Martini bitter, Cinzano Rosso 1757, pomelo y agua tónica.	
Breach Candy	35.00
Gran Cruz Torontel, aguaymanto, jarabe de cítricos y ginger beer.	
Old Cuban	36.00
Flor de Caña 7, menta, flor de jamaica y Cava rosada.	
Bom Bahia	36.00
Bourbon en té Chai, Campari, Cinzano Rosso 1757, cacao.	
Jamaica Bubbles	36.00
Disaronno, Ronés Caribeños, Soda artesanal de Jamaica y Cardamomo.	
Chaat Penicilin	38.00
Black label, smoked malt, whisky, kió y limón tahiti.	
South Side	34.00
London Gin, menta de huerto, Tío Pepe fino y sour mix.	
Ágata Buck	38.00
Amaro Di Angostura, Havana 7, Te Negro, limón y Ginger Beer.	
Mai Thai	36.00
Rones caribeños, orgeat de té Chai, cointreau y limón tahiti.	
Golden Thar. (Clarificado)	40.00
Havana 7, Piña, Hierbas De Huerto, Café, Cordiales Citricos.	

GIN

Negroni	33.00
London Dry Gin, Martini Bitter, Vermouth Cinzano Rosso 1757	
Gin Tonic	33.00
Gin Beefeater y agua tónica	
Hanky Panky	36.00
London Dry Gin, Vermouth Rosso, Fernet	
Purple Corse Hendricks Gin	38.00
Jerez, Flor de Jaimaica y limón	

HOUSE COCKTAILS

Chill Out	35.00
London Dry Gin, manzanilla, vermut rosso, limón rugoso y papel de arroz.	
Garden Smash	33.00
London Dry Gin, ginger syrup, sal de maras rosada, albahaca del huerto y limón tahiti.	
Ruby	34.00
Gran Cruz Torontel, Tío Pepe Fino, Cinzano bianco, manzana y black cardamomo.	
Adonista	38.00
Tío Pepe Fino, Cinzano 1757 rosso, solución salina de chaat masala smoked whisky.	
Ojo de Indra	38.00
Rones caribeños, vermut avelino, limón rugoso, manzanilla, egg white y serigrafía.	
Khirny Honey	36.00
Bourbon, orange bitters, toronja rosada y cardamomo negro.	
Jaipur Dal	36.00
Disaronno, Gin, Lulo, Earl Grey tea, Chocolate	
Misterio Tropical	36.00
Absolut Vodka, Punt e mes, Lulo, Sal de Maras, maracuyá	
Bandra Newspaper	38.00
Chivas 12, Belsazar Rose, Nectar de Aguaymanto, Te Negro.	

CERVEZAS

Pilsen	14.00
Cusqueña Red Lager	15.00
Stella Artois	16.00
Barbarian Magic Quinoa	18.00



TIGER BAR

BANDRA

SIN ALCOHOL

The Passion Mix Piña, Early grey tea, ginger beer.	18.00
Eywa Fresa, limón rugoso, agua tónica.	18.00
Soda Artesanal Flor de Jamaica y Cardamomo	18.00

AGUAS & GASEOSAS

Andea sin gas	8.00
Andea con gas	8.00
Coca cola regular	8.00
Inka Cola regular	8.00
Coca Cola Zero	8.00

CAFÉ & INFUSIONES

La Herencia (Cítrica-Herbal)	8.00
English Breakfast (Te negro)	8.00
Café Americano - (Cultivar)	8.00
Espresso - (Cultivar)	6.00

VINOS

BLUBBLES

Cava Rosado Mont Marcal	98.00
-------------------------	-------

BLANCO

K42 Sauvignon Blanc	90.00
---------------------	-------

ROSADO

Sophia L. Orange (B. Murga)	125.00
-----------------------------	--------

TINTO

Vino Tinto del Mes	98.00
--------------------	-------

Copa Tinto	25.00
------------	-------

Copa Vino Blanco	22.00
------------------	-------

Copa Cava Rosada	25.00
------------------	-------