

67. **Panner Chili Hot** / 15,95
Queso indio marinado con especias y frito
68. **Gambón Tandoori** ⑪ ② 16,95
Gambón marinado y cocinado con especias en horno de barro y servido con salsa vegetal.

Platos Vegetarianos

69. **Bombay Aloo** 8,95
Patatas hechas con salsa poco picante.
70. **Tarca dal** 9,95
Lentejas amarillas hecho con salsa curry.
71. **Palak Paneer** 11,95
Salsa curry con espinacas, nata y queso hindú.
72. **Champiñones Bhaji** 9,95
Champiñones hechos con salsa curry con cebolla, tomate y especias.
73. **Paneer Kadai** 10,95
Queso hindú hecho en salsa curry con cebolla, tomate y especias.
74. **Aloo Gobi** 9,95
Coliflor con patatas y especias.
75. **Channa Masala** 9,95
Garbanzos con especias y salsa curry.
76. **Saag Aloo** 9,95
Espinacas con patatas y especias.
77. **Dal Makhani** 9,95
Lentejas negras hechas al estilo hindú, con salsa curry y nata
78. **Verduras mixtas** 9,95
Verduras mixtas con cebolla, tomate y especias.
79. **Gobi Korma** 9,95
Coliflor con salsa korma muy suave.

Raita

80. **Pepino Raita** 4,95
Pepino con yogur y especias.
81. **Raita Mixto** 4,95
Verduras mixtas con yogur y especias

Platos Biryani

Mezclados con arroz

82. **Pollo Biryani** 11,95
Arroz con pollo aromatizado con azafrán y especias.
83. **Cordero Biryani** 13,95
Arroz con cordero aromatizado con azafrán y especias.
84. **Gambón Biryani** ② 13,95
Arroz con gambas aromatizado con azafrán y especias.
85. **Star especial Biryani** ② 15,95
Arroz cocinado con pollo, cordero, gambón, anacardos, almendras, pasas sultanas y pistachos, servido con salsa curry.
86. **Pollo Tikka Biryani** 13,95
Arroz con pollo Tikka aromatizado con azafrán y especias.
87. **Verduras Biryani** 11,95
Verduras variadas cocinadas con arroz basmati.

Acompañamientos

Pan Indú ①

88. **Nan sencillo** 3,50
Pan tradicional de la India elaborado con harina superfina y horneado en tandoor.
89. **Nan con Queso** 3,95
Pan tradicional de la India, elaborado con harina superfina y relleno de queso, horneado en tandoor.
90. **Nan con Ajo** 3,95
Pan tradicional de la India con Ajo, horneado en tandoor.
91. **Nan con Queso y Ajo** 4,50
Pan de la India con queso y ajo.
92. **Keema Nan** 4,50
Pan relleno de carne picada de cordero.
93. **Nan con Mantequilla** 4,50
Pan de la India con mantequilla
94. **Peshwari Nan** 4,50
Pan dulce relleno de coco y frutos secos.

95. **Puree** 2,95
Pan de la India integral, frito en aceite.
96. **Tandoori Chapati** 2,95
Pan de la India chapati hecho al horno "Tandoor".

Arroz Basmati

Arroz aromatizado con especias.

97. **Arroz Basmati hervido** 3,50
98. **Arroz Pilau** 3,95
99. **Arroz con Champiñones** 4,50
100. **Arroz con Verduras** 4,50
101. **Arroz con Huevo** 4,50

Comida Para Niños

135. **Nuggets de pollo con patatas fritas o arroz** 7,50
136. **Barritas de pescado con patatas fritas o arroz** ② 7,50
137. **Patatas fritas** 3,50
138. **Espaguetis con salsa de tomate** 6,95
139. **Pollo a la plancha con patatas fritas o arroz** 7,50

Pizzas

112. **Margherita** 14,00
Salsa de Tomate, Mozzarella y albahaca fresca.
113. **Bufala** 15,00
Salsa de Tomate, Mozzarella di bufala campana y albahaca.
114. **Napolitana** 16,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y albahaca.
115. **Capricciosa** 17,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, jamón york, salami, champiñones, alcachofa y aceitunas negras.
116. **Vegetariana** 17,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, espinacas, champiñones, tomate cherry y albahaca.
117. **Diavola** 17,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, salami picante y albahaca.
118. **Atún y cebolla** 18,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, atún del norte, albahaca y cebolla.
119. **4 Quesos** 18,00
Salsa de Tomate, Mozzarella, gorgonzola, parmesano reggiano y queso de cabra.
120. **Calzone de jamón y champ** 18,00
Pizza cerrada, rellena de mozzarella, jamón york, champiñones y recubierta de tomate.
121. **BBQ** 18,00
Salsa de Tomate, mozzarella, pollo, bacon y salsa barbacoa.
122. **Speck** 19,00
Mozzarella, jamón ahumado, nueces, gorgonzola y miel de trufa..
123. **Tronchetto** 18,00
Pieza rellena de mozzarella y parmesano, recubierto de rúcula, jamón de Parma y tomate cherry.
124. **Carbonara** 18,00
Mozzarella, huevo, bacon, pimienta negra y parmigiano reggiano.
129. **Star** 18,95
Salsa de Tomate, mozzarella, pollo tikka y pimientos tricolor.
130. **Pizza a tu gusto** 18,95
- Pasta**
131. **Ravioli** 16,95
De ricotta y espinacas con salsa de tomate.
132. **Spagueti con Gambas** 18,95
con aceite de oliva, ajo y tomate cherry.
133. **Spagueti Napolitana** 14,95



STAR INDIA
An authentic Indian Restaurant








Servicio a Domicilio - Home delivery

Para llevar
Abierto todos los días
Take Away
Open all Days

Horario
12:00 a 16:00
18:00 a 23:00



871 746 519 - 679 85 54 96

Cami des salinar, 1 Local 54 Camp de Mar

Entrantes

01. **Papadum** 1,95
Hecho con harina de lentejas y servido con salsa especial del cocinero.
02. **Verduras Pakora** 5,95
Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.
03. **Bhaji de Cebolla** 5,95
Cebolla en rodajas finas, rebozado en harina de garbanzo y frita.
04. **Alu Tikki** 5,95
Patatas, cebolla y guisantes con especias, rebozado en harina de garbanzos.
05. **Paneer Tikka** 6,95
Cubos de queso marinados con especias de la India y cocinado en horno de barro y servido en plato caliente.
06. **Samosa Vegetal** 5,95
Verduras variadas en una empanada triangular y frita.
07. **Keema Samosa** 6,95
Empanada de Carne Picada.
08. **Pollo Pakora** 6,95
Pechuga de pollo troceada en dados con especias y hierbas especiales rebozada en harina de legumbres.
09. **Pollo Tandoori Tikka** ⑪ 8,95
Pollo troceado marinado en especias y yogur, cocinado en el tandoor.
10. **Alitas de pollo "BUFFALO STYLE"** poco picantes. 8,95
11. **Gambas Puri** ② 8,50
Gambas cocinadas en salsa especial, servido con pan de trigo frito
12. **Pescado Pakora** ④ 8,95
Pescado troceado con especias, rebozado en harina de garbanzos y fritos
13. **Kebab Seekh** 8,95
Cordero tierno picado con cebolla, hierbas, cilantro fresco, pimientos verdes y chile, cocinado con brocheta a la Parrilla de carbón vegetal.
14. **Entrante Mixto para dos** 8,95
Una combinación de pollo pakora, verduras pakora y bhaji de cebolla.
15. **Entrante Tandoori Mixto** (para 2) 10,95
Pollo tikka, pollo tandoori y kebab seek.

Ensaladas

16. **Ensalada Star** ④ ③ 5,95
Lechuga, tomate, atún, huevo y aceitunas.
17. **Ensalada Mixta** 5,95
Lechuga, Aceitunas, Maíz, Pepino, Tomate y Cebolla
18. **Ensalada César** ⑪ 8,95
Lechuga romana, salsa cesar, crutones, queso parmesano, tomate y pollo.

Currys Tradicionales

Puedes combinar con los siguientes

Platos:

- | | |
|----------|-------|
| Pollo | 11,95 |
| Cordero | 13,95 |
| Gambón ② | 13,95 |
| Ternera | 12,95 |
-
19. **Curry** ①
Plato preparado con una salsa especial de curry y especias.
 20. **Bhuna** ①
Combinación de currys, con tomate, cebolla y pimienta
 27. **Madras** ③ ③
Salsa curry picante con hierbas y muchos pimientos chile.
 28. **Kadahi** ①
Se cocina con cebolla, jengibre, tomate y pimienta.

21. **Dopiaza** ①
Curry preparado con especias y mucha cebolla no es muy picante.
22. **Dansak** ①
Plato agridulce, con el uso de piña, lentejas y especias poco picantes.
23. **Rogan Josh** ①
Curry con mucho tomate y una selección de especias
24. **Dahi** ①
Preparado con una salsa especial a base de yogur, hierbas y especias.
25. **Palak (sag)** ①
Preparado con salsa curry, nata, espinacas, cebolla y tomate.
26. **Jalfrezi** ③ ③
Una combinación perfecta con cebolla, pimiento fresco y hierbas
29. **Vindaloo** ③ ③ ③
Un plato muy picante, con salsa especial curry.
30. **Balti** ①
Se prepara con cebolla, tomate, pimiento y garbanzos
31. **Masala** ①
Se prepara con una salsa cremosa de tomate, crema y especias especiales.
32. **Korma** ⑤
Se prepara con salsa muy cremosa con coco, almendras, hierbas y especias
33. **Kashmiri** ①
Una salsa muy suave con frutas variadas y especias
34. **Esp. Pasanda** ①
Hecho con nata fresca, pistachos y especias.

Especialidades Star

35. **Agra Especial** ⑪ ⑤ 13,95
Pechuga de pollo deshuesada troceada en dados y marinada con yogur y salsa masala especial con hierbas seleccionadas, cocinada con tomates frescos, jengibre, cebollas y una mezcla de especias con nata fresca y anacardos.
36. **Pollo Tikka Masala** ⑪ ⑤ 12,95
Brocheta de pollo cocinada en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.
37. **Pollo a la Mantequilla** ⑪ 12,95
Pollo marinado con masala, hecho en mantequilla y crema.
38. **Pollo Tikka Makhan** ⑪ ⑤ 12,95
Brocheta de Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y después con nata fresca y una deliciosa salsa con tomates, cebollas, castañas y almendras.
39. **Punjabi Korma** ⑪ ⑤ 12,95
Pechuga de pollo deshuesada, troceada en dados, marinada en la masala especial del cocinero y cocinada al carbón vegetal en un horno de barro, después asado en la olla con tomates, nata fresca, almendras picadas y anacardos.
40. **Pollo Tikka Badami** ⑪ ⑤ 12,95
Suprema pechuga de pollo marinada en la masala especial del cocinero y cocinada en mantequilla con una salsa cremosa y almendras picadas.
41. **Pollo Tikka Mango** ⑪ ② 12,95
Pollo deshuesado troceado en dados para acentuar el sabor de una salsa exquisita y delicadamente picante. Cocinado con tomates frescos y salsa mango.
42. **Pollo Tikka Rogan Josh** ① 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con salsa curry hecha con un máximo de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes .
43. **Pollo Tikka Dahi** ① ① 12,95
Pollo tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial a base de yogur, hierbas y especias.
44. **Pollo Tikka Dopiaza** ① 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón, extra de cebolla, hierbas y especias.
45. **Pollo Tikka Dansak** ① ① 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro condimentado con una salsa especial con lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agridulce.
46. **Pollo Tikka Jalfrezi** ③ ③ ① 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias.

47. **Pollo Tikka Karahi** ① 12,95
Pollo Tikka cocinado con un horno de barro y después con nata fresca y una delicada salsa con tomates, cebollas, castañas de caju y almendras.
48. **Pollo Tikka Madras** ③ ③ ③ 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro, con una salsa curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.
49. **Pollo Tikka Balti** ① 12,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias.
50. **Pollo Tikka con Espinacas** ① 13,95
Pollo Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.
51. **Cordero Tikka con Espinacas** ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.
52. **Star Especial** ① ② 15,95
Cordero, pollo, gambas y champiñones cocinados juntos en una delicada salsa con hierbas y especias.
53. **Cordero Tikka Masala** ① 13,95
Cordero cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con hierbas y especias seleccionadas. Un plato en su punto de salsa.
54. **Cordero Tikka Dahi** ① ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en el horno de barro y después con una salsa especial de yogur, hierbas, especias y anacardos.
55. **Cordero Tikka Dansak** ① ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en horno de barro y aderezado con una salsa especial de lentejas, piña, hierbas y especias. Un sabor agridulce.
56. **Cordero Tikka Dopiaza** ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con una salsa especial con pimentón y extra de cebolla, hierbas y especias.
57. **Cordero Tikka Jalfrezi** ③ ③ ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en un horno de barro y después con una salsa especial con pimentón, hierbas y especias.
58. **Cordero Tikka Madras** ③ ③ ③ 13,95
Cordero Tikka cocinado en un horno de barro, con una salsa curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.
59. **Cordero Tikka Rogan Josh** ① 13,95
Cordero tikka cocinado en un horno de barro y aderezado con salsa curry hecho con un máximo uso de tomate, una selección de hierbas y especias no muy picantes.
60. **Cordero Tikka Balti** ① 13,95
Cordero Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con cebollas, tomates, ajos, especias, jengibre, cumiun, cilantro fresco, hierbas y especias.

Especialidades Tandoori

61. **Pollo Tikka Tandoori** ⑪ 13,95
Pechuga de pollo marinada en salsa tandoori. Cocinada en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servida con salsa curry en plato chisporroteante.
62. **Pollo Tandoori** ⑪ 13,95
Muslo de pollo marinado con especias, cocinado en horno de barro y servido con salsa curry en un plato chisporroteante.
63. **Pollo Shashlik** ⑪ 13,95
Trozos de pechuga de pollo marinados en salsa masala, asados a la parrilla de carbón vegetal con cebollas frescas, champiñones y pimentón. Servido en un plato chisporroteante.
64. **Cordero Tandoori Tikka** ⑪ 16,95
Cordero deshuesado en dados, marinado en yogur y cocinado en horno de barro con hierbas frescas y especias. Servido con salsa curry en un plato chisporroteando por el calor
65. **Parrillada Tandoori Variada** ⑪ 15,95
Pollo tandoori, Kebab Seekh, Pollo Tikka, Cordero Tikka, servidos en salsa curry. Servido en un plato chisporroteando por el calor.
66. **Pollo Chili Hot** ① 13,95
Pechuga de pollo marinada, empanizada con harina de garbanzos y frita, servido con salsa especial en un plato chisporroteando.