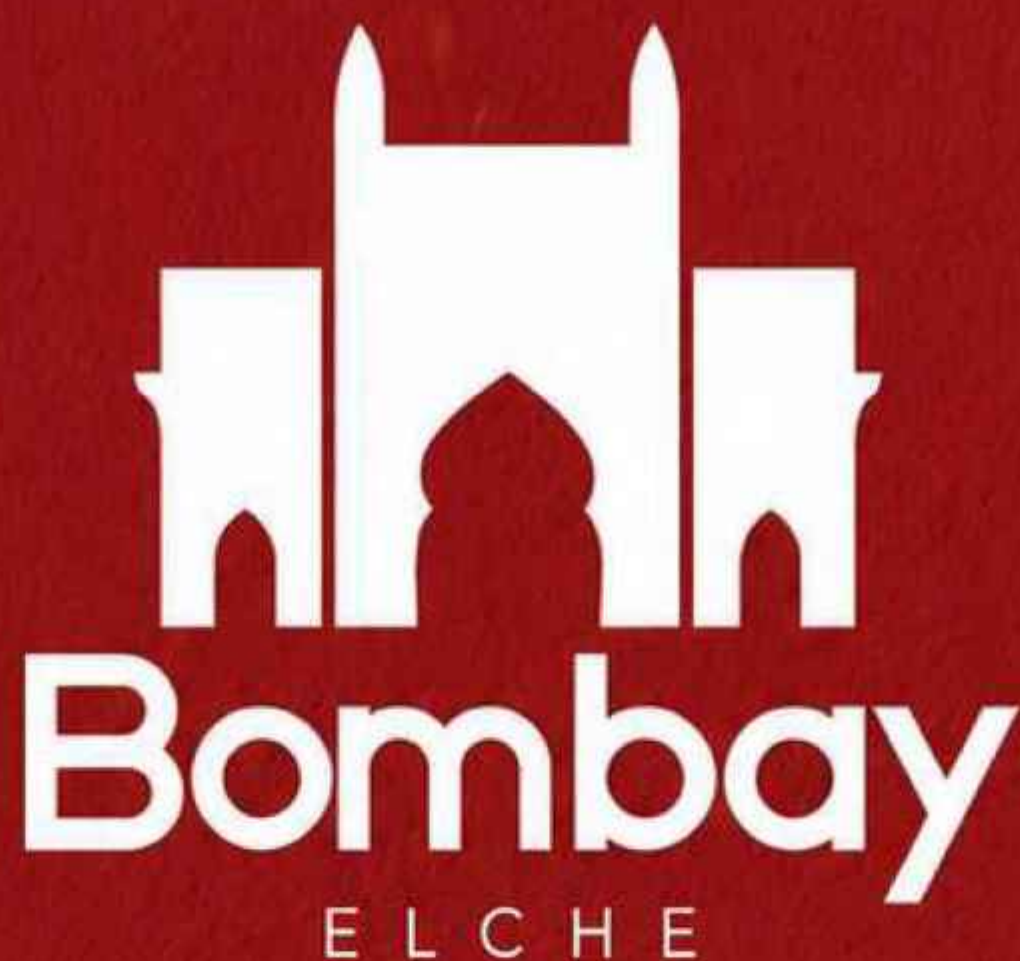




+34747469042

+34602310480

Menu

RESTAURANT

📍 Calle ,montesinos 20 bajo 2,
ELCHE CP ,03203 ALICANTE



A place where you will enjoy
fresh, authentic and delicious Indian food

BOMBAY ELCHE



Tripadvisor

Special menu day evening

2 PEOPLE 36 €

2 PAPADOM, 2 ANY STARTER, 2 ANY MAIN COURSE
1 ANY NAAN, 1 ANY RICE, 2 DESSERT,
1 BOTTLE WINE, OR 2 POINT BEER OR 3 SOFT DRINK

4 PEOPLE 70 €

4 PAPADOM, 4 ANY STARTER, 4 ANY MAIN COURSE
2 ANY NAAN, 2 ANY RICE, 4 DESSERT
2 BOTTLE WINE, OR 2 POINT BEER OR 6 SOFT DRINK

6 PEOPLE 105 €

6 PAPADOM, 6 ANY STARTER, 6 ANY MAIN COURSE
3 ANY NAAN, 3 ANY RICE, 6 DESSERT
3 BOTTLE WINE, OR 6 POINT BEER OR 9 SOFT DRINK



Lunch Menu / Menu Del Día

12,95 €

Included drink & desserts / Incluye bebida y postre

Evening Menu / Menu De Noche

14,95 €

Included drink & desserts / Incluye bebida y postre

Appetizers / Entrantes

Chicken Soup 4,00
Sopa de pollo

King Prawn Garlic 4,00
Soup Sopa de Gambas

Vegetable Soup 4,00
Sopa vegetal

Dal Soup 4,00
Sopa de lentejas

Popadom & Chutney Selection 2,00
Torta de lentejas Y Arroz

Mix Platter 4,00
Plato Mixto
Chicken pakora, vegetable pakora, king prawn Pakora & Samosa (1 person)
Pollo pakora, vegetal pakora, gamba pakora y samosa (1 persona)

Hot Wings 4,00
Alitas picantes

1 PANEER PAKORA 4,00
Queso pakora

VEGETABLE PAKORA 4,00
Verduras pakora
Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden
Mezcla de verduras fritas rebozadas en harina de garbanzos

2 CHICKEN PAKORA 4,00
Pollo pakora
Chicken fillet coated in gram flour, herbs spices and deep fried
Pechuga de pollo frito con harina de garbanzos

3 FISH PAKORA 4,50
Pescado pakora
Fish fillet coated in gram flour, herbs spices and deep fried
Pescado frito rebozado con harina de garbanzos



4 VEGETABLE SAMOSA 4,00
Samosa de verdura
Crispy deep fried triangular pastry filled with mix vegetables and herbs
Empanadillas triangulares crujientes, rellenas de verduras y especias

5 MEAT SAMOSA 4,00
Samosa de carne
Crispy deep fried triangular pastry filled with minced lamb and herbs
Empanadillas triangulares crujientes, rellenas de carne picada y especias

ONION BHAJI 4,00
Cebolla bhaji
Slice onions coated in gram flour batter and deep fried
Cebolla frita en rodajas rebozada en harina de garbanzos

SPICY KING PRAWN (SPICY) 5,00
Langostinos picantes

CHICKEN CHAT PURI 4,50
Roasted chicken, onion, ginger, apple, coriander with indian spices
Pollo asado, cebolla, jengibre, manzana y cilantro con

CHANA CHAAT PURI 4,00
Chick peas, onion, ginger, apple and coriander with indian spices
Garbanzos, cebolla, jengibre, manzana y cilantro con

KING PRAWN PURI 5,50
Tender king prawns in a masala sauce served on gujarati puri
Langostinos tiernos en una salsa de masala servido

Tandoori Dishes / Platos Tandoori

CHICKEN TIKKA

Starter 4,00 Main Course 9,00

Boneless chicken pieces marinated in yoghurt and grilled in tandoori oven

Trozos de pollo marinados en yogur y especias tandoori, asado en horno tandoori

CHICKEN MALAI TIKKA

Starter 5,00 Main Course 10,00

Chicken pieces with yoghurt, cashewnuts, cream & cardamoms grilled in tandoor

Trozos de pollo con yogur, anacardos, crema y cardamomo asado en horno tandoori

CHICKEN MINT TIKKA

Starter 5,00 Main Course 10,00

Chicken pieces in garlic, ginger, coriander and mint sauce grilled in tandoor

Trozos de pollo en salsa de ajo, gengibre, cilantro y salsa de menta asado en horno tandoori



PUDINA TIKKA

Starter 5,00 Main Course 10,00

Boneless chicken pieces, marinated with mint and ginger cooked in a tandoori oven

Trozos de pollo deshuesados, marinados con menta y jengibre cocidos en horno tandoori

TANDOORI MIX GRILL

Starter 6,00 Main Course 12,00

A mixture of tandoori chicken, lamb tikka sheek kebabs and tandoori king prawns

Mezcla de pollo tandoori, cordero tikka, sheek kebab y gambas tandoori

PANEER SHASLIK

Only main course 10,00

Pieces of cheese cooked with onion, pepper and spices

Trozos de queso cocinados con cebolla, pimienta y especias

TANDOORI CHICKEN

Starter 4,50 Main Course 10,00

Chicken on the bone marinated in yoghurt, aromatic spices grilled in tandoor

Muslos de pollo marinados en yogur, asado en horno tandoori

TANDOORI KING PRAWNS

Starter 6,00 Main Course 11,50

King prawn marinated with tandoori paste and aromatic spices grilled in tandoor

Gambas marinadas en especias tandoori, asadas en horno tandoori



SHEEK KEBABS

Starter 5,50 Main Course 10,50

Minced meat mixed with onions, ginger and herbs grilled in tandoor

Carne picada mezclada con cebolla, jengibre y hierbas, hecho en horno tandoori

CHICKEN SHASHLIK

Only main course 10,50

Chicken pieces marinated in tikka sauce grilled with capsicum and onion in the tandoor

Trozos de pollo marinado en salsa tikka asado con pimienta y cebolla en el tandoor

Curry Dishes / Platos Curry

Main Course / Segundo Plato



CHICKEN / POLLO

9,00

KING PRAWNS / GAMBAS

10,50

FISH / PESCADO

10,00

LAMB / CORDERO

10,00

VEGETABLE / VEGETAL

9,50

BEEF / TERNERA

9,00



TIKKA MASALA (Suave)

Masala dish is cooked in a mild creamy sauce with almonds

El plato de masala esta cocinado en una salsa de crema muy suave con almendras

KORMA (Dulce)

Cooked with coconut, sliced almonds, cashewnuts, sultanes and cream in a very mild curry sauce

Cocinado con coco, almendras peladas, anacardos, sultanas y crema en una muy suave salsa de curry

BUTTER CHICKEN (Suave)

Cooked in mild sauce of butter, cream and almonds

Cocinado en salsa suave de mantequilla, crema y almendras

MANGO CHICKEN (Dulce)

A mild chicken dish cooked with cream and mango pulp

Plato suave de pollo cocinado con pulpa de mango y crema

PASANDA (Suave)

Prepared with cream, coconut, almonds and mix fruit in a mild curry sauce

Preparado con crema, coco, almendras y frutas frescas en una salsa suave de curry

DOPIAZA (Medio)

Prepared with deep pan fried onions and a medium sauce

Preparado con cebolla frita en una salsa suave

CURRY (Medio)

Boneless chicken cooked in a medium curry sauce

Pollo sin huesos cocido en una salsa media curry

JALFREZI (Medio)

Cooked with a selection of vegetables in a special medium to hot sauce

Cocinado con una selección de verduras en una muy especial salsa medio picante

BHUNA (Medio)

Bhuna is a fairly curry containing onions and spices medium hot

Bhuna es curry seco frito, contiene cebolla y especias medio picante

ROGAN JOSH (Medio)

Fresh tomato cooked with garlic in a medium sauce

Tomate fresco cocido con ajo en salsa media

GARLIC (Medio)

Marinated in a garlic sauce, medium

Marinados en una salsa de ajo suave

PATYA (Medio Picante)

Cooked in hot, sweet and sour sauce with fresh herbs and indian spices

Cocinado en salsa agri dulce, hierbas y especias hindúes

DOPIAZA (Medio)

Prepared with deep pan fried onions and a medium sauce

Preparado con cebolla frita en una salsa suave

SAAG (Medio)

Cooked with spinach, ginger, garlic and medium sauce

Cocinado con espinacas frescas, gengibre, ajo y especias suaves

KARAHI (Medio)

Cooked with ginger, garlic, tomatoes, onions, peppers and spices in a karahi with coriander

Cocinado con jengibre, ajo, tomate, cebolla, paprika y especias en karahi con cilantro



BALTI (Medio)

Cooked with fresh herbs, onions and blended sauce

Los platos de balti estan preparados en una salsa especial

TIKKA JAIPURI (Medio)

Jaipuri is a medium to hot curry dish, prepared with ginger, peppers and mushrooms

Jaipuri es un plato de curry medio picante, preparado con gengibre, pimientos y champiñones



DANSAK (Medio)

Cooked with lentils and pineapple in a medium curry sauce

Cocinado con lentejas y piña en salsa de curry suave

MADRAS (Picante)

Cooked in a special blend of hot spices

Cocinado en una mezcla de especias picantes

CHILLI CHICKEN TIKKA MASALA (Picante)

Chicken marinated with gram flour and eggs cooked with peppers, onions and fresh green chillies

Pechuga de pollo marinada con harina de garbanzos acompañada de huevos cocinado con pimienta, cebolla y guindillas verdes picantes

VINDALOO (Muy Picante)

Vindallo sauce is extremely hot, prepared with fresh chillies

Salsa vindaloo es extra picante, preparado con guindillas

PHAL (Muy Muy Picante)

Cooked in extra hot spices

Cocinado en especias extra picantes

Vegetable Dishes

Platos De Verdura

BOMBAY ALOO (Medio)

Medium spiced potatoes in an onion sauce
Patatas suavemente especiadas en salsa de cebolla

6,00

ALLO MATTER

6,00

TARKA DAL (Medio)

Lentils in spicy tomato sauce
Lentejas en salsa picante de tomate

6,00

DAL MAKHNI

6,00

ALLO GOBHI (Medio)

Cauliflower and potatoes in a medium sauce
Coliflor y patatas en salsa suave

6,00

PANEER BUTTER

6,00

MUSHROOM BHAJI (Medio)

Mushrooms cooked with garlic and herbs
Champiñones cocinado con ajo y hierba

6,00

CHANA MASALA (Medio)

Chick peas in a sauce of onions, tomatoes and herbs
Garbanzos en una salsa de cebollas, tomates y hierbas

6,00



SAAG PANEER (Medio)

6,00

SAAG ALOO (Medio)

Potatoes cooked with spinach, ginger, garlic and medium spices
Patatas cocinadas con espinacas, gengibre, ajo y especias

6,00



Bombay Special Dishes (chef's own recipes)

Platos Especiales Bombay

PUNJABI CHICKEN (Medio) / POLLO PUNJABI (Medio)

10,00

BOMBAY CHICKEN MASALA (medio) / POLLO MASALA (Medio)

10,00

LAMB KHUMBWALA / CORDERO KHUMBWALA

11,00

BOMBAY FISH CURRY (Medio) / PESCADO CURRY (Medio)

11,00

CHICKEN MUGHLAI (Suave) / POLLO MUGHLAI (suave)

10,00

Mughlai is a traditional mughlai dish made with fresh cream, cashew nut powder and eggs
Mughlai es un plato tradicional mughlai elaborado con nata fresca, polvo de anacardos y huevos

Briyani Dishes / Platos Briyani

VEGETABLE BRIYANI
BRIYANI VEGETAL

10,50

BEEF BRIYANI
BRIYANI DE TERNERA

11,00

CHICKEN BRIYANI
BRIYANI DE POLLO

10,50

KING PRAWN BRIYANI
BRIYANI DE GAMBAS

12,00

LAMB BRIYANI
BRIYANI DE CORDERO

11,00

**BOMBAY SPECIAL
MIX BRIYANI**

13,00

PANEER BRIYANI

12,00



Salads / Ensaladas

BOMBAY SPECIAL SALAD / ENSALADA ESPECIAL BOMBAY

4,50

Mix salad with chicken, indian cheese and fruits

Ensalada mixta con pollo, queso hindú y fruta



Rice / Arroz

BASMATI RICE

ARROZ BLANCO BASMATI
Basmati white steamed rice

2,00

PILAU RICE

ARROZ PILAU
Rice delicately flavoured with cinamon and cardamoms
Arroz aromatizado con canela y cardamomo

2,50

PEAS PILAU RICE

ARROZ PILAU CON GUISANTES

3,00

COCONUT RICE

ARROZ CON COCO

3,00

ONION RICE

ARROZ CON CEBOLLA

3,00

EGG FRIED RICE

ARROZ FRITO CON HUEVOS

3,00

MUSHROOM RICE

ARROZ CON CHAMPIÑONES

3,00

KEEMA RICE

ARROZ CON CARNE PICADA

3,00

GARLIC RICE

ARROZ CON AJO

3,00

VEGETABLE RICE

ARROZ CON VEGETALES

3,00

LEMON RICE

ARROZ CON LIMON

3,00

JEERA RICE

ARROZ CON JEERA

3,00

BOMBAY SPECIAL RICE

ARROZ CON JEERA
Rice cooked with mix cocktail
Arroz cocinado con cóctel de fruta

3,50



Naan Breads / Pan



PLAIN NAAN

PAN (normal)

2,00

BUTTER NAAN

Pan de mantequilla

2,50

GARLIC NAAN

Pan de ajo

2,50

PESHWARI NAAN

Pan dulce
Sweet naan stuffed with coconut and dried fruits
Pan dulce con coco y frutos secos

3,00

CHEESE NAAN

Pan con queso

2,50

KEEMA NAAN

Pan de keema
Naan stuffed with lightly spiced minced lamb
Pan con carne picada

2,50

GARLIC CHILLI NAAN

Pan con ajo y guindilla

2,50

CHIPS

Patatas fritas

2,00

CHEESE AND GARLIC NAAN

Pan con queso y ajo

2,50

CHAPATI / TANDORI ROTI

Pan con queso y ajo
Whole wheat indian bread cooked on a stove
Pan hindú al horno tandoori

2,50

CHEESE AND CHILLI NAAN

Pan con queso y guindilla

2,50

BOMBAY SPECIAL NAAN

Tikka, queso rojo, pimienta verde, cebolla y cilantro fresco (2€ extra)

3,50

VEGETABLE PARATHA

Multi layered indian bread stuffed with vegetables and cooked in tandoor
Múltiples capas de pan hindú lleno de verduras cocinadas en horno tandoori (3€ extra)

3,50



Drinks / Bebidas



WINE / VINOS

RED / TINTO - WHITE / BLANCO - ROSE / ROSADO



Bottle of House Wine
Botella de Vino de la Casa

8,50

1000 Mil Hojas

12,00

Glass
Copa

2,50

Tinto de Verano

2,50

Sangaree jar
Jarra de Sangría

6,00

Torres Vinasol

12,00

Mateus Rose

12,00

Marqués de Cáceres

18,00

Emparado Sweet

10,00

Marina Alta

13,00

Beer / Cervezas



Caña

1,50

Large Beer
Grande

2,75

Mahou Beer

2,00

Cobra big

5,00

Amstel Beer

2,00

Amstel Sin

2,00

Indian Beer Cobra

2,50



Coffee / Café

Coffee

1,20

Indian Tea

1,20

Liquor Coffee

3,00





Menu Infantil



Including drink and papadom / Incluye bebida y papadom

This menu deal only for kids upto 12 years old
Oferta de menú solo para niños de hasta 12 años

CHIPS / PATATAS FRITAS

2,00

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS / NUGGETS DE POLLO CON PATATAS

CHICKEN FILLET WITH CHIPS / FILETE DE POLLO CON PATATAS

CURRY, KORMA OR TIKKA MASALA WITH BOILED RICE OR CHIPS

CURRY, KORMA O TIKKA MASALA CON ARROZ O PATATAS FRITAS



For Only 8
Por Solo 8€

+



Soft Drink / Refrescos

Coca Cola	1,80
Fant orange Lemon	1,80
Spirit	1,80
Small Water Agua pequeña	1,65
Strongbow (Lata)	4,00
Blackthorn cider (Lata)	5,00

Tonik Tónica	1,80
Orange Pineapple Juice	1,50
Large Water Agua grande	2,50
Sparkling Agua con gas	1,65

Drinks / Cubatas



Vodka with cola	5,00
Bacardi with cola	5,00
Gin Larios with tonik	5,00
Jack Daniels with cola	7,00
JB or Jameson with cola	5,00
Martini with cola	4,50



Liquors / Licores



Bailys	3,00
Tia Maria	3,00
Malibú	3,00
Mango Lassi	3,00
Sweet Lassi	3,00
Salt Lassi	3,00

