



HOLA
INDIA

MENU

APPETIZERS | ENTRADAS

SAMOSA 4500

- 2 CRISPY FRIED FLOUR TRIANGLES STUFFED WITH POTATO, GREEN PEAS AND RAISINS WITH CRUSTED SPICES.
- 2 TRIÁNGULOS DE HARINA FRITOS CRUJIENTES RELLENOS DE PAPA, GUISANTES Y PASAS CON ESPECIAS.

PAKORAS 4000

- DEEP FRIED VEGETABLE AND GRAM FLOUR DUMPLINGS.
- EMPANADITAS DE HARINA DE GARBANZO RELLENAS DE VEGETALES.

ALOO TIKKIS 4500

- DEEP FRIED MASHED POTATO DUMPLINGS COATED WITH GRAM FLOUR AND SPICES.
- EMPANADITAS DE PURÉ DE PAPA, FRITAS CUBIERTAS CON HARINA DE GARBANZO Y ESPECIAS.

MASALA PAPAD 3500

- CRISPY INDIAN TORTILLA TOPPED WITH DICED ONIONS TOMATOES AND GARNISHED WITH FRESH LIMEJUICE AND CILANTRO.
- CRUJIENTE TORTILLA INDIA CUBIERTA CON CEBOLLA PICADA, TOMATES Y ADORNADA CON JUGO DE LIMÓN FRESCO Y CULANTRO.

SAMOSA CHAAT 5500

- CRISPY FRIED POTATO TRIANGLES FILLED WITH CHICKPEAS, SWEET YOGURT, MINT AND TAMARIND SAUCE.
- TRIÁNGULOS CRUJIENTES DE PAPA FRITA, RELLENOS DE GARBANZOS, YOGURT DULCE, MENTA Y SALSA DE TAMARINDO.

SESAME MASALA FRIES 4000

- FRENCH FRIES TOSSED IN SESAME, GARLIC, & TANDOORI MASALA.
- PAPAS FRITAS MEZCLADAS CON SÉSAMO, AJO Y TANDOORI MASALA.

PAPRI CHAAT 3900

- CRISPY REFINED FLOUR WITH THIN CRUSHED POTATO, ONION, TOMATO WITH SWEET YOGURT, MINT AND TAMARIND SAUCE.
- HARINA REFINADA CRUJIENTE CON FINAS PORCIONES DE PAPA, CEBOLLA TOMATE, YOGURT DULCE, MENTA Y SALSA DE TAMARINDO.

SOUPS | SOPAS

TOMATO SOUP 4000

- TOMATO BROTH SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND CUMIN SEEDS.
- CALDO DE TOMATO CON CULANTRO FRESCO & SEMILLAS DE COMINO.

GOAN SEAFOOD SOUP 5500

- HOMEMADE SEAFOOD SOUP IN A CREAMY COCONUT, LIME AND CORIANDER BROTH.
- SOPA DE MARISCOS CASERA EN UN CREMOSO CALDO DE COCO, LIMA Y CILANTRO.

CHICKEN SOUP 4500

- CHICKEN STEAMED IN A MINT AND CORIANDER BROTH.
- POLLO AL VAPOR EN CALDO DE MENTA Y CILANTRO.

SALADS | ENSALADAS

GARDEN GREEN SALAD

SIMPLE 4000 | CHICKEN TIKKA 5900

- TRADITIONAL INDIAN SALAD WITH LETTUCE, CUCUMBER, CARROT, RED ONION, TOMATO AND LEMON.
- ENSALADA TRADICIONAL INDIA, CON LECHUGA, PEPINO, ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMÓN.

RED ONION SALAD 2500

- THINLY SLICED RED ONIONS SERVED WITH LEMON AND GARNISHED WITH CHAAT MASALA
- DELGADAS CAPAS DE CEBOLLA MORADA, SERVIDA CON LIMÓN Y ADORNADA CON CHAAT MASALA

QUINOA SALAD 5100

- MIX OF QUINOA & HONEY WITH FRESH VEGETABLES.
- MEZCLA DE QUINOA Y MIEL CON VEGETALES FRESCOS.

GRILLED SALMON SALAD 5900

- GRILLED MARINATED SALMON SALAD GARNISHED WITH VINEGAR, ONION, BEETS AND LETTUCE.
- ENSALADA DE SALMÓN MARINADO A LA PARRILLA, ARREGLADO CON VINAGRE, CEBOLLA, REMOLACHA Y LECHUGA.



HOLA INDIA

MENU



Chicken Samosa



10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

*BBQ INDU/ PREPARADO EN NUESTRO HORNO ESPECIAL DE LA INDIA, AL CARBÓN.
*COOKED IN AN INDIAN TANDOOR.

TANDOORI VEGETARIAN VEGETARIANO AL HORNO

PANEER TIKKA 8500

- COTTAGE CHEESE MARINATED WITH YOGURT, TRADITIONAL INDIAN CONDIMENTS AND CUMIN MARINADE.
- QUESO COTTAGE MARINADO EN YOGURT, (MEZCLA DE ESPECIAS), Y COMINO.

AJWANI PANEER TIKKA 8500

- COTTAGE CHEESE CUBES MARINATED WITH YOGURT, CARAWAY SEEDS, CUMIN AND GARAM MASALA.
- CUBITOS DE QUESO COTTAGE, MARINADOS CON YOGURT, SEMILLAS DE COMINO Y MASALA DE GARBANZO.

ASSORTED VEGETARIAN PLATTTER 11900

- A SELECTION OF FRESH VEGETABLES AND COTTAGE CHEESE KEBABS COOKED.
- UNA SELECCIÓN DE VERDURAS FRESCAS Y KEBABS DE REQUESÓN COCIDOS.

TANDOORI NON VEGETARIAN

TANDOORI CHICKEN 8000 | 15000

- BONED CHICKEN MARINATED WITH YOGURT, INDIAN SPICES AND CUMIN, AND COOKED IN CLAY OVEN
- POLLO DESHUESADO, MARINADO CON YOGUR, ESPECIAS

TANDOORI SALMON 12000

- SALMON MARINATED WITH GARAM MASALA, CUMIN AND FRESH CORIANDER
- SALMÓN MARINADO CON "GARAM MASALA" (MEZCLA DE ESPECIAS), COMINO Y CULANTRO FRESCO .

TANDOORI NON-VEGETARIAN PLATTER 15900

- CHEFS PREMIUM SELECTION OF CHICKEN KEBAB'S, LAMB KEBAB'S & SEAFOOD
- LA SELECCIÓN PREMIUM DEL CHEF DE KEBAB DE POLLO, KEBAB DE CORDERO Y MARISCOS



TANDOORI NON VEGETARIAN

CHICKEN TIKKA 7900

- TENDER BONELESS CHICKEN MARINATED IN YOGURT, GARAM MASALA, AND CUMIN COOKED IN CLAY OVEN.
- CUBOS DE POLLO TIerno MARINADOS EN YOGURT, "GARAM MASALA" Y COMINO Y COCIDOS AL HORNO.

CHICKEN MALAI TIKKA 7900

- CHICKEN TENDERS MARINATED WITH CREAM, CASHEWS AND CARDAMOM COOKED IN CLAY OVEN.
- PECHUGAS DE POLLO MARINADAS CON CREMA, SEMILLA DE MARAÑÓN Y CARDAMOMO COCIDAS AL HORNO.

CHICKEN SEEKH KEBAB 7900

- TENDER BONELESS CHICKEN MINCED WITH FRESH CORIANDER, MINT, AND TRADITIONAL SPICES
- CUBOS DE POLLO PICADO CON CILANTRO FRESCO, MENTA Y ESPECIAS TRADICIONALES.

BEEF SEEKH KEBAB 8900

- BEEF MINCED WITH FRESH CORIANDER, MINT, AND TRADITIONAL INDIAN SPICES.
- CARNE PICADA CON CILANTRO FRESCO, MENTA Y ESPECIAS TRADICIONALES DE LA INDIA.

LAMB SEEKH KEBAB 11000

- MINCED LAMB WITH MINT, CORIANDER AND SPICES COOKED IN CLAY OVEN.
- CORDERO PICADO CON MENTA, CULANTRO Y ESPECIAS COCIDAS AL HORNO.

AJWANI FISH TIKKA 7100

- BONELESS WHITE FISH MARINATED WITH MINT, CORIANDER AND SPICES
- PESCADO BLANCO DESHUESADO MARINADO CON MENTA, CILANTRO Y ESPECIAS

10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

MAIN COURSE | VEGETARIAN

ALOO GOBHI 8100

- CAULIFLOWER AND POTATOES STIR-FRIED WITH GINGER AND TURMERIC.
- COLIFLOR Y PAPAS SALTEADAS CON JENGIBRE Y CURCUMA.

ALOO BAINGAN 8100

- POTATO AND EGGPLANT COOKED WITH SLICED ONIONS, GARLIC, CORIANDER LEAVES AND GARAM MASALA.
- PAPA Y BERENJENA COCINADA CON CEBOLLA EN RODAJAS, AJO, HOJAS DE CULANTRO Y MEZCLA DE GARAM.

MUTTER PANEER 8500

- COTTAGE CHEESE COOKED WITH GREEN PEAS IN RICH GRAVY OF TOMATO, CASHEW AND INDIAN SPICES.
- QUESO COTTAGE COCINADO CON GUI SANTES VERDES EN SALSA DE TOMATE MARAÑÓN Y ESPECIAS INDIAS.

PALAK PANEER 8500

- BARBEQUED COTTAGE CHEESE IN A SUCCULENT SPINACH GRAVY.
- QUESO COTTAGE A LA PARRILLA EN UNA SUCULENTA SALSA DE ESPINACAS.

PANEER TIKKA MASALA 8500

- BARBEQUED COTTAGE CHEESE TOSSED WITH ONION, TOMATO AND CAPSICUM.
- QUESO COTTAGE A LA PARRILLA MEZCLADO CON CEBOLLA, TOMATE Y PIMIENTO.

SHAHI PANEER 8500

- COTTAGE CHEESE COOKED WITH ONION, TOMATO, CASHEW AND BUTTER WITH FRESH CORIANDER.
- QUESO COTTAGE COCINADO CON CEBOLLA, TOMATE, SEMILLAS DE MARAÑÓN Y MANTEQUILLA CON CULANTRO.

MAIN COURSE | VEGETARIAN

DAL TADKA 7100

- TOOR DAL TEMPERED WITH BUTTER, CUMIN SEED, GARLIC, ONION AND TOMATO FINISHED WITH FRESH CORIANDER
- LENTEJAS AMARILLAS COCINADAS CON MANTEQUILLA, SEMILLAS DE COMINO, AJO, CEBOLLA, TOMATE CON CILANTRO.

DAL MAKANI 7100

- HOMEMADE SEAFOOD SOUP IN A CREAMY COCONUT, LIME AND BLACK LENTILS, KIDNEY BEANS AND GARAM LENTIL COOKED OVERNIGHT IN CLAY OVEN.
- LENTEJAS NEGRAS Y LENTEJAS GARAM COCIDAS DURANTE LA NOCHE AL HORNO.

CHANA MASALA 7100

- CHICKPEAS COOKED WITH CUMIN SEEDS, GARLIC, ONION AND TOMATO WITH GARAM MASALA.
- GUI SANTES COCINADOS CON SEMILLAS DE COMINO, AJO, CEBOLLA Y TOMATO CON MEZCLA DE GARAM.

SUBZI HANDI 8100

- MIXED FRESH VEGETABLES COOKED WITH INDIAN SPICES IN TOMATO AND ONION GRAVY.
- VEGETALES FRESCOS MIXTOS, COCINADOS CON ESPECIAS INDIAS EN UNA SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA.

MUSHROOM HANDI 8100

- MUSHROOMS SAUTÉED WITH PEAS IN OUR MASALA GRAVY.
- HONGOS SALTEADOS CON GUI SANTES EN UNA RICA SALSA MASALA DE CEBOLLA Y TOMATE.

MUSHROOM PALAK 8500

- MUSHROOM COOKED WITH SPINACH IN TOMATO ONION MASALA.
- HONGOS COCINADOS CON ESPINACA EN SALSA MASALA DE TOMATE Y CEBOLLA.

HOLA
INDIA

MENU

Paneer Tikka Masala



10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

MAIN COURSE | NON VEGETARIAN CHICKEN

BUTTER CHICKEN 8500

- TANDOOR ROASTED CHICKEN COOKED IN A RICH BUTTER GRAVY WITH TOMATOES AND CASHEWS.
- POLLO ASADO (AL TANDOOR) COCINADO EN UNA RICA SALSA DE MANTEQUILLA CON TOMATE, SEMILLAS DE MARAÑÓN.

CHICKEN TIKKA MASALA 8500

- TANDOORI ROASTED CHICKEN TOSSED WITH INDIAN SPICES ALONG WITH PEPPERS AND ONIONS.
- POLLO ASADO (AL TANDOOR) MEZCLADO CON ESPECIAS DE LA INDIA JUNTO CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS.

CHICKEN PALAK 8500

- CHICKEN SAUTÉED IN A SUCCULENT SPINACH GRAVY.
- POLLO SALTEADO EN UNA SUCULENTA SALSA DE ESPINACAS.

CHICKEN COCONUT CURRY 8500

- CHICKEN SIMMERED IN A SOUTH-INDIAN COCONUT CURRY.
- POLLO COCIDO A FUEGO LENTO EN UN CURRY DE COCO DEL SUR DE LA INDIA.

CHICKEN CURRY 8100

- HOME STYLE CHICKEN CURRY WITH ONION AND TOMATO GRAVY.
- POLLO AL CURRY CASERO CON SALSA DE CEBOLLA Y TOMATE.

KADHAI CHICKEN 8500

- MINCED CHICKEN WITH MINT AND CORIANDER COATED WITH CHOPPED BELL PEPPER.
- POLLO PICADO CON MENTA Y CULANTRO, CUBIERTO CON PIMIENTO PICADO.

CHICKEN KORMA 8500

- CHICKEN COOKED WITH RICH CASHEW SAUCE ALONG WITH CREAM AND YOGURT FLAVOURED WITH CARDAMOM.
- POLLO COCINADO CON UNA RICA SALSA DE SEMILLA DE MARAÑÓN JUNTO CON CREMA Y CARDAMOMO.

MAIN COURSE | NON VEGETARIAN CHICKEN

CHICKEN VINDALOO 8500

- CHICKEN COOKED WITH COCONUT VINEGAR, RED CHILLY PASTE, TAMARIND AND INDIAN SPICES.
- POLLO COCINADO CON VINAGRE DE COCO, PASTA DE CHILE ROJO, TAMARINDO Y ESPECIAS INDIAS.

BEEF

BEEF CURRY 8100

- BEEF COOKED WITH MUSTARD SEED, ONION, TOMATO AND ONION CURRY.
- CARNE DE RES COCINADA CON SEMILLAS DE MOSTAZA, CEBOLLA, TOMATE Y CEBOLLA AL CURRY.

BEEF SHAHI KORMA 8500

- BEEF COOKED WITH CASHEW, CREAM AND YOGURT WITH CARDAMOM.
- CARNE DE RES COCINADA CON SEMILLAS DE MARAÑÓN, CREMA Y YOGURT CON CARDAMOMO.

BEEF VINDALOO 8500

- BEEF COOKED WITH COCONUT VINEGAR, RED CHILLI PASTE, TAMARIND AND INDIAN SPICES.
- CARNE DE RES COCINADA CON VINAGRE DE COCO, PASTA DE CHILE ROJO, TAMARINDO Y ESPECIAS INDIAS.

KADHAI BEEF 8500

- BEEF COOKED WITH MINT, CORIANDER, DICED ONION AND CAPSICUM.
- CARNE DE RES COCINADA CON MENTA, CULANTRO, CEBOLLA EN TROCITOS Y CHILE CAMPANA.



Butter Chicken



10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

MAIN COURSE | NON VEGETARIAN

LAMB

LAMB CURRY 10900

- LAMB COOKED WITH GINGER, GARLIC PASTE, CILANTRO, ONION, TOMATO AND INDIAN SPICES.
- CORDERO COCINADO CON GENGIBREL, PASTA DE AJO, CULANTRO, CEBOLLA, TOMATE Y ESPECIAS INDIAS.

LAMB PALAK 10900

- LAMB CHUNKS SAUTÉED IN A SUCCULENT SPINACH GRAVY.
- TROZOS DE CORDERO SALTEADOS EN UNA SUCULENTA SALSA DE ESPINACAS.

LAMB ROGAN JOSH 10900

- LAMB COOKED WITH SAFFRON AND SPICES, GARNISHED WITH FRESH CORIANDER.
- CORDERO COCINADO CON AZAFRÁN Y ESPECIAS, ADORNADO CON CULANTRO FRESCO.

LAMB VINDALOO 10900

- LAMB COOKED WITH COCONUT VINEGAR, RED CHILLI PASTE, TAMARIND AND INDIAN SPICES.
- CORDERO COCINADO CON CON VINAGRE DE COCO, PASTA DE CHILE ROJO, TAMARINDO Y ESPECIAS INDIAS.

LAMB LABABDAR 10900

- LAMB COOKED WITH ONION, TOMATO, CASHEW AND CORIANDER.
- CORDERO COCINADO CON CEBOLLA, TOMATE, MARAÑÓN Y CULANTRO.

LAMB SHAHI KORMA 10900

- LAMB COOKED WITH RICH GRAVY OF CASHEW, SAFFRON, ONION, TOMATO AND YOGURT.
- CORDERO COCINADO EN SALSADE MARAÑÓN, AZAFRÁN, CEBOLLA, TOMATE Y YOGURT.

LAMB ALMOND KORMA 10900

- LAMB COOKED WITH ALMOND FLAKES, CASHEW, SAFFRON, ONION, TOMATO AND YOGURT.
- CORDERO COCINADO CON HOJUELAS DE ALMENDRA, MARAÑÓN, AZAFRÁN, CEBOLLA, TOMATE Y YOGURT.

LAMB CHOP MASALA 15000

- BARBEQUED LAMB CHOPS WITH 12 UNIQUE SPICES AND SMOKED IN A JAR.
- CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON 12 ESPECIAS ÚNICAS Y AHUMADAS.

SEAFOOD

PRAWN CURRY 11500

- SHRIMP COOKED WITH GINGER, GARLIC PASTE, TOMATO, ONION AND WITH INDIAN SPICES.
- CAMARONES COCINADOS CON GENGIBREL, PASTA DE AJO, TOMATE, CEBOLLA Y CON ESPECIAS INDIAS.

PRAWN VINDALOO 11500

- SHRIMP COOKED WITH COCONUT VINEGAR, RED CHILLI PASTE, TAMARIND AND INDIAN SPICES.
- CAMARONES COCINADOS CON VINAGRE DE COCO, PASTA DE CHILE ROJO, TAMARINDO Y ESPECIAS INDIAS.

PRAWN COCONUT CURRY 11500

- COCONUT SHRIMP CURRY WITH TAMARIND AND CUMIN.
- CURRY DE CAMARONES AL COCO CON TAMARINDO Y COMINO.

SALMON COCONUT CURRY 11500

- SALMON MARINATED WITH INDIAN HERBS, COOKED IN COCONUT MILK.
- SALMÓN MARINADO CON HIERBAS INDIAS, COCINADO EN LECHE DE COCO.

MIXED SEAFOOD CURRY 11500

- MIXED SEAFOOD COOKED IN RICH ONION, TOMATO GRAVY WITH INDIAN SPICES.
- FRUTOS DEL MAR COCINADOS EN GRAVY DE CEBOLLA Y TOMATE CON ESPECIAS INDIAS.

FISH CURRY 8900

- FRESH TILAPIA FISH COOKED IN TOMATO ONION GRAVY WITH INDIAN SPICES.
- TILAPIA FRESCA COCINADA EN GRAVY DE TOMATE Y CEBOLLA CON ESPECIAS INDIAS.



Lamb Roghan Josh



10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

ASIAN CORNER

CHILLI PANEER 8500

- ASIAN STYLE SPICY CRISPY COTTAGE CHEESE WITH PEPPER, ONIONS SOYA AND TOMATO.
- QUESO COTTAGE PICANTE Y CRUJIENTE, CON CHILE DULCE, CEBOLLA, SOYA Y TOMATE, ESTILO ASIÁTICO.

CHILLI MUSHROOM 8500

- ASIAN STYLE SPICY CRISPY MUSHROOM WITH PEPPER, ONION, SOYA AND TOMATO.
- CHAMPIÑONES ESTILO ASIÁTICO, PICANTES, CRUJIENTES, CON CHILE DULCE, CEBOLLA, SOYA Y TOMATE.

GOBHI MANCHURIAN 7900

- CRISPY FRIED CAULIFLOWER TOSSED WITH ONIONS, CORRIANDER AND SOYA SAUCE.
- COLIFLOR CRUJIENTE FRITA, MEZCLADA CON CEBOLLA, CULANTRO Y SALSAS DE SOYA.

SINGAPORE FRIED RICE 7900

- BASMATI RICE MIXED WITH EGGS, CARROTS, CORRIANDER AND SOYA SAUCE.
- ARROZ BASMATI, MEZCLADO CON HUEVOS, ZANAHORIAS, CULANTRO Y SALSAS DE SOYA.

CHILLI PRAWNS 12500

- ASIAN STYLE SPICY CRISPY SHRIMPS WITH PEPPER, ONION, SOYA AND TOMATO.
- CAMARONES PICANTES Y CRUJIENTES CON CHILE DULCE, CEBOLLA, SOYA Y TOMATE, ESTILO ASIÁTICO.

HONEY CHILLI POTATO 6500

- CRISPY FRIED POTATO TOSSED WITH HONEY, CHILLI PASTE AND SPRING ONIONS.
- CRUJIENTES PAPAS FRITAS, COMBINADAS CON MIEL, PASTA DE CHILLI Y CEBOLLAS.



BIRYANIS

- LONG GRAIN AROMATIC BASMATI RICE WITH HERBS, SAFFRON AND FRIED RED ONIONS WITH:
- ARROZ BASMATI DE GRANO LARGO, CON HIERBAS, AZAFRÁN Y CEBOLLA MORADA FRITA CON:

LAMB | CORDERO 11500

CHICKEN | POLLO 8900

BEEF | RES 9500

SALMON 12500

PRAWNS | CAMARONES 12500

VEGETARIAN | VEGETARIANO 7900 

ACCOMPANIMENTS RICE

GREEN PEAS PULAO 4500

- BASMATI RICE WITH GREEN PEAS.
- ARROZ BASMATI CON GUI SANTES VERDES.

COCONUT PULAO 4500

- BASMATI RICE WITH COCONUT.
- ARROZ BASMATI CON COCO.

JEERA PULAO 4500

- BASMATI RICE WITH CUMIN.
- ARROZ BASMATI CON COMINO.


KASHMIRI PULAO 4500

- BASMATI RICE WITH DRY FRUITS AND SAFFRON.
- ARROZ BASMATI CON FRUTAS DEL DÍA Y AZAFRÁN.

BASMATI RICE 2900

10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO

INDIAN BREADS FROM TANDOOR

- BULLET NAAN (SPICY) 2300
- GARLIC NAAN 1800
- BUTTER NAAN 1600
- PLAIN NAAN 1500
- TANDOORI ROTI (PLAIN 1700 | BUTTER 1900)
- LACCHA PARATHA 2500
- ONION KULCHA 3900
- POTATO KULCHA 3900
- PANEER KULCHA 4200
- MISSI ROTI (GLUTEN FREE) 2500 
- CHEF'S CHOICE BREAD BASKET 5000

POSTRES

- GULAB JAMUN 4500**
 - CONDENSED MILK BALLS FRIED, DEEPEP IN SUGAR SUYRUP.
 - ESFERAS DE LECHE CONDENSADA, FRITAS, BAÑADAS CON SIROPE DE AZÚCAR.
- PISTA KULFI 3500**
 - INDIAN STYLE PISTACHIO ICE CREAM.
 - HELADO DE PISTACHO ESTILO INDIO.
- MANGO KULFI 3500**
 - INDIAN STYLE MANGO ICE CREAM.
 - HELADO DE MANGO ESTILO INDIO.
- GAJAR HALWA 4500**
 - CARROT PUDDING.
 - PUDÍN DE ZANAHORIA.
- KULFI PLATTER 5500**
 - MIXED INDIAN STYLE ICE CREAM.
 - HELADO MIXTO ESTILO INDIO.



HOLA INDIA

MENU



Butter Naan



KIDS MENU

- KIDS PASTA SIMPLE 3500 | CHICKEN 4000
- CHICKEN NUGGETS 4000**
 - SERVED WITH FRENCH FRIES.
 - SERVIDO CON PAPAS FRITAS.
- FISH NUGGETS 4000**
 - SERVED WITH FRENCH FRIES.
 - SERVIDO CON PAPAS FRITAS.
- FRENCH FRIES 2500

10% SERVICE FEE NOT INCLUDED IN PRICE | 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO EN PRECIO