

RESTAURANT
CHILL
INDIAN-TEX MEX
STEAK HOUSE



INDIAN CUISINE - COMIDA HINDU

INDIAN STARTER

PAPADUM 1.00

Special deep fried pancakes with sauce

Panqueques fritos especiales con salsa

ONION BHAJI 4.50

Deep fried slice onion with chick peas flour

Cebolla frita con harina de garbanzos

VEGETABLE SAMOSA / MEAT SAMOSA 4.95

Deep fried triangular pastry filled with minced meat or spicy potatoes

Empanaditas rellena de carne picada o las patatas picantes

Chicken pakora 5.95

Battered fried chicken in chick peas flour and spices

Pollo frito en harina de garbanzos y especias

PRAWN PURI 7.95

Lightly spiced prawn served on crispy indian puree

Gambas ligeramente especiadas servidas en crujiente purée indio

ASSORTED PLATTER (TO SHARE) 12.95

Chicken tikka, meat samosa , veg samosa onion bhaji, chicken pakora

El pollo Tikka, samosa carne, la cebolla bhaji samosa verduras, pollo pakora

TANDOORI (clay oven dishes)

MUSHROOM TAKKA TAK 7.50

Mushroom marinated with herbs and spices & cooked in clay oven.

champi ñones marinado con hierbas y especias y cocinado en horno de barro.

TANDOORI CHICKEN 7.50

Chicken marinate with yogurt ,fresh spices & baked in clay oven

Marinar pollo con yogur, especias frescas y cocido en horno de barro

CHICKEN TIKKA 7.95

Chicken pieces marinated in yoghurt & aromatic spices

Trozos de pollo marinado en yogur y especias aromáticas

SHEEKH KEBAB 8.95

Minced lamb mixed with indian herbs & cooked in clay oven

Cordero picada mezclada con hierbas de la India y cocido en horno

CHICKEN SHASHLIK 8.95

Marinate chicken with peppers onion & tomato (clay oven)

Pollo marinado con pimientos cebolla y tomate (horno de barro)

TANDOORI KING PRAWN 17.95

Specially spiced king prawns cooked in clay oven

Langostinos especialmente condimentadas cocinadas en horno

TANDOORI MIX GRILL 17.95

Chicken tikka,tandoori chicken,sheekh kebab & king prawns

Tikka de pollo, pollo tandoori, Sheekh kebab y langostinos





INDIAN MAIN COURSE

CHICKEN

CHICKEN CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAL

Chicken cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce
 Pollo cocido en / salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa

8.50

CHICKEN KORMA

Chicken cooked with coconut almond & rich mild cream sauce
 Pollo cocinado con coco y almendra rica salsa de crema suave

8.95

CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken cooked in rich & creamy well spiced but not hot
 De pollo cocinado en un rico y cremoso bien condimentadas pero no picante

8.95

CHICKEN JALFREZI

Chicken cooked in medium to hot with chillis , red & green peppers & tomatoes

8.50

Pollo cocido en medio a picante con chillis, pimientos rojos y verdes y los tomates

CHICKEN KADHAI

An authentic north indian dish made with five kind of spices
 Un auténtico plato norte de india con cinco tipo de especias

8.50

CHICKEN BALTI

Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic
 Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo

8.50

BUTTER CHICKEN

Marinated chicken cooked in creamy sauce with tomato & butter
 Pollo cocinado en salsa cremosa de tomate y mantequilla

8.95

GARLIC CHILLI CHICKEN

Diced chicken battered with corn flour, deep fried and cooked with garlic and chilli sauce .

9.95

Pollo frito con harina de maiz y cocinado con ajos, chilli salsa

If you like any dish with chicken tikka

1 euros extra

plato con pollo tikka

1 euro adicional

LAMB CURRY

LAMB CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAL

Lamb cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce
 Cordero cocido en / salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa

9.50

LAMB ROGAN JOSH

Lamb cooked in Kashmiri mild spices with tomato, yoghurt ,coriander
 Cordero cocinado en Kashmiri especias suaves con tomate, yogur, cilantro

9.50

LAMB KORMA

Lamb cooked with coconut almond & rich mild cream sauce
 Cordero cocinado con coco y almendra rica salsa de crema suave

10.50

LAMB BHUNA

Lamb cooked with fresh tomato, onions with special spices
 Cordero cocinado con tomate ,cebolla con especias

9.50

LAMB DOPIAZA

Lamb cooked with lots of diced onion in rich sauce
 Cordero cocinado con mucha cebolla picada en salsa rica

9.50

LAMB SAAG

Lamb cooked in spinach & select blend of spices
 Cordero cocinado en las espinacas y selecta mezcla de especias

9.50

LAMB BALTI

Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic
 Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo

10.50

PRAWN CURRY

PRAWN CURRY /MADRAS/ VINDALOO/ PHAL

Prawns cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce
Gambas cocido en / salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa

10.95

PRAWN KORMA

Prawns cooked with coconut almond & rich mild cream sauce
Gambas cocinado con coco y almendra rica salsa de crema suave

11.50

PRAWN SAAG

Prawn cooked in spinach & select blend of spices
Gamba cocinado en las espinacas y selecta mezcla de especias

11.50

PRAWN KADHAI

An authentic north indian dish made with five kind of spices
Un auténtico plato norte de india con cinco tipo de especias

11.50

PRAWN BHUNA

Prawns cooked with fresh tomato, onions with special spices
Gambas cocinado con tomate ,cebolla con especias

11.50

PRAWN BALTI

Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic
Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo

11.95

PRAWN MASALA

Prawns cooked in rich & creamy well spiced but not hot
Gambas cocinado en un rico y cremoso bien condimentadas pero no picante

11.95

If you like any dish with king prawns ----- 7 euros extra
Plato con langostinos ----- 7 euro adicional

VEGETABLE

MIX VEGETABLE

Fresh mixed vegetables cooked with medium spiced sauce
verduras frescas cocinadas con salsa especiada medio

6.95

TADKA DAAL

lentils cooked with onion, tomato & touch of garlic
lentejas cocidas con cebolla, tomate y toque de ajo

6.95

BOMBAY ALOO

Potatoes cooked with onion and green peppers
Patatas cocidas con cebolla y pimientos verdes

6.95

CHANNA MASALA

Chick peas cooked with onion , tomato & herbs
Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y hierbas

6.95

SAAG PANEER

Spinach cooked with home made cottage chees & herbs
La espinaca cocida con queso hindu y hierbas

7.50

DAAL MAKHNI

Black lantils cooked in creamy sauce with tomato & butter
lentejas negras cocidas en salsa cremosa de tomate y mantequilla

7.50

VEGETABLE KORMA

Mix Vegetable cooked with coconut almond & rich mild cream sauce

7.95





BIRYANI DISHES

Basmati rice cooked with onion, tomato, peppers & saffron served with either raita or biryani sauce

Arroz basmati cocinado con cebolla, tomate, pimiento y azafrán servido con salsa de yogur o salsade biryani

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| CHICKEN | 10.95 |
| LAMB | 11.95 |
| PRAWN | 12.95 |
| VEGETABLE | 9.50 |
| CHILLI SPECIAL MIX BIRYANI | 13.50 |

BASMATI RICE

| | |
|-----------------------|-------------|
| BOILED RICE | 2.00 |
| PILAU RICE | 2.95 |
| EGG FRIED RICE | 3.95 |
| MUSHROOM RICE | 3.95 |
| KEEMA RICE | 4.95 |

TANDOORI BREADS

| | |
|----------------------|-------------|
| PLAIN NAAN | 2.00 |
| GARLIC NAAN | 2.95 |
| CHEESE NAAN | 2.95 |
| PESHWARI NAAN | 3.50 |
| TANDOORI ROTI | 2.00 |
| CHAPATI | 2.00 |
| PRANTHA | 3.00 |



SIDE WINDERS

| | |
|--------------------------|-------------|
| RIATA | 2.95 |
| SPICY PAPAD | 1.00 |
| EXTRA CURRY SAUCE | 4.00 |
| MIX RAITA | 3.95 |
| PICKLE | 1.50 |

CHILLI CHEF SPECIAL

CHICKEN PASANDA 13.95

Chicken stuffed with spinach , cashew nuts & cooked in our special sauce
Pollo relleno con spincha , anacardos y cocinado en salsa especial

LAMB RARA 14.50

lamb diced cooked with minced lamb and aromatic indian herbs
trozos cordero cocinado con carne picada y hierbas de india

MIXED SIZZLING KADHAI 14.50

Typical north indian dish cooked with prawn chicken & lamb
Plato tipico norte de india cocinado con gambas pollo y cordero

SUPEREM BALTI 14.50

Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic with prawn chicken & lamb

Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo con gambas pollo y cordero



MEXICAN CUISINE - TEX MEX

MEXICAN STARTER

| | |
|---|-------|
| SOUP OF THE DAY | 5.95 |
| Ask waiting staff please Pregunte al camarero por favor | |
| GAMBA PIL - PIL | 7.95 |
| Prawns sizzled with garlic & chilli Gambas con ajo y guindilla | |
| PRAWN COCKTAIL | 7.95 |
| Prawns in rosemary sauce Langostinos en salsa rosa | |
| CHICKEN WINGS | 6.95 |
| Fried chicken wings with bbq sauce Alitas de pollo frito con salsa barbacoa | |
| VEG NACHOS | 5.95 |
| Loaded with red & green peppers, hot onions, tomatoes, melted cheese & jalapenos, served with guacamole & sour cream Nachos con pimientos rojos y verdes, cebollas, tomates , queseros y jalapeños fundidos, servido con guacamole y crema agria | |
| CHILLI NACHOS | 7.95 |
| Nachos served with our delicious chilli con carne Nachos servido con nuestro delicioso chili con carne | |
| CHICKEN NACHOS | 6.95 |
| Nachos served with chicken dices cooked in ancho tomato sauce Nachos servido con pollo cocido en salsa de tomate | |
| TEX MEX PLATTER | 16.95 |
| Loaded potato skins filled with chilli, chicken wings, breaded jalapeno Peppers & onion rings Patatas cargado pieles rellenas de chille, alitas de pollo, jalapeño empanizado Peppers y aros de cebolla | |
| MEXICAN PLATTER | 18.95 |
| Chicken quesadillas, chicken enchiladas & nachos with guacamole Quesadillas de pollo, enchiladas de pollo y nachos con guacamole | |





OUR FRESH SALAD

GARDEN SALAD

Lettuce, cucumber, sweet corn , avocado, tomatoes, onion
Lechuga, pepino, maíz dulce, aguacate, tomate y cebolla

6.95

FAJITA SALAD

Succulent strips of grilled marinated chicken with fresh lettuce & home made sauce

7.95

suculentas de pollo a la parrilla marinado con lechuga fresca y salsa casera

CHICKEN CESAR SALAD

Lettuce, chicken, diced tomato, croutons served with special cesar sauce
Lechuga, pollo, tomate picado, pan frito servido con salsa especial cesar

8.95



MEXICAN MAIN COURSE

OUR ROYAL FAJITAS

The word fajitas refers to the method of grilling meat, which was originally cooked over in open field. Our fajitas served at your table on a sizzling skillet! Choose your favourite flavor on a bed of smoky fajita spiced onions & mixed peppers served with warm flour tortillas, salsa Sour cream & guacamole. La palabra fajitas se refiere al método de la carne a la parrilla, que fue preparado originalmente sobre un campo abierto. Nuestras fajitas sirven a su mesa en un sofocante sartén! Elige tu sabor favorito en una cama ofsmoky fajita con especias cebollas y pimientos mixtos servidos con tortillas de harina calientes, salsa de crema agria y guacamole

VEGETABLE FAJITA

10.95

CHICKEN FAJITA

12.50

BEEF FAJITAS

12.95

PRAWN FAJITAS

14.50

FIESTA MIX FAJITA

24.95

(FOR TWO PEOPLE) CHICKEN, BEEF PRAWNS

TYPICAL MEXICAN CHIMICHANGAS

wheat tortilla 30 cm size stuffed with rice , cheese, beans,
fried stuffed with your choice

tortilla de trigo de 30 cm rellena de arroz,queso,frijoles,frita rellena a su elección

CHICKEN CHIMICHANGA

12.50

BEEF CHIMICHANGA

13.50



TYPICAL MEXICAN ENCHILADAS

Three enchilada filled & covered with melted mozzarella cheese, sour cream & guacamole with rice and beans

Tres enchilada relleno y cubierto con queso fundido, crema agria y guacamole with arroz y frijoles

CHICKEN ENCHILADAS

11.95

BEEF ENCHILADAS

12.95

CHEF DELIGHTED QUESADILLAS

Flour tortillas filled with cheese & pico de gallo, grilled & served with sour cream, guacamole

Tortillas de harina rellenas con queso y pico de gallo, a la parrilla y servido con crema agria, guacamole

CHICKEN QUESADILLAS

10.95

BEEF QUESADILLAS

12.50

PRAWN QUESADILLAS

12.95

MEXICAN BURRITO

Flour tortilla 30 cm filled with cheese, rice, beans and salsa.

Served with guacamole and sour cream

tortilla de harina de 30 cm y rellena de queso, arroz, frijoles y salsa.

acompañado de guacamole y crema agria

CHICKEN BURRITO

10.95

BEEF BURRITO

11.95

PRAWN BURRITO

12.95

CRISPY TACOS

Corn tortilla with your choice of meat or vegetable topped with cheese, sour cream & fresh salsa

Tortilla maíz con su elección de carne o verdura con queso, crema agria y salsa fresca

CHICKEN TACOS

10.95

CHILLI TACOS (CHILLI CON CARNE)

11.95

PRAWN TACOS (CON GAMBAS)

12.95

CHILLI CON CARNE

12.50

A very Mexican dish served with rice

Un plato muy Mexicano servido con arroz





MEAT SPECIALITIES

Prime beef steak on the stone or grilled
Nuestras carnes a la piedra o la parrilla



GRILLED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo

12.95

SIRLOIN STEAK ANGUS

Entrecot de ternera (300 gr)

22.95

RIB EYE STEAK ANGUS

Lomo alto de ternera(300 grm)

22.95

FILLET BEEF STEAK ANGUS

Solomillo de ternera(250 grm)

24.95

HALF/ FULL RACK OF RIBS

Costilla de cerdo

10.95/ 15.95

GRILLED KING PRAWNS

Served with slow roasted tomato & sauted mushroom's
Servidos con tomate grille y champinones salteados

19.95

SAUCE/ SALSA

1.50

PEPPER SAUCE/PIMENTA VERDE

MUSHROOM SAUCE/SALSA CHAMPINONES

ROQUEFORT SAUCE

GARLIC BUTTER SAUCE/ AJO MANTEQUILLA

BBQ SAUCE



CHILLI MEXICAN CHEF SPECIAL

**ANGUS BEEF (SRILON 300 GRM OR RIB EYE 300 GRM)
WITH KING PRAWN**

Ternera de angus con langostinos

KING PRAWN FAJITA

Langostinos fajita

KING PRAWN TACOS

Langostinos Tacos

35.95

19.95

19.95

GARNISHES & SIDE ORDER

GUARNICIONES 2.00

CHIPS/PATATA FRITA.

BAKED POTATO/ PATATA ASADA.

WEDGES/PATATA BRAVAS.

ONION RINGS/ARROS DE CEBOLLA .

KIDS MENU --- 5.95

CHICKEN NUGGETS & CHIPS

Nuggets de pollo con patatas fritas

FISH FINGERS & CHIPS

Palitos de pescado con patatas fritas

CHICKEN TIKKA MASALA WITH RICE

Pollo tikka masala con arroz

CHICKEN KORMA WITH RICE

Pollo korma con arroz

CHICKEN BURGER WITH CHIPS

Hamburguesa de pollo con patatas fritas





STEAKS ON STONE

"This is what we are all about, cooking your steak on a volcanic stone heated to 750 degrees .

YOU COOK IT THE WAY YOU WANT

and the last bite is just as hot as the first bite .

A Unique Experience "

All of our meat is as lean as can possibly be.

However, If you so desire , we could cook your steak

BLUE RARE



RARE



MEDIUM RARE



MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE



CARNE A LA PIEDRA

"De esto se trata – Cocinar la carnes sobre piedra volcánica precalentada a 750°C.

LO COCINA Ud. MISMO AL PUNTO QUE LE PLAZCA

y el último bocado resulta tan rico y tan caliente como el primero"

Es una experiencia única ya que todas nuestras carnes son magras a más no poder.

"No obstante, si prefiere que se lo hagamos nosotros indíquesele al camarero "

MARCAR SOLO



VUELTA



MEDIO MENOS



MEDIO



MEDIO MAS



HECHO

