



RESTAURANT
CHILL
INDIAN-TEX MEX
STEAK HOUSE

MEXICAN CUISINE - TEX MEX

MEXICAN STARTER

SOUP OF THE DAY	6.95
Ask waiting staff please Pregunte al camarero por favor	
GAMBA PIL - PIL	9.95
Prawns sizzled with garlic & chilli Gambas con ajo y guindilla	
PRAWN COCKTAIL	8.95
Prawns in rosemary sauce Langostinos en salsa rosa	
CHICKEN WINGS	7.95
Fried chicken wings with bbq sauce Alitas de pollo frito con salsa barbacoa	
VEG NACHOS	6.95
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	8.95
Nachos served with our delicious chilli con carne Nachos servido con nuestro delicioso chili con carne	
CHICKEN NACHOS	7.95
Nachos served with chicken dices cooked in ancho tomato sauce Nachos servido con pollo cocido en salsa de tomate	
TEX MEX PLATTER	17.95
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	19.95
Chicken quesadillas, chicken enchiladas & nachos with guacamole Quesadillas de pollo, enchiladas de pollo y nachos con guacamole	





INDIAN CUISINE - COMIDA HINDU

INDIAN STARTER

PAPADUM Special deep fried pancakes with sauce Panqueques fritos especiales con salsa	1.00
ONION BHAJI Deep fried slice onion with chick peas flour Cebolla frita con harina de garbanzos	5.50
VEGETABLE SAMOSA / MEAT SAMOSA Deep fried triangular pastry filled with minced meat or spicy potatoes Empanadas rellena de carne picada o las patatas picantes	6.00
CHICKEN PAKORA Battered fried chicken in chick peas flour and spices Pollo frito en harina de garbanzos y especias	7.50
VEGETAL PAKORA Onion, potato, carrot, gram flour, spices Cebolla, patata, zanahoria, harina de garbanzo, especias	7.50
PANEER PAKORA North Indian, crispy deep fried cottage cheese with gram flower Queso cottage frito crujiente del norte de la India con harina de garbanzo	7.95
CHICKEN CHAT PURI Lightly spiced chicken served on crispy puree Pollo ligeramente especiado servido sobre puré crujiente.	9.95
PRAWN KOLIWADA Prawn marinated in a spicy of gram flower, ginger, garlic Langostinos marinados en una salsa picante de flor de garbanzo, jengibre y ajo.	9.95
PRAWN PURI Lightly spiced prawn served on crispy indian puree Gambas ligeramente especiado servido en crujiente purée indio	9.95
ASSORTED PLATTER (TO SHARE) Chicken tikka, meat samosa , veg samosa onion bhaji, chicken pakora El pollo Tikka, samosa carne, la cebolla bhaji samosa verduras, pollo pakora	14.95



OUR FRESH SALAD

GARDEN SALAD

7.95

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

FAJITA SALAD

8.95

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

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

CHICKEN CESAR SALAD

9.95

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

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

12.45

CHICKEN FAJITA

14.00

BEEF FAJITAS

14.45

PRAWN FAJITAS

16.00

FIESTA MIX FAJITA

26.45

(FOR TWO PEOPLE) CHICKEN, BEEF PRAWNS

* EXTRA TORTILLA 1.00€

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

14.00

BEEF CHIMICHANGA

15.00



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

13.95

BEEF ENCHILADAS

13.95

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

12.95

BEEF QUESADILLAS

13.95

PRAWN QUESADILLAS

13.95

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

12.95

BEEF BURRITO

13.95

PRAWN BURRITO

14.95

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

12.45

CHILLI TACOS (CHILLI CON CARNE)

13.45

PRAWN TACOS (CON GAMBAS)

14.95

CHILLI CON CARNE

14.00

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	13.95
SIRLOIN STEAK ANGUS Entrecot de ternera (300 gr)	25.95
RIB EYE STEAK ANGUS Lomo alto de ternera(300 grm)	25.95
FILLET BEEF STEAK ANGUS Solomillo de ternera(250 grm)	27.95
HALF/ FULL RACK OF RIBS Costilla de cerdo	11.95/ 16.95
GRILLED KING PRAWNS Served with slow roasted tomato & sauted mushrooms Servidos con tomate grille y champinones salteados	21.95
SAUCE/ SALSA 2.00	

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**

40.95

Ternera de angus con langostinos

KING PRAWN FAJITA

21.95

Langostinos fajita

KING PRAWN TACOS

21.95

Langostinos Tacos

GARNISHES & SIDE ORDER

GUARNICIONES 2.50

CHIPS/PATATA FRITA.

BAKED POTATO/ PATATA ASADA.

WEDGES/PATATA BRAVAS.

ONION RINGS/ARROS DE CEBOLLA .

KIDS MENU -- 6.95

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



TANDOORI (clay oven dishes)

MUSHROOM TAKKA TAK	8.50
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	8.50
Chicken marinate with yogurt ,fresh spices & baked in clay oven Marinar pollo con yogur, especias frescas y cocido en horno de barro	
CHICKEN TIKKA	8.95
Chicken pieces marinated in yoghurt & aromatic spices Trozos de pollo marinado en yogur y especias aromáticas	
CHICKEN CHEESE TIKKA	10.95
Chicken pieces marinated in yoghurt & aromatic spices and cheese Trozos de pollo marinado en yogur, especias aromáticas y queso	
PANEER TIKKA	12.95
Paneer pieces marinated in yoghurt aromatic spices Trozos de paneer marinados en yogur y especias aromáticas.	
SHEEKH KEBAB	9.95
Minced lamb mixed with indian herbs & cooked in clay oven Cordero picada mezclada con hierbas de la India y cocido en horno	
CHICKEN SHASHLIK	11.95
Marinate chicken with peppers onion & tomato (clay oven) Pollo marinado con pimientos cebolla y tomate (horno de barro)	
TANDOORI KING PRAWN	19.95
Specially spiced king prawns cooked in clay oven Langostinos especialmente condimentadas cocinadas en horno	
LAMB ACHARI TIKKA	12.95
Tender boneless lamb marinated in yogurt pickl spices Cordero tierno deshuesado marinado en yogur y especias para encurtidos.	
CHICKEN MALAI TIKKA	11.95
Boneless chicken marinated in yogurt, cream ginger garlic Pollo deshuesado marinado en yogur, crema, jengibre y ajo.	
TANDOORI MIX GRILL	19.95
Chicken tikka,tandoori chicken,sheekh kebab & king prawns Tikka de pollo, pollo tandoori, Sheekh kebab y langostinos	
TANDOORI SALMON TIKKA (PRE ORDER/POR ENCARGO)	24.00
Specially spiced Salmon cooked in clay oven Salmón especialmente condimentadas cocinadas en horno	



INDIAN MAIN COURSE

CHICKEN

CHICKEN CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAL	9.50
Chicken cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce Pollo cocido en / salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa	
CHICKEN KORMA	10.95
Chicken cooked with coconut almond & rich mild cream sauce Pollo cocinado con coco y almendra rica salsa de crema suave	
CHICKEN TIKKA MASALA	10.95
Chicken cooked in rich & creamy well spiced but not hot De pollo cocinado en un rico y cremoso bien condimentadas pero no picante	
CHICKEN DHANSAK	10.95
Chicken cooked with lentils sweet and sauce Pollo cocinado con lentejas dulces y agria	
CHICKEN PATHIA	10.95
Chicken cooked with Spiced And Sweet And Sour Pollo cocinado con lentejas dulces y agria	
CHICKEN KOLA PURI	12.95
Marinated Chicken in a rich gravy of roasted spices Pollo marinado en una rica salsa de especias tostadas.	
PAPPER CHICKEN	10.95
Tender chicken with black pepper, garlic Pollo tierno con pimienta negra y ajo.	
CHICKEN HADRABADI	12.95
Tender chicken marinated in yogurt, fried onion and spices Pollo tierno marinado en yogur, cebolla frita y especias.	
KASMARI CHICKEN	12.95
BUTTER CHICKEN	12.95
Cooked in rich tomato and butter Cocinado en una rica salsa de tomate y mantequilla.	
CHICKEN JALFREZI	9.95
Chicken cooked in medium to hot with chillis , red & green peppers & tomatoes Pollo cocido en medio a picante con chillis, pimientos rojos y verdes y los tomates	
CHICKEN KADHAI	9.95
An authentic north indian dish made with five kind of spices Un auténtico plato norte de india con cinco tipo de especias	
CHICKEN BALTI	10.95
Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo	
GARLIC CHILLI CHICKEN	10.95
Diced chicken battered with corn flour, deep fried and cooked with garlic and chilli sauce . Pollo frito con harina de maiz y cocinado con ajos, chilli salsa	
If you like any dish with chicken tikka	1.50 euros extra
plato con pollo tikka	1.50 euro adicional



LAMB CURRY

LAMB CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAL

10.95

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

LAMB ROGAN JOSH

10.95

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

LAMB KORMA

11.95

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

LAMB BHUNA

10.95

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

LAMB KADHAI

10.95

And authentic North Indian dish made with five kindon spices
Y un auténtico plato del norte de la India elaborado con cinco especias Kindon.

LAMB JALFREZI

10.95

Lamb cooked in a medium to hot Chilly, red, green peppers
Cordero cocinado en salsa de picante medio a intenso. Chile, pimientos rojos y verdes.

GROSHT HADRABADI

13.95

LAMB DOPIAZA

10.95

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

LAMB DHANSK

10.95

Lamb cooked in lentils
Cordero cocinado en lentejas

LAMB SAAG

10.95

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

LAMB BALTI

11.95

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



PRAWN CURRY

PRAWN CURRY /MADRAS/ VINDALOO/ PHAL

11.95

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

PRAWN KORMA

12.95

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

PRAWN SAAG

12.50

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

PRAWN KADHAI

12.50

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

PRAWN BHUNA

12.50

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

PRAWN BALTI

12.95

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

PRAWN MASALA

12.95

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

If you like any dish with king prawns ----- 8 euros extra
Plato con langostinos ----- 8 euro adicional



VEGETABLE

MIX VEGETABLE

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

7.95

TADKA DAAL

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

7.95

BOMBAY ALOO

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

7.95

CHANNA MASALA

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

7.95

SAAG PANEER

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

8.95

PANEER BUTTER

Cooked in rich tomato and butter
Cocinado en una rica salsa de tomate y mantequilla.

10.95

PANEER KADHAI

An Authentic North Indian dish made with five kide spices
Un auténtico plato del norte de la India elaborado con cinco especias kide.

9.95

PANEER CHILLI

Diced Paneer cooked with garlic and chilli sauce
Paneer cortado en cubos cocinado con salsa de ajo y chile.

10.95

MUTTER PANEER

Paneer, peas with tomato based sauce
Paneer, guisantes con salsa de tomate

8.95

MASHROOM MUTTER

Mashroom, peas with tomato based sauce
Champiñones y guisantes con salsa de tomate

7.95

SAAG ALOO

Spinach cooked with potatoes herbs
Espinacas cocinadas con patatas y hierbas

7.95

ALOO GOBI

Potatoes with cauliflower and spices
Potatoes with cauliflower and spices

7.95

DAAL MAKHNI

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

8.95

VEGETABLE KORMA

Mix Vegetable cooked with coconut almond & rich mild cream sauce

8.95



BIRYANI DISHES

Basmati rice cooked with onion, tomato, peppers & saffron served with either raita or biryani sauce
Arroz basmati cocinado con cebolla, tomate, pimienta y azafrán servido con salsa de yogur o salsade biryani

CHICKEN	12.50
LAMB	14.50
PRAWN	14.95
VEGETABLE	10.95
CHILLI SPECIAL MIX BIRYANI	16.95

BASMATI RICE

BOILED RICE	2.50
PILAU RICE	3.45
EGG FRIED RICE	4.45
MUSHROOM RICE	4.45
KEEMA RICE	5.45
ONION RICE	4.45
COCONUT RICE	4.95
KASHMARI RICE	4.95
LIMON RICE	4.45
VEGATABLE RICE	4.45
CHILLI RICE	4.45

TANDOORI BREADS

PLAIN NAAN	2.50
GARLIC NAAN	3.45
CHEESE NAAN	3.45
PESHWARI NAAN	4.00
TANDOORI ROTI	2.50
CHAPATI	2.50
PRANTHA	3.00
KEEMA NAAN	4.20
STAFF PRANTHA	4.95
GARLIC CHEESE NANAN	3.95

SIDE WINDERS

RIATA	2.95
SPICY PAPAD	1.00
EXTRA CURRY SAUCE	5.00
MIX RAITA	3.95
PICKLE	1.50
KORMA,MASALA	6.00

CHILLI CHEF SPECIAL

CHICKEN PASANDA	14.95
Chicken stuffed with spinach , cashew nuts & cooked in our special sauce Pollo relleno con spincha , anacardos y cocinado en salsa especial	
LAMB RARA	15.50
lamb diced cooked with minced lamb and aromatic indian herbs trozos cordero cocinado con carne picada y hierbas de india	
MIXED SIZZLING KADHAI	15.50
Typical north indian dish cooked with prawn chicken & lamb Plato tipico norte de india cocinado con gambas pollo y cordero	
SUPEREM BALTI	15.50
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	



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 indíquese al camarero "

MARCAR SOLO



VUELTA



MEDIO MENOS



MEDIO



MEDIO MAS



HECHO

