

Welcome to rasa

EN

Our menu is inspired by the spices and flavours of India's four major culinary regions – North, South, East, and West. We invite you to explore the diversity, depth, and character of Indian cuisine, reimaged through the world of Rasa.



बार

RASA

रस

cocktail bar

Flavours of the North

Warm, deep, and full of character, North Indian cuisine is shaped by rich spices and comforting flavours that linger beautifully on the palate.

Spice Market Negroni 14

A Negroni inspired by the spice markets of North India, where toasted, citric, and spiced notes wrap the classic bitterness in a silky, deep texture

Spiced gin · Red vermouth · Campari · Toasted butter · Assam Tea

Masala Mule 14

A reimagined Moscow Mule with Indian spices, where ginger, cardamom, and citrus create a refreshing, aromatic, and lightly spiced profile.

Cardamom vodka · Ginger · Curry · Jal jeera cordial · Lime · Ginger beer

Jal Jeera Spritz 14

A vibrant spritz inspired by Indian street refreshments, with toasted cumin, fresh mint, and a citrusy, saline character that is both refreshing and gastronomic.

Jal jeera cordial · Cocchi Americano · Soda

Flavours of the East

Refreshing, vibrant, and delicately tangy, the cuisine of South India balances spice, acidity, and freshness in a way that feels vivid and memorable.

Shantiniketan Garden 14

A floral and elegant cocktail inspired by Bengal, where rose and lychee meet a citrus touch in a delicate, balanced expression.

Gin · Rose and cardamom cordial · Lychee · Lemon

Andhra White Sour 14

A spiced sour where tamarind brings vibrant acidity, balanced by warm notes and a silky texture with a subtle spicy finish.

Vodka · Tamarind · Lemon · Jaggery · Egg white

Kolkata Spice Paloma 14

Inspired by the energy of Kolkata, this cocktail blends ripe mango, citrus, and a saline touch with a delicate red curry spice for added depth

Tequila · Mango · Grapefruit · Lime · Kala namak · Red curry · Cacao · Soda

Flavours of the West

EN

Bright, tropical, and full of life, West Indian cuisine balances vibrant ingredients, bold flavours, and a sun-filled sense of abundance.

Smoked Pineapple Chaat 14

Inspired by spiced market fruit in India, this cocktail blends ripe pineapple, toasted spices, and a saline touch with the smoky depth of mezcal.

Mezcal · Spiced pineapple cordial

Imli Daiquiri 14

Inspired by the flavors of the Indian coast. Fresh, tangy, and exotic. A tropical reinterpretation with an Indian soul

White rum · Tamarind · Jaggery · Lime

Solkadhi Gimlet 14

Inspired by a traditional West Indian coastal drink, this gimlet pairs the bright acidity of kokum with the softness of coconut milk.

Gin · Kokum cordial · Coconut milk · Lime

Flavours of the South

Refreshing, vibrant, and delicately tangy, the cuisine of South India balances spice, acidity, and freshness in a way that feels vivid and memorable.

Whispers of Kerala 14

A fresh and aromatic cocktail inspired by the South Indian monsoons, where herbal, citrus, and soft spice notes meet a subtle hint of fresh curry

Aged rum · Herbal cordial · Fresh curry leaf · Lime

Panakam Old Fashioned 14

An Old Fashioned inspired by South Indian panakam, where spiced jaggery, citrus, and a subtle saline touch create a warm, deep, and elegant profile

Bourbon · Jaggery · Macerated citrics · Bitters · Kala namak

Madras Rasam Martini 14

A reinterpretation of the traditional South Indian rasam, transformed into a dirty martini where umami, acidity and spices are balanced in a modern and surprising expression.

Vodka or Gin · Rasam

Without Alcohol

Inspired by Indian ingredients and flavours, our mocktails are refreshing, vibrant, and crafted for those moments when you want all the character of a great drink without the alcohol.

Chai Lassi 10

A reinterpretation of the classic lassi, where yogurt meets warm chai spices in a creamy, comforting drink.

Yoghurt · Chai · Milk

Monsoon Garden 10

A herbal refresher inspired by monsoon season, with green leaves, citrus, and light spices in a fresh, vibrant profile.

Herbed cordial · Lime · Soda

Bengal Blossom 10

A floral cocktail where lychee, rose, and tea come together in a delicate, aromatic, and refreshing drink

Lychee · Rose and cardamom cordial · Assam tea · Lemon

Bites

- Papdi Chaat - New Delhi** 9
Crispy fried dough with crunchy chickpeas, green chutney, tamarind, pomegranate & cilantro.
- Bhel Puri - Mumbai** 9
Puffed rice, tomato, cucumber, onion & cilantro, served with mango chutney and spices.
- Masala Vada - Andhra Pradesh** 9
Chana lentil croquettes, curry leaf, with tomato pachadi.
- Baingan Bharta - Punjab** 9
Fire-roasted eggplant with sautéed onion and tomato, spices, pomegranate molasses & cilantro.
- Gunpowder Potato - Mumbai** 9
Fried potatoes, curry leaf, green chili, spices.

Plates

- Chana Masala - Punjab** 9
Cooked chickpeas with potato, onion, tomato, cucumber, cilantro, topped with fried papad, spices.
- Aloo Tikki Chaat - Uttar Pradesh** 9
Potato fritters with yogurt raita, tomato, tamarind & green chutneys, carrot, fresh sprouts & cilantro.
- Chicken 65 - Pondicherry** 12
Crispy yogurt-marinated chicken with spices, curry leaves & green chili.
- Black Pepper Chicken - Mumbai** 12
Stir-fried chicken with black pepper, cumin, fennel, curry leaves & a touch of lime.
- Keema Pav - Mumbai** 12
Lamb stew, tomato, fresh herbs served with toasted brioche bread.
- Kofta Curry - Punjab** 12
Chicken meatballs, yoghurt sauce, tomato, spices.

TASA

LT - Lactosa / Lactose, GL - Gluten, P - Cacahuetes / Peanuts, SL - Sulfitos / Sulphites, FC - Frutos de cascara / Nuts, S - Sésamo / Sesame -
MZ - Mostaza / Mustard, SJ - Soja / Soy / H - Huevo / Egg / A - Altramucos / Lupins, AP - Apio / Celery, CR - Crustáceos / Crustaceans,
ML - Moluscos / Shellfish, F - Pescado / Fish

*Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados. Si tiene alergias o intolerancias, informe a su camarero
Our dishes may contain traces of unspecified allergens. If you have any allergies or intolerances, please inform your waiter*

Bienvenido a rasa

Nuestro menú está inspirado en las especias, los sabores y los ingredientes de las cuatro grandes regiones culinarias de la India: Norte, Sur, Este y Oeste. Le invitamos a descubrir la diversidad, la profundidad y el carácter de la cocina india, reinterpretados a través del universo de Rasa.



बार

RASA

रस

cocktail bar

Sabores del Norte

Cálida, intensa y llena de carácter, la cocina del norte de la India se define por especias ricas y sabores reconfortantes que dejan una huella elegante en el paladar.

Spice Market Negroni

14

Un Negroni inspirado en los mercados de especias del norte de India, donde notas tostadas, cítricas y especiadas envuelven el amargor clásico en una textura sedosa y profunda.

Gin especiado · Vermut rojo · Campari · Mantequilla tostada · Assam tea

Masala Mule

14

Un Moscow Mule reinterpretado con especias indias, donde el jengibre, el cardamomo y los cítricos crean un perfil refrescante, aromático y ligeramente picante.

Vodka de cardamomo · Jengibre · Curry · Cordial jal jeera · Lima · Ginger beer

Jal Jeera Spritz

14

Un spritz vibrante inspirado en el refresco callejero indio, con comino tostado, menta fresca y un carácter cítrico y salino que lo hace refrescante y gastronómico.

Cordial jal jeera · Cocchi Americano · Soda

TASA

Cocktails

Sabores del Este

Marcados por aromas florales y una luminosidad afrutada, los sabores del este de la India ofrecen un equilibrio elegante entre delicadeza, frescura y carácter.

Shantiniketan Garden 14

Un cóctel floral y elegante inspirado en Bengala, donde la rosa y el lichi se combinan con un toque cítrico en una expresión delicada y equilibrada.

Ginebra · Cordial de rosa y cardamomo · Lichi · Limón

Andhra White Sour 14

Un sour especiado donde el tamarindo aporta una acidez vibrante que se equilibra con notas cálidas y una textura sedosa con un sutil picante final.

Vodka · Tamarindo · Limón · Jaggery · Clara de huevo

Kolkata Spice Paloma 14

Inspirado en la energía de Kolkata, combina mango maduro, cítricos y un toque salino con un delicado picante de curry rojo que aporta profundidad

Tequila · Mango · Pomelo · Lima · Kala namak · Curry rojo · Cacao · Soda

TASA

Cócteles

Sabores del Oeste

Brillante, tropical y llena de vida, la cocina del oeste de la India combina ingredientes vibrantes, sabores intensos y una sensación de abundancia luminosa.

Smoked Pineapple Chaat 14

Inspirado en la fruta especiada de los mercados de India, combina piña madura, especias tostadas y un toque salino con la profundidad ahumada del mezcal.

Mezcal · Cordial de piña especiada

Imli Daiquiri 14

Inspirado en los sabores de la costa India. Fresco, ácido y exótico, una reinterpretación tropical con alma India.

Ron blanco · Tamarindo · Jaggery · Lima

Solkadhi Gimlet 14

Inspirado en la bebida costera del oeste de India, combina la acidez del kokum con la suavidad de la leche de coco

Ginebra · Cordial de kokum · Leche de coco · Lima

TASA

Cocktails

Sabores del Sur

Refrescante, vibrante y delicadamente ácida, la cocina del sur de la India combina especias, acidez y frescura de una forma viva y memorable.

Whispers of Kerala

14

Un cóctel fresco y aromático inspirado en el monzón del sur de India, donde notas herbales, cítricas y especias suaves se combinan con un toque exótico de curry fresco.

Ron Añejo · Cordial herbal · Curry fresco · Lima

Panakam Old Fashioned

14

Un Old Fashioned inspirado en el panakam del sur de India, donde el jaggery especiado, los cítricos y un sutil toque salino crean un perfil cálido, profundo y elegante.

Bourbon · Jaggery · Cítricos macerados · Bitters · Kala namak

Madras Rasam Martini

14

Una reinterpretación del tradicional rasam del sur de India, transformado en un dirty martini donde el umami, la acidez y las especias se equilibran en una expresión moderna y sorprendente.

Vodka o Gin · Rasam

TASA

Cócteles

Sin Alcohol

Inspirados en los ingredientes y sabores de la India, nuestros mocktails son refrescantes, vibrantes y están creados para esos momentos en los que quieres todo el carácter de una gran bebida, pero sin alcohol.

Chai Lassi 10

Reinterpretación del clásico lassi, donde el yogur se combina con especias cálidas de chai en una bebida cremosa y reconfortante.

Yogur · Té chai · Leche

Monsoon Garden 10

Refresco herbal inspirado en la temporada de monzones, con hojas verdes, cítricos y especias ligeras en un perfil fresco y vibrante.

Cordial herbal · Lima · Soda

Bengal Blossom 10

Cóctel floral donde el lichi, la rosa y el té crean una bebida aromática, delicada y refrescante.

Lichi · Cordial de rosa y cardamomo · Té Assam · Limón

TASA

Mocktails

Bocados

- Papdi Chaat - New Delhi** 9
Crujientes de masa frita, garbanzos crujientes, chutney verde y tamarindo, granada, cilantro.
- Bhel Puri - Mumbai** 9
Arroz inflado, tomate, pepino, cebolla, cilantro servido con chutney de mango y especias.
- Masala Vada - Andhra Pradesh** 9
Croquetas de lentejas Chana, hoja de curry, tomate pachadi.
- Baingan Bharta - Punjab** 9
Berenjena asada al fuego, salteado de cebolla y tomate, especias, melaza de granada, cilantro.
- Gunpowder Potato - Mumbai** 9
Patatas fritas, hojas de curry, chile verde, especias.

Platos

- Chana Masala - Punjab** 9
Garbanzos cocidos con patata, cebolla, tomate, pepino, cilantro, papri fritos, especias.
- Aloo Tikki Chaat - Uttar Pradesh** 9
Tortitas de patata, salsa raita de yogur, chutneys de tomate, tamarindo y verde, bujía, zanahoria, brotes frescos y cilantro.
- Chicken 65 - Pondicherry** 12
Pollo crujiente marinado en yogurt y especias, hojas de curry y chile verde.
- Black Pepper Chicken - Mumbai** 12
Pollo salteado con mezcla de pimienta negra, comino, hinojo, hojas de curry, lima.
- Keema Pav - Mumbai** 12
Guiso de cordero, tomate, hierbas frescas servido con pan brioche tostado.
- Kofta Curry - Punjab** 12
Albóndigas de pollo, salsa de yoghurt, tomate, especias.

TASA

LT - Lactosa / Lactose, GL - Gluten, P - Cacahuets / Peanuts, SL - Sulfitos / Sulphites, FC - Frutos de cascara / Nuts, S - Sésamo / Sesame -
MZ - Mostaza / Mustard, SJ - Soja / Soy / H - Huevo / Egg / A - Altramucos / Lupins, AP - Apio / Celery, CR - Crustáceos / Crustaceans,
ML - Moluscos / Shellfish, F - Pescado / Fish

*Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos no especificados. Si tiene alergias o intolerancias, informe a su camarero
Our dishes may contain traces of unspecified allergens. If you have any allergies or intolerances, please inform your waiter*

Street Food