

### Entremeses y Aperitivos No Vegetarianos

01.	Keema Samosa	5,50
02.	Pollo Pakora	<b>5,50</b> ias
03. 13	Pollo Tandoori Tikka	6,50
04.	Kebab Seekh	<b>6,50</b> antro
05.	Red Fort Tandoori variado Una combinación especial de Pollo Tikka, Corde Tikka y Kebab Seekh, servida en un plato	<b>8,50</b> ero
	chisporroteando por el calor.	
	Vegetarianos	
06.	Vegetarianos	
06. 07.	Vegetarianos  Alu Tikki	5,00 ado 5.00
	Champiñones Pakora Champiñones con hierbas y especias rebozadas harina de legumbres y fritas.	5,00 ado 5.00
07.	Chisporroteando por el calor.  Vegetavianos  Alu Tikki  Patata, cebolla y guisantes con especias reboze en harina de garbanzos.  Champiñones Pakora  Champiñones con hierbas y especias rebozadas harina de legumbres y fritas.  Verduras Pakora  Verduras variadas con hierbas y especias rebozadas en harina y legumbres y fritas.	5,00 ado 5,00 s en 5,00

### Pescados 🥏

	Gambas Puri	
12. ©	Pescado PakoraAbadejo troceado en dados con hierbas y espe rebozado con harina de legumbres y frito.	<b>6,50</b> ecias
En	saladas	
13.	Ensalada Italiana	<b>8,50</b>
14.	Ensalada de Atún	8,50 a.
15.	Ensalada Vegetal	8,50 ebolla.
16.	Ensalada Red Fort	8,50
	Escarola, Tomate, Pollo Tikka, Pepino, Maíz, Co y Aceitunas.	ebolla
Ce	Escarola, Tomate, Pollo Tikka, Pepino, Maíz, Co y Aceitunas. WVVys Tradicionales	ebolla
Ca	y Aceitunas.	eholla
Ce	y Aceitunas. WVvys Tradicionales	
17. 18. 19. 20.	y Aceitunas.  WYYYS Tradicionales  Dopiaza /  Un curry popular preparado con especias no picante y Mucha cebolla.  Pollo Dopiaza	
17. 18.	y Aceitunas.  WYYYS Tradicionales  Dopiaza /  Un curry popular preparado con especias no picante y Mucha cebolla.  Pollo Dopiaza	muy 8,95 10,95 10,95
17. 18.	y Aceitunas.  WY Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y Y	muy 8,95 10,95 10,95 8,95
17. 18.	Ur curry hecho con un máximo uso de tomate selección de hierbas y especias no muy pican.  Un curry popular preparado con especias no picante y Mucha cebolla.  Pollo Dopiaza	muy 8,95 10,95 10,95 8,95

#### Dahi 🛭

	Pincho sazonado con una salsa especial hecha con yogur, hierbas y especias.
25. 26. 27. 28.	Pollo Dahi       8,95         Cordero Dahi       10,95         Gambón Dahi       10,95         Ternera Dahi       8,95
	Palak (sag) f
	Pincho cocido con hojas de espinaca fresca, hierbas y especias.
29. 30. 31. 32.	Pollo Palak 8,95 Cordero Palak 10,95 Gambón Palak 10,95 Ternera Palak 8,95
	Jalfrezi ff
	Una combinación especial de cebollas frescas, pimentón, especias y hierbas seleccionadas.
33. 34. ② 35. 36.	Pollo Jalfrezi 8,95 Cordero Jalfrezi 10,95 Gambón Jalfrezi 10,95 Ternera Jalfrezi 8,95
	Madras M
	Un curry picante con hierbas y muchos pimientos chile medio picante.
37. 38. 2 39. 40.	Pollo Madras
	Vindaloo M
	Caliente, Picante.
41. 42. 2 43. 44.	Pollo Vindaloo

#### Balti

Estos platos Balti se preparan con cebolla, tomate, ajo, especias, jengibre, comino, cilantro fresco, hierbas y especias. Balti servido con un toque de cilantro fresco.

	Pollo Balti	
46.	Cordero Balti	10,95
<b>2</b> 47.	Cordero BaltiGambón Balti	10,95
<b>48.</b>	Ternera Balti	8,95
	Masala 🛭 🖨	
	manager and the second	

Un plato no muy picante preparado con almendras y nata fresca.

	Pollo Masala	
<b>50.</b>	Cordero Masala	10,95
<b>2</b> 51.	Gambón Masala	10,95
<b>52.</b>	Ternera Masala	8.95

#### Korma 🗓

Curry muy popular a base de nata fresca y coco.

53.	Pollo Korma	8,95
54.	Cordero Korma	10,95
<b>2</b> 55.	Gambón Korma	10,95
56.	Ternera Korma	8,95

#### Especial Pasanda 🗓

Hecho con nata fresca, almendras, pistachos y especias.

57.	Pollo Pasanda	8,95
<b>58.</b>	Cordero Pasanda	10,95
60.	Cordero Pasanda	10,95 8,95







# Especialidades Especialidades del Chef

61. ②	Agra Especial
62. (3)	Pollo Tikka Masala
63. ②	Punjabi Korma
<b>64.</b>	Pollo a la mantequilla
65. (3)	Pollo Badami
66. 3	Pollo Tikka Mango
67.	Pollo Red Fort
68.	Pollo Tikka Rogan Josh

69. 13	Pollo Tikka Dahi
70.	Pollo Tikka Dopiaza
71. ②	Pollo Tikka Dansak
72.	Pollo Tikka Jalfrezi M
<b>73.</b>	Pollo Tikka Madras Pollo
74.	Pollo Tikka con Espinacas 10,95 (Brocheta de Pollo) Pollo Tikka cocinado en un horno de barro acompañado con hojas de espinacas frescas, hierbas y especias.
75.	Pollo Tikka Balti



#### **Especialidades** Tandoo'ui Salsa no incluida 3€



Pollo Tikka Tandoori 12,95
Pechuga de Pollo marinada en salsa tandoori y yogurt. Cocinada en horno de barro con hierbas
frescas y especias.

77.	Pollo Tandoori Shashlik	13,95
	Se marinan suculentos trozos de pechuga de en salsa masala y después se hacen a la parr	pollo
	en salsa masala y después se hacen a la parr	illa de
	carbón vegetal con cebollas frescas, champií	iones
	y pimentón. Servido en plato chisporroteand	o por
	el calor.	

78.	Cordero Tandoori Tikka	15,95
	Cordero deshuesado troceado en dados y ma en yogurt, cocinado en horno de barro con hi	rinado
	en yogurt, cocinado en horno de barro con hi	erbas
	frescas y especias. Servido en plato chispori	oteando
	nor el calor.	

Gambón Tandoori	
Gambas troceadas y marinadas en yogurt, cocin	ado
on house do hause can highlac fuecase y ecocoi-	20

Servido en plato chisporroteando por el calor.

80.	Parrillada Tandoori	Variada	15,95
<u>@</u>	Dalla tandooni, candona	Kohah Sookh Bollo	Fibba

Cordero Tikka. Servido en plato chisporroteando por el calor.



#### Especialidades Pescados



<b>81.</b>	Pescado al curry
<b>82.</b>	Pescado Jalfrezi P
83. ©	Pescado Madras M
<b>84.</b>	Pescado Makhan
<b>85.</b>	Pescado Masala



#### Especialidades Vegetarianas

86.	Verduras Masala 8,95 Plato no muy picante preparado con almendras y nata fresca	
87.	Verduras Kashmir Verduras frescas variadas cocinadas con espet exóticas, nata fresca, frutos secos variados y plátanos, aderezados con coco.	<b>8,95</b> cias
88. (1)	Gohi Korma	8,95
89. (13)	Pasanda Vegetal Verduras con nata fresca, almendras, pistacho y especias.	<b>8,95</b> s
90.	Dal Tarka 🖟	8,95
91.	Dal Makhani	9,95
92.	Patatas BombayPatatas especialmente preparadas y cocinadas con hierbas y especias.	8,95
93.	BerenjenasBerenjenas cocinadas en salsa masala con hierbas y especias.	8,95
94.	Sag Aloo	8,95

95. (1)	Curry Pakura	8,95
96.	Karahi Vegetable	<b>8,95</b> as
<b>97.</b>	Palk PannerEspinacas con queso casero.	9,95
98.	Verduras Rogan Josh	8,95
99.	Verduras Jalfrezi	8,95
100.	Verduras Madras ///	<b>8,95</b> os
101.	Verduras Vindaloo //////	8,95
102.	Aloo Gobi Coliflor con patatas y hierbas.	8,95
103.	Channa Massala	8,95 al.
104.	Panner karahi	9,95
105.	Panner Jalfrezi	9,95



	Saisa no incluida S€	
106.	Pollo Biryani	11,95
107.	Cordero Biryani	13,95
108.	Gambón Biryani	13,95
109.	Pollo Tikka Biryani	12,95
110.	Verduras Biryani	10,95 ti.
Ac	pompañamientos	
	Pan Indú 🗑	
111.	Nan sencillo	2,95
112.	Nan con Queso	3,50
113.	Nan con Ajo	3,50
114.	Keema Nan Pan relleno de carne picada de cordero.	4,00
115.	Nan con CebollaPan con cebolla	3,50
116.	Nan con chilli	3,50
117.	Peshwari NanPan indú relleno de coco, almendras y azúcar.	3,95
118.	BhatooraPan integral indú frito.	2,50
119.	Popadom	1,20

#### Avroz Basmati

Arroz aromatizado con especias.

120. Arroz Basmati hervido	2,95
121. Arroz Basmati Pilau	3,25
122. Arroz Basmati con Champiñones	3,95
123. Arroz Basmati Pilau con Verduras	
124. Arroz con Huevo	3,95
125. Arroz Keema	3,95
126. Arroz con Limón	3,95



#### Postices Típicos de la India 🗓

127. Helado de Mango	3,50
128. Helado de Pistacho	3,50
129. Bola de Leche frita en almibar	3,50





Pollo y vegetales Pakora Pollo Masala, Rogan Josh de Ternera, Arroz Pilau + Pan de queso Botella de vino de la casa



#### Cervezas 130. Pinta 3,95 Estrella Draft ..... 131. 2,95 2.95 132. 133. Cobra (Cerveza de la India) . . . . . . 3,50 3,50 134. Coronita Refrescos Agua 1/2 litro ...... 135. 2,50 136. Soda 1/2 litro 2.95 137. 2,50 Coca cola, fanta, sprite, nestea ... 2.50 138. Zumos..... (Naranja, Pina, Melocotón, Manzana) 139. Mango Lassi ..... 3,50 Cafés Café 140. 1,50 141. Cortado 1.50 142. Café Largo ..... 1,95 143. Café con Leche 1.95 144. 2.95 145. Irish Coffee ..... 3.95 146. Poleo Menta 1.95 147. Manzanilla ...... 1,95 1.95 148. 149. 1,95 Te Roio ..... **150.**



Te Verde

151.

152.





1.95

1.95

2,50

	Copa de Vino de la Casa Tinto / Rosado / Blanco .		2,95
	Vinos Tintos	1/2	İ
153.	Vino de la Casa		10,95
154.	Torres Sangre de Toro	8,95	15,95
155.	Faustino VII	8,95	15,95
156.	Marqués de Cáceres	10,50	19,95
157.	Ramón de Bilbao	12,95	22,95
158.	Macia Batle		20,95
159.	Cune		18,95
<b>160.</b>	El Coto		15,95
	Vinos Rosado	1/2	
161.	Vino de la Casa		10,95
162.	Mateus Rosse		15,95
163.	Faustino		15,95
164.	Marqués de Cáceres	8,50	15,95
165.	Cune		18,95
166.	El Coto		15,95
167.	Ramón Bilbao		22,95
168.	Macia Batle		20,95
169.	Viña Sol		16,95
	Vinos Blancos	1/2	i
		1/2	
170.	Vino de la Casa		10,95
171.	Viña Sol	9,95	16,95
172.	Blanco Pescador	8,95	15,95
173.	Chadonay		15,95
174.	Marqués de Cáceres	8,95	15,95
175.	Faustino	8,95	15,95
176.	Cune	,,,,	18,95
177.	El Coto		15,95
178.	Ramón Bilbao		22,95

#### Sangrúa

179. Sangría 1/2 litro.....

6,95

	Sangría 1 litro	12,95
181.	Sangría de Champang 1 litro	14,95
	Gran Reserva	
182.		29,95
183.	Marqués de Cáceres	29,95
	Cavas	
184.	Codorniu (Seco)	15,95
185.	Codorniu (Semiseco)	15,95
186.	Freixenet (Seco)	15,95
187.	Freixenet (Semiseco)	15,95
188.	Benjamin	5,95
	Whisky	
189.	Ballantines	4,50
190.	Red Label	4,50
191.	Black Label	5,50
192.	Cutty Sark	4,50
193.	J&B	4,50
	Brandys	
194.	Carlos III	3,25
195.	Magno	2,95
196.	Terry	2,95
197.	Soberano	2,95
198.	103	2,95
199.	Veterano	2,95

#### Combinados Cointreau 200. 4,50 201. Tia Maria 3.50 202. Grappa 3.50 203. Malibu 3.50 204. Campari 3.50 205. Negrita 3.50 206. Martini 3.50 207. **Aperol Spritz** 7.00 Ginebras 208. Bacardi 4,50 Smirnoff 209 4.50 **Beefeater** 210. 5,50 Gordons 4.50 211. 212. Larios 4.50 4,50 213. Bombay

## 4 ALÉRGENOS

