

THE RED FORT



LOS 14 ALÉRGENOS



Si tiene alguna alergia solicite información al camarero sobre los platos





Entrantes No vegetarianos

- Pickle tray + 1,50
- 01. Keema Samosa 6,50
Masa triangular rellena de carne picada y frita.
 - 02. Pollo Pakora 6,50
Trozos de pollo deshuesados, ligeramente rebozados en harina de garbanzos y fritos.
 - 03. Pollo Tikka Tandoori 7,50
 Trozos de pollo deshuesados marinados con salsa tandoori especial, hierbas, especias y asados en horno de barro indio. Servido en plato caliente con cebolla fresca y pimientos.
 - 04. Seekh Kebab 7,50
Carne picada (pollo y cordero) mezclada con cebolla y pimientos picados, especias, asada en horno de barro indio. Servido en plato caliente con cebolla fresca y pimientos.
 - 05. Variado Red Fort Tandoori 9,50
 Una combinación de pollo tikka, cordero tikka y seekh kebab con hierbas y especias. Servido en plato caliente con cebolla fresca y pimientos.

Ensaladas

- 11. Ensalada Italiana 10,50
 Huevo Cocido, Escarola, Tomate, Pepino, Maíz, Cebolla y Aceitunas
- 12. Ensalada de atún 10,50
 Atún, Escarola, Tomate, Pepino, Maíz y Cebolla
- 13. Ensalada de vegetales 10,50
Escarola, Aceitunas, Maíz, Pepino, Tomate y Cebolla
- 14. Ensalada Red Fort 10,50
Escarola, Tomate, Pollo Tikka Tandoori, Pepino, Maíz, Cebolla y Aceitunas.

Menú infantil con ensalada



- 15. Nuggets de pollo con patatas fritas ... 10,00
- 16. Palitos de pescado con patatas fritas  10,00
- 17. Hamburguesa de pollo con patatas fritas 10,00
- 18. Escalope de pollo con patatas fritas ... 10,00
- 19. Calamares fritos con patatas fritas  10,00
- 20. Alitas de pollo con patatas fritas 10,00
- 21. Falafel de verduras con patatas fritas .. 10,00

Vegetariano

- 06. Alu Tikki 5,50
Una mezcla de patatas, cebollas, pimientos y especias bañadas en harina de garbanzos y fritas.
- 07. Champiñones Pakora 5,50
Champiñones, cebolla, pimientos y especias rebozados en harina de garbanzos y fritos.
- 08. Verduras Pakora 5,50
Mezcla de verduras, cebolla, pimientos y especias rebozadas en harina de garbanzos y frito.
- 09. Verduras Samosa 5,50
Masa triangular rellena de patatas, guisantes, cebolla, pimientos, especias y frita.
- 10. Bhaji de Cebolla. 5,50
Cebolla mezclada con especias, harina de garbanzos y frita.

Pescados








- 22. Gambas Puri 7,50
 Gambas cocidas en salsa de curry y servidas con puri.
- 23. Pescado Pakora 7,50
 Trozos de pescado rebozados en harina de garbanzos y fritos.

Especialidad en Pescado



Trozos de pescado deshuesado marinados con harina de garbanzos, hierbas, especias y fritos.

- 24. Pescado al curry  12,95
Un curry elaborado con salsa gravy, hierbas y especias.
- 25. Pescado balti  12,95
Un curry elaborado con salsa especial, cebolla y pimiento frescos, hierbas y especias.
- 26. Pescado Jalfrezi  12,95
Un curry elaborado con salsa gravy, hierbas, especias y cebolla y pimientos en rodajas.
- 27. Pescado Madrás  12,95
Un curry picante elaborado con hierbas, especias y chile molido máximo picante.
- 28. Pescado Masala 12,95
 Un curry elaborado con nata fresca, almendra molida y garam masala.



SAMOSA



POLLO PAKORA



ALOO TIKKI



VERDURAS PAKORA











ALITAS DE POLLO



NUGETS DE POLLO

Curry de verduras

29. **Butter Paneer**  13,95
Queso fresco casero cocinado en mantequilla, ajo, salsa de tomate, especias y nata fresca.
30. **Palak Panner "Saag"**  10,95
Queso fresco casero cocinado en espinacas frescas, hierbas, especias y un toque de crema fresca.
31. **Panner karahi**  10,95
Queso fresco casero cocinado en salsa karahi, hierbas, especias, cebolla fresca y pimientos.
32. **Panner Jalfrezi**  10,95
Queso fresco casero cocinado en salsa especial, hierbas, especias, cebolla y pimientos frescos en rodajas.
33. **Panner Madras**  10,95
Un curry picante elaborado con queso fresco casero, salsa madrás especial, hierbas, especias y mucho chile picante molido.
34. **Matar Paneer**  10,95
Un curry elaborado con queso fresco casero, guisantes, hierbas, especias y salsa gravy.
35. **Dal Makhani**  10,95
Lentejas negras cocidas en mantequilla fresca, salsa de tomate, crema fresca, hierbas y especias.
36. **Verduras Masala** 9,95
Mezcla de vegetales frescos cocidos en salsa masala, crema fresca y almendras molidas.
37. **Verduras Korma** 9,95
Mezcla de verduras frescas cocidas en salsa korma, nata fresca, leche de coco y coco molido.
38. **Gobi Korma** 9,95
Coliflor fresca cocida en salsa korma, nata fresca, leche de coco y coco molido.
39. **Verduras Pasanda** 9,95
Mezcla de verduras frescas cocidas en salsa especial, nata fresca, almendra molida y pistacho.
40. **Curry Pakora**  9,95
Un curry elaborado con una mezcla de pakora de verduras, hierbas, especias, salsa especial de harina de garbanzos y yogur.

Curry vegano

41. **Dal Tarka**  9,95
Lentejas amarillas cocidas en salsa especial, hierbas y especias.
42. **Aloo Matar**  9,95
Patatas y guisantes cocidos en salsa gravy, hierbas y especias.
43. **Garbanzos Bhuna**  9,95
Un poco de curry picante elaborado con garbanzos, hierbas, especias y salsa gravy.
44. **Garbanzos Palak "saag"**  9,95
Espinacas frescas cocidas en hierbas y especias con garbanzos.
45. **Garbanzos con patatas**  9,95
Patatas y garbanzos cocidos en salsa gravy, hierbas y especias.
46. **Bombay Aloo**  9,95
Patatas especialmente preparadas y cocidas con hierbas y especias.
47. **Sag Aloo**  9,95
Espinacas frescas y patatas cocidas con hierbas y especias.
48. **Aloo Gobi**  9,95
Coliflor con patatas cocidas con hierbas y especias.
49. **Champiñones Balti**  9,95
Champiñones cocinados en salsa especial, hierbas, especias y cebolla y pimientos frescos.
50. **Zucchini Rogan Josh**  9,95
Calabacín fresco cocinado con el máximo aprovechamiento de tomate, hierbas y especias.
51. **Berenjenas**  9,95
Berenjenas frescas cocinadas en salsa gravy especial, hierbas y especias.
52. **Berenjenas con patatas**  9,95
Berenjenas y patatas frescas cocinadas en salsa gravy especial, hierbas y especias.
53. **Verduras Karahi**  9,95
Mezcla de verduras frescas cocidas en salsa especial, hierbas, especias, cebollas y pimientos frescos.
54. **Verduras Rogan Josh**  9,95
Mezcla de verduras frescas cocinadas con el máximo uso de tomate, hierbas y especias.
55. **Verduras Jalfrezi**  9,95
Mezcla de vegetales frescos cocidos en salsa jalfrezi, cebolla fresca rebanada, pimientos, hierbas y especias.
56. **Verduras Madras**  9,95
Mezcla de verduras frescas cocidas en salsa madrás, mucho chile picante molido, especias y hierbas.
57. **Verduras Vindaloo**  9,95
Mezcla de vegetales frescos cocidos en salsa especial, hierbas, especias y máximo chile picante molido.



PALAK PANEER



VINDALOO



PASANDA



KORMA



KARAHÍ

Arroz no incluido

Curries Tradicionales

Dopiaza

Un curry popular preparado con cebolla fresca y especias.

- 58. Pollo Dopiaza 10,95
- 59. Cordero Dopiaza 12,95
- 60. Gambón Dopiaza  13,95
- 61. Ternera Dopiaza 10,95

Balti

Un curry elaborado con salsa especial Balti, hierbas, especias, cebollas frescas y pimientos.

- 62. Pollo Balti 10,95
- 63. Cordero Balti 12,95
- 64. Gambón Balti  13,95
- 65. Ternera Balti 10,95

Rogan Josh

Un curry aprovecha al máximo el tomate, las hierbas y las especias.

- 66. Pollo Rogan Josh 10,95
- 67. Cordero Rogan Josh 12,95
- 68. Gambón Rogan Josh  13,95
- 69. Ternera Rogan Josh 10,95

Dahi

Un curry elaborado con salsa gravy, hierbas, especias y yogur.

- 70. Pollo Dahi 10,95
- 71. Cordero Dahi 12,95
- 72. Gambón Dahi  13,95
- 73. Ternera Dahi 10,95

Palak (sag)

Un curry elaborado con espinacas frescas, hierbas y especias.

- 74. Pollo Palak 10,95
- 75. Cordero Palak 12,95
- 76. Gambón Palak  13,95
- 77. Ternera Palak 10,95

Dansak

Un curry agridulce elaborado con lentejas frescas, piña, hierbas y especias.

- 78. Pollo Dansak 10,95
- 79. Cordero Dansak 12,95
- 80. Gambón Dansak  13,95
- 81. Ternera Dansak 10,95

Jalfrezi

Un curry medio picante elaborado con cebollas, pimientos, hierbas y especias frescas.

- 92. Pollo Jalfrezi 10,95
- 93. Cordero Jalfrezi 12,95
- 94. Gambón Jalfrezi  13,95
- 95. Ternera Jalfrezi 10,95

Madras

Un curry picante elaborado con hierbas, especias y mucho chile molido picante.

- 96. Pollo Madras 10,95
- 97. Cordero Madras 12,95
- 98. Gambón Madras  13,95
- 99. Ternera Madras 10,95

Vindaloo

Un curry muy picante elaborado con hierbas, especias y chile molido máximo picante.

- 100. Pollo Vindaloo 10,95
- 101. Cordero Vindaloo 12,95
- 102. Gambón Vindaloo  13,95
- 103. Ternera Vindaloo 10,95

Masala

Un curry elaborado con nata fresca, almendra molida y garam masala.

- 104. Pollo Masala 10,95
- 105. Cordero Masala 12,95
- 106. Ternera Masala 10,95

Korma

Un curry elaborado con nata fresca, leche de coco y coco molido.

- 107. Pollo Korma 10,95
- 108. Cordero Korma 12,95
- 109. Ternera Korma 10,95

Pasanda

Un curry suave elaborado con nata fresca, almendras molidas y pistacho.

- 110. Pollo Pasanda 10,95
- 111. Cordero Pasanda 12,95
- 112. Ternera Pasanda 10,95

Khasmiri

Un curry afrutado elaborado con nata fresca, mezcla de frutas y almendras molidas.

- 113. Pollo Pasanda 10,95
- 114. Cordero Pasanda 12,95
- 115. Ternera Pasanda 10,95



BADAMI



DOPIAZA



MADRAS



JALFREZI



BALTI

Arroz no incluido

Especialidades del Pollo Tikka Tandoori

Trozos de pollo deshuesado marinados con salsa tandoori especial, pasta de jengibre y ajo, hierbas, especias y asados en horno de barro indio.

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 116. Especial Pollo Mantequilla  | 13,95 | 124. Pollo Tikka Balti  | 12,95 |
|  Un curry especial elaborado con pollo tikka y cocido en mantequilla fresca, especias, almendra molida y coco, salsa de tomate y crema fresca. | | Un curry elaborado con pollo tikka, hierbas, especias, cebolla y pimientos frescos y salsa balti especial. | |
| 117. Pollo tikka masala | 12,95 | 125. Pollo Tikka Dopiaza  | 12,95 |
|  Un curry elaborado con pollo tikka en salsa masala, almendra molida y nata fresca. | | Un curry elaborado con pollo tikka, cebollas frescas en rodajas, hierbas y especias. | |
| 118. Punjabi Korma | 12,95 | 126. Pollo Tikka Dansak  | 12,95 |
|  Un curry elaborado con pollo deshuesado en nata fresca, leche de coco y coco molido. | |  Un curry agridulce elaborado con pollo tikka, lentejas, piña y especias. | |
| 119. Pollo Badami | 12,95 | 127. Pollo Tikka Jalfrezi  | 12,95 |
|  Un curry suave elaborado con pollo deshuesado en salsa especial, almendras laminadas, almendras molidas y nata fresca. | |  Un curry medio picante elaborado con pollo tikka, cebollas y pimientos frescos en rodajas, hierbas y especias. | |
| 120. Agra | 13,95 | 128. Pollo Tikka Madras  | 12,95 |
|  Un curry suave elaborado con pollo tikka, nata fresca y almendras molidas. | |  A spicy curry made with chicken tikka, herbs, spices and a lot of hot ground chilli. | |
| 121. Pollo Red Fort  | 12,95 | 129. Pollo Tikka Vindaloo  | 12,95 |
| Un curry elaborado con pollo tikka en salsa especial, hierbas y especias. | |  Un curry muy picante elaborado con pollo tikka, hierbas, especias, hojuelas de chile y chile molido máximo picante. | |
| 122. Pollo Tikka al Mango | 12,95 | 130. Pollo Tikka con espinacas  | 13,95 |
|  Un curry elaborado con pollo tikka en salsa especial, hierbas y especias. | | Un curry elaborado con pollo tikka, espinacas frescas, hierbas, especias y un toque de crema fresca. | |
| 123. Pollo Tikka Rogan Josh  | 12,95 | 131. Pollo Tikka Dahi  | 12,95 |
| Un curry elaborado con pollo tikka con el máximo uso de tomates, hierbas y especias. | |  Un curry elaborado con pollo tikka, salsa gravy, hierbas, especias y yogur. | |



Arroz no incluido



Especialidades Tandoori

- 132. Pollo Tikka Tandoori** 14,95
Trozos de pollo deshuesado marinados con salsa especial, pasta de jengibre y ajo, hierbas, especias y asados en horno de barro indio y servidos en chisporroteo con cebollas y pimientos frescos.
- 133. Pollo Tikka Shaslik** 15,95
Trozos de pollo deshuesado marinados con salsa tandoori especial, pasta de jengibre y ajo, hierbas y especias, asados a la parrilla en un horno de barro indio y servidos en chisporroteo con cebollas frescas, pimientos, champiñones y tomate.
- 134. Cordero Tikka Tandoori** 18,95
Trozos de cordero deshuesado marinados con salsa tandoori especial, pasta de jengibre y ajo, hierbas, especias y asados en horno de barro indio y servidos en chisporroteo con cebollas y pimientos frescos.
- 135. Parrilla Mixta Tandoori** 16,95
Combinación de pollo tikka, cordero tikka y seekh kebab con hierbas, especias y salsa tandoori. Servido en un plato caliente con cebollas y pimientos frescos.
- 136. Gambón Tandoori** 19,95
Gambón cocinados en salsa tandoori especial, hierbas y especias. Servido en plato caliente con cebollas y pimientos frescos.

Platos Biryani



- 137. Pollo Biryani** 12,95
Pollo deshuesado cocinado en salsa especial y mezclado con arroz basmati, especias, hierbas, cebolla y pimientos en rodajas, almendras molidas y coco.
- 138. Cordero Biryani** 14,95
Cordero deshuesado cocinado en salsa especial y mezclado con arroz basmati, especias, hierbas, cebolla y pimientos en rodajas, almendras molidas y coco.
- 139. Gambón Biryani** 14,95
Gambón cocidos en salsa especial y mezclados con arroz basmati, especias, hierbas, cebolla y pimientos en rodajas, almendras molidas y coco.
- 140. Pollo Tikka Biryani** 13,95
Pollo tikka cocinado en salsa especial y mezclado con arroz basmati, especias, hierbas, cebolla y pimientos en rodajas, almendras molidas y coco.
- 141. Verduras Biryani** 11,95
Mezcla de verduras frescas cocidas en salsa especial y mézclelos con arroz basmati, especias, hierbas, cebolla y pimientos en rodajas, almendras molidas y coco.

Acompañamientos Pan de la India

- 142. Naan normal** 3,50
Pan naan superfino cocinado en horno de barro indio.
- 143. Naan de queso** 4,50
Pan naan relleno de queso especial y cocinado en horno de barro indio.
- 144. Naan de ajo** 4,50
Ajo fresco y cilantro encima del pan y cocinados en horno de barro indio.
- 145. Naan de queso y ajo** 5,50
Pan naan relleno con queso especial, ajo y cilantro encima del pan y cocinado en horno de barro indio.
- 146. Keema Naan** 5,00
Pan naan relleno de carne picada, cilantro fresco encima del pan y cocido en horno de barro indio.
- 147. Naan de cebolla** 4,50
Cebolla fresca en rodajas y cilantro encima del pan naan y cocinado en horno de barro indio.
- 148. Naan con chilli** 4,50
Chile fresco y cilantro cubren el pan naan y se cocinan en horno de barro indio.
- 149. Peshwari Naan** 4,95
Pan naan relleno con mezcla de coco molido, almendras, azúcar y pulpa de mango y cocido en horno de barro indio.
- 150. Bhatoora** 3,50
Pan indio frito en aceite.
- 151. Tandoori Roti** 3,00
Pan integral cocinado en horno de barro indio.
- 152. Popadom** 2,00
Elaborado con lentejas y arroz.

Arroz basmati

Arroz aromatizado con especias

- 153. Arroz basmati hervido** 3,50
- 154. Arroz basmati pilaú** 3,95
- 155. Arroz basmati pilau con champiñones** 4,95
- 156. Arroz basmati pilau con verduras** .. 4,95
- 157. Arroz basmati hervido con huevo** ... 4,95
- 158. Arroz basmati pilau con carne** 5,50
- 159. Arroz basmati hervido con limón** ... 4,95

Postres Típicos de la India

- 160. Helado de Mango** 4,00
- 161. Helado de pistacho** 4,00
- 162. Bola de leche frita en almíbar** 4,00
- 163. Mango Lassi** 4,50
- 164. Lassi salado** 4,50
- 165. Pudíng de zanahoria** 4,00
- 166. Arroz con leche** 4,00



Salsa extra de curry para pollo tikka tandoori o biryani 3€
Arroz no incluido

Menú para uno

30,00

167. Entrantes
Bhaji de cebolla
Segundo plato
Pollo Red Fort
Arroz Pilaú
Pan de queso
Cerveza grande
Helado de Mango

Menú para dos

60,00

168. Entrantes
Verduras Pakora + Pollo Pakora
Segundo plato
Pollo Masala
Cordero Rogan Josh
Arroz Pilaú
Pan de queso
Botella de vino de la casa.
Helado de Mango

Menú para tres

90,00

169. Entrantes
Verduras Pakora + Pollo Pakora + Pollo Tikka
Segundo plato
Pollo Masala
Cordero Rogan Josh
Dhal Tarka
2 Arroz Pilaú
Pan de queso
Botella de vino de la casa.
Agua
1 Helado de Mango y 1 Helado de Pistacho

Menú para cuatro

120,00

170. Entrantes
Verduras Pakora + Pollo Pakora + Pollo Tikka + Cebolla Bhaji
Segundo plato
Pollo Masala
Cordero Rogan Josh
Dhal Tarka
Jalfrezi de gambas
2 Arroz Pilaú
Pan de queso y pan de ajo
2 Botellas de Vino de la casa y 2 Aguas
1 Helado de Mango y 1 Helado de Pistacho

Cervezas

171. Pinta	4,50
172. Estrella Draft	3,50
173. Heineken	3,95
174. Cobra (cerveza india)	4,50
175. Coronita	4,50
176. Cerveza sin alcohol 0.0	3,50
177. Shandy	3,50

Bebidas sin alcohol

No se sirve agua del grifo

178. Agua 1/2 litro	2,95
179. Agua con gas 1/2 litro	3,50
180. Coca cola, fanta, sprite, nestea 330cl	3,95
181. Zumos (Naranja, Piña, Melocotón, Manzana)	2,95
182. Mango Lassi	4,50

Cafes

183. Café	2,00
184. Cortado	2,00
185. Cafe largo	2,50
186. Café con leche	2,50
187. Capuchino	3,00
188. Café irlandés.	4,50

Té

189. menta poleo	2,50
190. Manzanilla	2,50
191. Té clásico	2,50
192. Té rojo	2,50
193. Té verde	2,50
194. Te de limón	2,50
195. Carajillo	2,50

Whisky

196. Ballantines, Red Label, J&B Cutty Sark, Famous Grose	4,50
197. Black Label, Cardhu, Chivas	5,50

Brandys

198. Carlos III, Magno, Terry	3,50
199. Soberano, 103, Veterano.	3,50

Gins

200. Bacardi, Smirnoff, Beefeater	5,00
201. Gordons, Larios, Bombay	5,00

Aperitivos

202. Cointreau	4,50
203. Tia Maria, Grappa, Malibu, Campari	4,00
204. Negrita, Martini	4,00

Combinados

205. Aperol Spritz	8,00
206. Gin Tonic	8,00
207. Whisky Cola	8,00
208. Mojito Classic	8,50
209. Mojito Strawberry	9,50

Copa de vino de la casa

Rojo / Rosa / Blanco	3,50
----------------------	------

Vinos Tintos



210. Vino de casa		12,95
211. Torres Sangre de Toro	8,95	18,95
212. Faustino VII	8,95	18,95
213. Marqués de Cáceres	12,50	22,95
214. Ramón de Bilbao	12,95	24,95
215. Macia Batle		20,95
216. Cune		18,95
217. El Coto		18,95

Vinos rosados



218. Vino de casa		12,95
219. Mateus Rosse		17,95
220. Faustino		17,95
221. Marqués de Cáceres	9,50	18,95
222. Cune		18,95
223. El Coto		17,95
224. Ramón Bilbao		24,95
225. Macia Batle		20,95
226. Viña Sol		18,95

Vinos Blancos



227. Vino de casa		12,95
228. Viña Sol	9,95	18,95
229. Blanco Pescador	8,95	17,95
230. Chadonay		21,95
231. Marqués de Cáceres	9,95	18,95
232. Faustino	9,95	18,95
233. Cune		18,95
234. El Coto		17,95
235. Ramón Bilbao		24,95

Gran Reserva

236. Faustino V		29,95
237. Marqués de Cáceres		29,95

Sangría

238. Sangría 1/2 litro	8,95
239. sangría 1 litro	13,95
240. Sangría de Champán 1 litro	15,95
241. Copa de Tinto de Verano	4,50

Cava

242. Codorniu (Seco y Semiseco)	15,95
243. Freixenet (Seco y Semiseco)	15,95
244. Cava pequeña	6,95