

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## DELIVERY MENU

**PD: Por favor consultar precios actualizados al momento de hacer su pedido telefónicamente ya que puede ver demoras en actualizarse en nuestra página web.**

PS: Please enquire about price updates at the time you place your order via telephone.

### Combos para 2 personas

**Combo Pollo (2 personas) \$950**

*Korma de Pollo + 1 Naan de Ajo + 1 Arroz Basmati + Samosas (2 und) + Channa Masala*

**Combo Pollo Masala (2 personas) \$950**

*Pollo Tikka Masala + 1 Naan de Ajo + 1 Arroz Basmati + Samosas (2 und) + Channa Masala*

**Combo Cordero (2 personas) \$995**

*Korma de Cordero + 1 Naan de Ajo + 1 Arroz Basmati + Samosas (2 und) + Channa Masala*

**Combo Vegetariano (2 personas) \$890**

*Navratan Korma + 1 Naan de Ajo + 1 Arroz Basmati + Samosas (2 und) + Channa Masala*

### Entradas / Appetizers

**Bharwan Aloo (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) \$440**

Papas rellenas con una mezcla de especias y queso casero rallado, asadas al Tandoor

**Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) \$440**

Queso casero de la india con vegetales marinada en pimienta negra y otras especias asados al Tandoor

**Hariyali Langostinos (Prawns) + 1 Naan (Pan hindu) \$455**

Langostinos marinados en una salsa verde de cilantro, menta y especias

**Tikka Langostinos (Prawns) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$455**

Langostinos con la mezcla tradicional de yogur y especias de la India

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

**Malai Kebab de Pollo (Chicken) + 1 Naan (Pan hindu) \$440**

Bocados de pollo marinados en crema, con ajo, jengibre y especias suaves

**Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$440**

Marinados en una mezcla tradicional de yogur y especias de la India

**Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$390**

Naan relleno de cordero picado, con cebolla, menta, cilantro y especias

**Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$455**

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

**Samosas (Vegetarian) 3 unidades \$240**

Empanadas típicas de la India rellenas de papa y arvejas sazonadas con especias

## Platos Vegetarianos / Vegetarian Courses

**Masoor Dal (Vegetarian) \$395**

Un plato sencillo de lentejas en un puree de tomate, cebollas y limón con especias

**Masoor "Tadka" Dal (Vegetarian)- PICANTE \$455**

El Masoor Dal de lentejas con un recubrimiento "Tadka" de semillas fritas de mostaza y comino, aji seco y ajo.

**Navratan Korma (Vegetarian) \$495**

Plato vegetariano de "nueve joyas" en salsa cremosa del norte de la India

**Paneer Saag (Vegetarian) \$495**

Queso casero de la India en salsa cremosa de espinaca con especias

**Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE \$495**

Queso casero de la India en una salsa de tomate, cebollas y especias

**Vegetable Biryani \$565**

Verduras cocidas a fuego lento en una olla sellada, con arroz y especias indias

**Channa Masala (Vegetarian) \$495**

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas

**Aloo Saag (Vegetarian) \$495**

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

**Yellow Dal Tadka  \$395**

Guiso de lentejas amarillas cocida con ajo, semillas de mostaza, y especias Indias

**Baingan Bartha  \$455**

Puré de berenjenas previamente asadas en el tandoor y sazonadas con tomate, cebollas y especias Indias

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Langostinos / Prawns

### Langostino Tikka Masala (Prawns) - 🍴 \$635

Un plato clásico del Tandoor con langostinos pelados en una salsa de tomate, cebollas y especias

### Langostinos (Prawns) de la costa Malabar \$635

Un plato de langostinos (pelados) del suroeste de la India, con una base de leche de coco y pulpa de tamarindo, aromatizado con varias especias

### Pescado (Fish) de la costa Malabar \$635

Un plato de filet de pescado del suroeste de la India, con una base de leche de coco y pulpa de tamarindo, aromatizado con varias especias

## Pollo / Chicken

### Pollo Shah Jahani (Chicken) \$555

Trozos de pollo en una salsa de crema, castaña de cajú y especias suaves

### Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🍴 \$555

El plato clásico del Tandoor en una salsa de tomate, cebollas y especias

### “Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$555

Un plato rico, exquisito y aromático del norte de la India con origen de los emperadores de la India

### Pollo Xacuti (Chicken) \$555

Curry de pollo originario de la costa de Goa a base de coco aromatizado con especias indias

## Cordero /Lamb

### Korma de Cordero (Lamb) \$635

Un plato de cordero del norte cocido en una salsa de castaña de caju y diferentes especias

### Biryani de Cordero (Lamb) \$695

Cordero cocido a fuego lento en una olla sellada, con arroz y especias aromáticas

### Cordero “Ismaili” de Bombay (Lamb) \$635

Un plato familiar de la comunidad “Ismaili,” aromático y delicioso, cocido en una salsa de frutos secos tostados, especias, cilantro y menta

### Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE \$635

Un plato de cordero de la provincia de Tamil Nadu al sur de la India, cocido en su jugo con 19 diferentes especias e ingredientes

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Panes Especiales y Arroz Blanco / Indian Breads and White Rice

### Naan \$80

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

### Naan de Manteca (*Butter Naan*) \$90

Naan con manteca y un recubrimiento ligero de verduras ralladas o de ajo

### Naan de Ajo (*Garlic Naan*) \$90

Naan con manteca y un recubrimiento ligero de verduras ralladas o de ajo

### Paratha \$95

Pan del norte (hecho con manteca refinada). Rich bread from the north made with Ghee

### Arroz Blanco (*Plain White Rice*) \$90

### Arroz Blanco Basmati (*Basmati White Rice*) \$150

## Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca \$45 (20 ml) \$90(75ml)

Salsa de ají fresco picante \$45 (20 ml) \$90(75ml)

Salsa de mani \$45 (20 ml) \$90(75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$90(75ml)

## Postres / Desserts

### Ras Malai \$160

Bolitas aplanadas de queso casero remojadas en una reducción de leche dulce, y saborizadas con cardamomo, pistachos y almendras trituradas.

### Kheer \$160

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

### Gajar ka Halwa \$160

Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y *mawa*\*

### Gulab Jamun \$160

Globos cremosos de *mawa*\* remojado en un almíbar de rosa y cardamomo

## Bebidas

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$120

Mango Lassi (Batido de Mango y Yogur natural)-500ml \$170

Delivery V46