

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) \$1140

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

Combo Pollo Masala (2 personas) \$1140

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

Combo Cordero (2 personas) \$1190

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

Combo Vegetariano (2 personas) \$1080

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Aloo (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) \$530

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) \$530

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

Hariyali Langostinos (Prawns) + 1 Naan (Pan hindu) \$540

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

Tikka Langostinos (Prawns) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$540

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) \$530

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

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$530

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$480

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$540

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades \$290

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

Platos Vegetarianos / Vegetarian Courses

Masoor Dal (Vegetarian) \$470

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

Masoor "Tadka" Dal (Vegetarian)- PICANTE \$540

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

Navratan Korma (Vegetarian) \$590

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$590

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

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE \$590

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

Vegetable Biryani \$680

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

Channa Masala (Vegetarian) \$590

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas

Aloo Saag (Vegetarian) \$590

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Yellow Dal Tadka  \$470

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

Baingan Bartha  \$540

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) - 🍴 \$760

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar \$760

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 \$760

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) \$650

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🍴 \$650

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$650

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

Pollo Xacuti (Chicken) \$650

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

Cordero /Lamb

Korma de Cordero (Lamb) \$760

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$840

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

Cordero “Ismaili” de Bombay (Lamb) \$760

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 \$760

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*) \$100

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

Naan de Ajo (*Garlic Naan*) \$100

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

Paratha \$110

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*) \$170

Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca \$50 (20 ml) \$100(75ml)

Salsa de ají fresco picante \$50 (20 ml) \$100(75ml)

Salsa de mani \$50 (20 ml) \$100(75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$100(75ml)

Postres / Desserts

Ras Malai \$180

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

Kheer \$180

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$180

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

Gulab Jamun \$180

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

Bebidas

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$130

Mango Lassi (Batido de Mango y Yogur natural)-500ml \$190

Delivery V48