

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## DELIVERY MENU (Durante Covid-19)

**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

Tel: 011-48213676, 011-48232849, 011-20759398.

### Combos para 2 personas

**Combo Pollo (2 personas) \$1250**

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

**Combo Pollo Masala (2 personas) \$1250**

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

**Combo Cordero (2 personas) \$1290**

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

**Combo Vegetariano (2 personas) \$1180**

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

### Entradas / Appetizers

**Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) \$580**

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

**Malai Kebab de Pollo (Chicken) + 1 Naan (Pan hindu) \$580**

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

**Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$580**

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

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

**Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$530**

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

**Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$590**

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

**Samosas (Vegetarian) 3 unidades \$320**

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) \$650**

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

**Paneer Saag (Vegetarian) \$650**

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

**Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE \$650**

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

**Vegetable Biryani \$750**

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

**Channa Masala (Vegetarian) \$650**

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas

**Aloo Saag (Vegetarian) \$650**

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

## Langostinos / Prawns

**Langostino Tikka Masala (Prawns) - 🌶️ \$830**

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

**Langostinos (Prawns) de la costa Malabar \$830**

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

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Pollo / Chicken

### Pollo Shah Jahani (*Chicken*) \$710

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

### Pollo Tikka Masala (*Chicken*) - 🍴 \$710

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

### “Korma” de Pollo al Pistachos (*Chicken*) \$710

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

## Cordero /Lamb

### Korma de Cordero (*Lamb*) \$830

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

### Biryani de Cordero (*Lamb*) \$920

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

### Aatu Kari Kolambu (*Lamb*) - PICANTE \$830

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

## Panes Especiales y Arroz Blanco /

## Indian Breads and White Rice

### Naan \$90

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

### Naan de Manteca (*Butter Naan*) \$110

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

### Naan de Ajo (*Garlic Naan*) \$110

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

### Paratha \$120

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

### Arroz Blanco (*Plain White Rice*) \$100

### Arroz Blanco Basmati (*Basmati White Rice*) \$190

## Adicionales:

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

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

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

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Postres / Desserts

### **Kheer \$200**

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

### **Gajar ka Halwa \$200**

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

## Bebidas

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

*Delivery V49*

**\$150**