

# Tandoor

x COCINA DE LA INDIA x

## 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) \$1380

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

Combo Pollo Masala (2 personas) \$1380

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


Combo Cordero (2 personas) \$1420

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


Combo Vegetariano (2 personas) \$1290

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

### Entradas / Appetizers

**Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian)  \$640**

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

**Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu)  \$640**

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) \$630**

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

# Tandoor

x COCINA DE LA INDIA x

## **Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE + 1 Naan (Pan hindu) \$630**

Marinados en una mezcla tradicional de yogur y especias 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) \$680**

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

## **Samosas (Vegetarian) 3 unidades \$360**

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

## **Platos Vegetarianos / Vegetarian Courses**

### **Masoor Dal (Vegetarian) \$490**

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

### **Masoor "Tadka" Dal (Vegetarian)- PICANTE \$590**

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

### **Navratan Korma (Vegetarian) \$720**

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

### **Paneer Saag (Vegetarian) \$720**

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

### **Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE \$720**

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

### **Vegetable Biryani \$790**

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

### **Channa Masala (Vegetarian) \$720**

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas

### **Aloo Saag (Vegetarian) \$720**

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

## **Langostinos / Prawns**

### **Langostino Tikka Masala (Prawns) - \$890**

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

### **Langostinos (Prawns) de la costa Malabar \$890**

# Tandoor

x COCINA DE LA INDIA x

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

## Pollo / Chicken

### Pollo Shah Jahani (Chicken) \$780

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

### Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🍛 \$780

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

### “Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$780

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) \$890

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

### Biryani de Cordero (Lamb) \$990

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

### Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE \$890

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 \$100

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

### Naan de Manteca (Butter Naan) \$120

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

### Naan de Ajo (Garlic Naan) \$120

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

### Paratha \$130

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

### Arroz Blanco (Plain White Rice) \$120

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

## Adicionales:

# Tandoor

x COCINA DE LA INDIA x

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)

## Postres / Desserts

**Kheer \$220**

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

**Gajar ka Halwa \$220**

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

## Bebidas

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) **\$150**

Delivery V50



PICANTE SUAVE



PICANTE