

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) \$1550

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

Combo Pollo Masala (2 personas) \$1550

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


Combo Cordero (2 personas) \$1590

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


Combo Vegetariano (2 personas) \$1450

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian)  \$690

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu)  \$690

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) \$690

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) \$690

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$590

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$750

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades \$390

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

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$790

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$790

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

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE \$790

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

Vegetable Biryani \$890

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

Channa Masala (Vegetarian) \$790

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas

Aloo Saag (Vegetarian) \$790

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian), \$590

Una guarnición sencillo de lentejas en un puree de tomate, cebollas y limón con especias para acompañar los platos principales.

Masoor "Tadka" Dal (Vegetarian)- PICANTE \$650

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

Langostinos / Prawns

Langostino Tikka Masala (Prawns) - \$990

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar \$990

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

x COCINA DE LA INDIA x

Pollo / Chicken

Pollo Shah Jahani (Chicken) \$890

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - \$890

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$890

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) \$990

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$1090

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE \$990

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 \$120

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

Naan de Manteca (Butter Naan) \$130

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

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$130

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

Paratha \$150

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

Arroz Blanco (Plain White Rice) \$130

Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$220

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

x COCINA DE LA INDIA x

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)

\$180

Delivery V51



PICANTE SUAVE



PICANTE