

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Cena para 2 personas / Dinner for 2

**\$69900 pesos \***

1 Entrada + 2 Platos Principales + 2 acompañamientos + 2 Gaseosas o Copas de Vino  
1 Appetizer + 2 Main Courses + 2 Rice or Bread + 2 Soft Drinks or Water or Glasses of wine

### Entradas / Appetizers:

Samosas de Papas (Vegetarian)

Samosas de Cordero (Mutton) 🍴

Malai Kebab de Pollo (Chicken)

Pollo Tikka (Chicken) 🍴

Kheema Naan de Cordero (Mutton)

Langostinos Hariyali / Tikka (Prawn)

### Platos Principales / Main Courses:

Langostinos Masala (Prawns) 🍴

Korma de Cordero (Mutton)

Biryani de Cordero (Mutton)

Pollo Shah Jahani (Chicken)

Korma de Pollo (Chicken)

Pollo Tikka Masala (Chicken)

Navratan Korma (Vegetarian)

Channa Masala 🍴 (Vegetarian)

Paneer (Queso) Saag (Vegetarian)

Aloo (Papa) Saag (Vegetarian)

Paneer (Queso) Tikka Masala (Vegetarian)

Vegetable Biryani 🍴 (Vegetarian)

### Acompañamientos / Indian Breads & Rice:

Naan

Naan de Manteca (Butter)

Arroz Blanco / White Rice

Arroz Blanco Basmati de la India / Indian Basmati Rice (White)

**\*Cena para 3 (Dinner for 3) \$104900 & \*Compartidos / Sharing: + \$17900**  
**No incluye el valor del cubierto / Cover tax not included**  
**No acumulable con otros descuentos o promos / No other discounts allowed**

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Entradas / Appetizers



= Medianamente Condimentado / Low level of spiciness



= Picante / Medium level of spiciness: Spice level can be increased upon request

### Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) \$17900

Papas rellenas con una mezcla de especias y queso casero rallado asadas al Tandoor  
*Potatoes stuffed with vegetables and grated fresh "paneer" cheese and spices, grilled in the Tandoor*

### Paneer Tikka Kali Mirchi (Vegetarian) \$17900

Queso casero de la india con vegetales y especias asados al Tandoor. **(Gluten Free)**  
*Homemade Indian cheese alternated with vegetables grilled in the Tandoor*

### Samosas (Vegetarian) \$15900

Empanadas Indias de papa y arvejas con especias (4 und). **(Apto Vegano)**  
*A triangular shaped fried pastry filled with spiced potato (pr lamb) & veggies.*

### Samosas de Cordero (Mutton Samosa) \$16900

Empanadas tipo India rellenas de cordero y arvejas con especias (4 und).  
*A triangular shaped fried pastry filled with lamb & veggies.*

### Hariyali Kebab de Langostinos (Prawns) \$20900

Langostinos marinados en una salsa verde de cilantro, menta y especias al horno Tandoor  
*Prawns grilled in a green sauce of cilantro, mint and spices in the Tandoor oven. **(Gluten Free)***

### Tikka de Langostinos (Prawns) \$20900

Langostinos con la mezcla tradicional de yogur y especias de la India hecho en el Tandoor  
*Prawns grilled with the traditional Tandoori blend of yoghurt and Indian spices in the Tandoor oven*

### Malai Kebab de Pollo (Chicken) \$19900

Bocados de pollo marinados en crema, con ajo, jengibre y especias suaves hecho en el Tandoor. **(Gluten Free)**

*Tender morsels of chicken with cream, garlic and ginger in the Tandoor oven*

### Pollo (Chicken) Tikka \$19900

Marinados en una mezcla tradicional de yogur y especias de la India hecho en el Tandoor  
*Chicken morsels with the traditional Tandoori blend of yoghurt and Indian spices in the Tandoor oven*

### Kheema Naan de Cordero (Lamb) \$18400

Naan relleno de cordero picado mezclado con cebolla, menta, cilantro y especias hecho en el horno Tandoor

*Naan stuffed with ground lamb with onions, mint, cilantro and spices cooked in the Tandoor oven*

### Seekh Kebab de Cordero (Lamb) \$20900

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias hecho en el horno Tandoor

*The classic kebab of ground lamb with herbs and spices cooked in the Tandoor oven. **(Gluten Free)***

### Degustación de cuatro entradas (para 2 personas) \$35900

**Mixed Platter of four appetizers (for 2 persons).**

Paneer Tikka Kali Miri (Vegetarian)

Malai Kebab de Pollo (Chicken)

Hariyali Kebab de Langostino (Prawn)

Kheema Naan de Cordero (Lamb)

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Platos Principales / Main Courses

Especialidades de la India – Se recomienda acompañar con Arroz o Naan (pan hindú)

Indian specialties – We recommend that your order Indian Breads or Rice with each dish.



= Medianamente Condimentado / Low level of spiciness



= Picante / Medium level of spiciness: Spice level can be increased upon request

## Cordero / Lamb

**Biryani de Cordero**  **\$28300**

Cordero cocido a fuego lento en una olla sellada, con arroz y especias aromáticas  
Lamb slow-cooked in a sealed vessel with rice and aromatic indian spices. **(Gluten Free)**

**Aatu Kari Kolambu de Ooty**  **\$26900**

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 **(Gluten Free)**  
Lamb curry from the state of Tamil Nadu in south India, cooked in its juices with 19 different spices and ingredients

**Korma de Cordero** **\$26900**

Un plato de cordero cocido con diferentes especias en una salsa de castaña de cajú  
A cashew based Lamb curry cooked in its juices with different spices and ingredients **(Gluten Free)**

## Pescados y Langostinos / Fish & Prawns

**Pesca del día o Langostinos de la costa Malabar (Prawns/Fish)**  **\$26900**

Un plato de pesca del día (filet) o langostinos (pelados) del suroeste de la India, con una base de leche de coco y pulpa de tamarindo y aromatizado con varias especias  
A curry of boneless fish (catch of the day) or prawns from the southwestern Malabar coast of India, with a base of coconut milk and tamarind pulp, with various spices. **(Gluten Free)**

**Langostinos (Prawn) Masala**  **\$26900**

Un plato clásico de langostinos en una salsa de tomate, cebollas y especias  
A classic prawn curry dish cooked in a sauce of tomatoes, onions and spices **(Gluten Free)**

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Pollo / Chicken

### Pollo Shah Jahani \$23900

Pollo en salsa de crema, pasta de castaña de cajú, cebolla caramerilizada y especias suaves. **(Gluten Free)**

*Chicken cooked in a rich curry of cream, nuts, brown onions and mild spices*

### Pollo Tikka Masala 🍛 \$23900

El plato clásico del tandoor en una salsa de tomate, cebollas y especias **(Gluten Free)**

*The classic Tandoori chicken curry dish cooked in a sauce of tomatoes, onions and spices*

### “Korma” de Pollo al Pistachos de Agra \$23900

Curry del norte de la India con una salsa hecha de yogur, pasta de pistachos, semillas de hinojo y otras especias. **(Gluten Free)**

*Curry from North of India with yogurt, ground pistachios, fennel seeds and other spices*

## Vegetariano & Vegano / Vegetarian & Vegan

### Paneer Tikka Masala 🍛 \$21900

Queso casero de la India en una salsa de tomate, cebollas y especias **(Gluten Free)**

*Curry with homemade Indian cheese, garlic & ginger in a sauce of tomatoes, onions and spices*

### Navratan Korma \$21900

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

*Creamy vegetarian curry of “nine jewels” from the North of India **(Gluten Free)***

### Paneer Saag \$21900

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

*Curry of spinach with homemade Indian cheese, garlic - ginger and spices. **(Gluten Free)***

### Aloo Saag \$21900

Papas en salsa de espinaca con crema de leche (**Veganos** pueden solicitar reemplazo de crema con leche de coco) y especias típicas. **(Gluten Free)**

*Curry of spinach with potato, garlic-ginger and spices*

### Vegetable Biryani 🍛 \$23900

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

*Vegetables slow-cooked in a sealed vessel with rice and aromatic indian spices. **(Gluten Free)***

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Guarnicion / Side dish (Dal)

### Yellow Dal Tadka 🍴 \$15900

Guiso de lentejas amarillas cocida con ajo, semillas de mostaza, y especias Indias  
*Yellow lentils (dal) tempered with fried mustard seeds, garlic and spices*

### Channa Masala 🍴 \$19900

Garbanzos en un puree de tomates, y especias típicas. **(Gluten Free) / (Apto Vegano)**  
*Chickpeas in a sauce of tomato and typical spices*

### Masoor Dal Tadka 🍴 \$15900 sin /without "Tadka" \$14900

Lentejas cocidas en un puré de tomate, cebollas y limón con especias, y con o sin un recubrimiento "Tadka" de semillas fritas de mostaza, comino, ají seco y ajo. **(Gluten Free)**  
*Whole brown lentils with a paste of onions, tomatoes and lemon, cooked in a sauce with Indian spices, with or without a "Tadka" covering of fried mustard and cumin seeds, dried chilies and garlic (Apto Vegano)*

## Panes Especiales y Arroz Basmati para acompañar / Indian Breads and Basmati Rice

**Todos los panes están hechos en el momento**

*All naans are cooked to order*

### Naan \$2900

Pan clásico del horno tandoor  
*Classic flaky bread from the Tandoor oven*

### Naan de Manteca o Ajo o Cebolla (Butter, Onion or Garlic Naan) \$3600

Naan con manteca y un recubrimiento ligero de verduras ralladas, de ajo o cebolla  
*Naan with butter and a light coating of grated vegetables, or of garlic or onion*

### Paratha \$3900

Pan hojaldrado del norte de la India hecho en un sartén con ghee (manteca clarificada)  
*Rich bread from the North of India cooked on a pan with ghee (clarified butter)*

### Arroz Blanco Basmati de la India / Indian Basmati Rice (White) \$5500

Un arroz blanco basmati aromático de renombre mundial. **(Gluten Free)**  
*The world-renowned aromatic basmati plain white rice*

### Arroz Blanco / White Rice \$3200

Un arroz blanco nacional. **(Gluten Free)**  
*Plain white rice*

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Postres / Desserts

|   |          |                    |               |
|---|----------|--------------------|---------------|
| <b>Gulab Jamun</b>  |          | <b>\$6900</b>      |               |
| <i>Globos cremosos de mawa* remojado en un almíbar de rosa y cardamomo</i><br><i>Golden creamy balls of mawa* soaked in a syrup of rose and cardamom</i>  |          |                    |               |
| <b>Badam-Pista Kulfi</b>  | <b>o</b> | <b>Mango Kulfi</b> | <b>\$6900</b> |
| <i>Helado en el estilo clásico de la india con mawa*, almendras y pistachos (o mango). <b>(Gluten Free)</b></i><br><i>Rich ice-cream prepared in the classic Indian style with mawa*, almonds and pistachios (or mango)</i> |          |                    |               |
| <b>Gajar ka Halwa</b>   |          | <b>\$6900</b>      |               |
| <i>Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y mawa*. <b>(Gluten Free)</b></i><br><i>Creamy dessert with carrots, nuts and mawa*</i>  |          |                    |               |
| <b>Kheer</b>  |          | <b>\$6900</b>      |               |
| <i>Arroz basmati en leche condensada y frutos secos. <b>(Gluten Free)</b></i><br><i>Basmati rice in sweetened evaporated milk and nuts</i>  |          |                    |               |

\*El mawa (o khoya) es un ingrediente base logrado a partir de una reducción de leche

\*Mawa (also known as Khoya) is an ingredient obtained by the reduction of whole milk

## Café & Té / Coffee & Tea

|   |        |
|---|--------|
| Café, o Cortado   | \$2100 |
| Café o Té con leche   | \$2400 |
| Café Doble  | \$2400 |
| Café Doble con leche  | \$2900 |
| Té en saquito (Consultar Variedades)  | \$2400 |
| Té en hebras (importados de la India y el mundo / imported loose-leaf teas) | \$2900 |

### **Blends:**

**"Tandoor"** (Té negro c/ cardamomo, piel de naranja, jengibre / Black tea w/ cardamom, orange zest, ginger)

**"Oriental"** (Mezcla de té verde y negro c/ pétalos de flores / mix of green & black tea w/ flower petals)

# Tandoor

COCINA DE LA INDIA

## Tragos & Bebidas / Drinks

**Carta de vinos disponible / Please ask for our full wine list**

|   |        |
|---|--------|
| Aperol Spritz (Aperol, Champagne, Soda) | \$9000 |
| Negroni (Gin, Campari, Vermu)           | \$9000 |
| Gin Tonic (Gin, Tonic)                  | \$9000 |
| Campari con Naranja (Campari, Naranja)  | \$7300 |

## Vinos por Copa, Cervezas y Whiskey Wines by the Glass, Beer & Whiskey

|   |         |
|---|---------|
| Copa de Vino tinto o blanco / Glass of Red or White       | \$3900  |
| Copa de Altos Las Hormigas (Clásico ) Malbec 180ml        | \$4900  |
| Cerveza / Beer Lata 473 ml (consultar variedades)         | \$5900  |
| Whiskey, Johnnie Walker Black Label (Etiqueta Negra) 60ml | \$16800 |

## Agua y Gaseosas / Water & Soft Drinks

|   |        |
|---|--------|
| Agua Mineral / Bottled Mineral Water                                    | \$2900 |
| Gaseosas, Línea Coca-Cola, Agua Tónica, Agua Saborizadas/Tonic Water    | \$2900 |
| Limonada India con Jengibre y Menta / Fresh Indian Ginger-Mint Lemonade | \$4800 |
| Lassi de yogur natural / Lassi made from yogurt                         | \$4900 |
| Elección salado o dulce / choice of salty or sweet lassi                |        |
| Lassi de mango natural / Mango lassi                                    | \$5900 |

**Cubierto \$1900 por persona / Cover tax \$1900 per person**

Naan acompañado con salsa de maní, salsa de menta y salsa raita.  
Naan with peanut chutney, mint chutney and raita sauce.