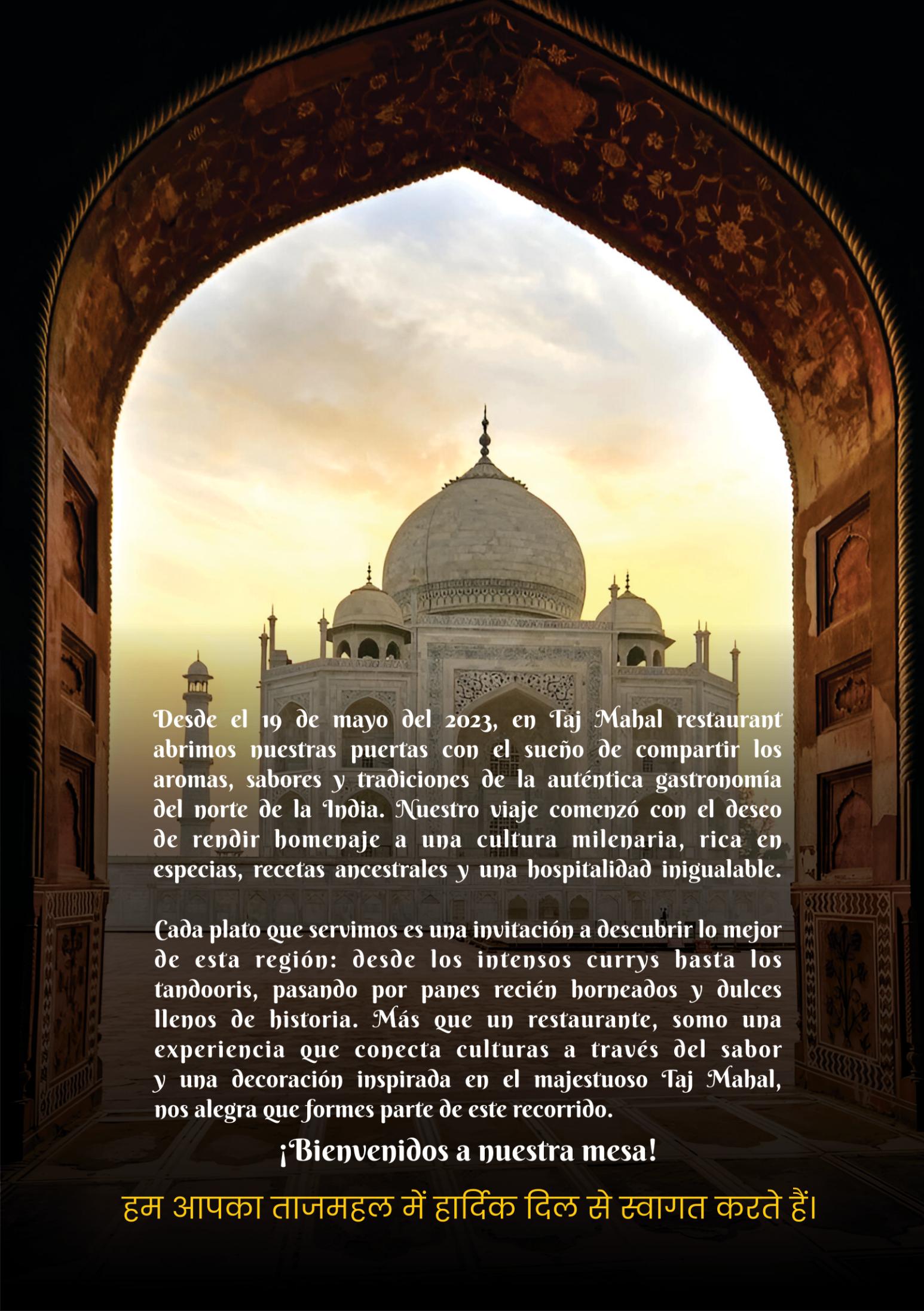




Biënvenïdöś



Desde el 19 de mayo del 2023, en Taj Mahal restaurant abrimos nuestras puertas con el sueño de compartir los aromas, sabores y tradiciones de la auténtica gastronomía del norte de la India. Nuestro viaje comenzó con el deseo de rendir homenaje a una cultura milenaria, rica en especias, recetas ancestrales y una hospitalidad inigualable.

Cada plato que servimos es una invitación a descubrir lo mejor de esta región: desde los intensos currys hasta los tandooris, pasando por panes recién horneados y dulces llenos de historia. Más que un restaurante, somos una experiencia que conecta culturas a través del sabor y una decoración inspirada en el majestuoso Taj Mahal, nos alegra que formes parte de este recorrido.

¡Bienvenidos a nuestra mesa!

हम आपका ताजमहल में हार्दिक दिल से स्वागत करते हैं।

Entradas vegétarianas

◆ **Masala French Fries** 15

Papas fritas estilo indio con finas especias

◆ **Samosas (2Uds)** 20

Empanadas fritas rellenas de papa, alverjas y finas especias



◆ **Veg. Pakora** 20 (12 Uds)

Verduras marinadas en harina de garbanzos fritas.

◆ **Chole Bhature** 30 (2 Uds)

(Plato tipico de la cocina India , chole guiso de garbanzos acompañado de pan frito bhature)



Entradas vegétarianas

◆ **Aloo Tikki (2Uds)** **18**

Croquetas de papa , alverjas finas especias

◆ **Aloo Tikki Chaat** **25**

Croquetas de papas acompañado de chole (garbanzos) y ensalada.



◆ **Samosas Chaat** **25**

Empanadas fritas rellenas papa y alverjas acompañadas de chole (garbanzos) y ensalada.



Entradas nō vēgētarianas

◆ Chicken Pakora (12Uds) 30

Trozos de Pollo frito marinado con harina de garbanzos y finas especias.

◆ Chicken Malai Tikka 35

Trozos de pollo al horno marinados en una crema especial con finas especias.



Especialēs al hōrnō



🔥 Chicken Tikka (6 Uds) 30

Plato tradicional de la cocina india y pakistaní, elaborado con trozos de pollo marinado con yogurt y finas especias. (picante)

🔥 Tandoori Chicken (4/8 Uds) ... 40/70

(Pollo en trozos al horno marinado con yogurt y finas especias .

India Tandoor panes

◆ Plain Naan	8	◆ Cheese Naan	15
◆ Butter Naan	10	◆ Chilli Naan	15
Pan al horno con mantequilla		Pan al horno picante	
◆ Garlic Naan	12	◆ Cheese Garlic Naan	18
Pan de ajo al horno		Pan al horno relleno de queso y ajo	





Föndös Vëgëtarianös

◆ Jeera Aloo 20

Plato vegetariano típico de la India elaborado a base de papás tostadas con semillas de comino y finas especias

◆ Aloo Matar 20

(Guiso de papas y alverjas con finas especias)

◆ Chana Masala 20

(Guiso de garbanzos con finas especias)

◆ Rajma 20

Guiso de frijoles rojos con tomates, cebollas, ajo y finas especias

◆ Jalfrezi (mix veg) 30

Verduras mixtas con finas especias y hierbas aromáticas

Aloo Matar



Chana
Masala



Jeera
Aloo



Rajma



Especiales Vegetarianos



Paneer Butter
Masala

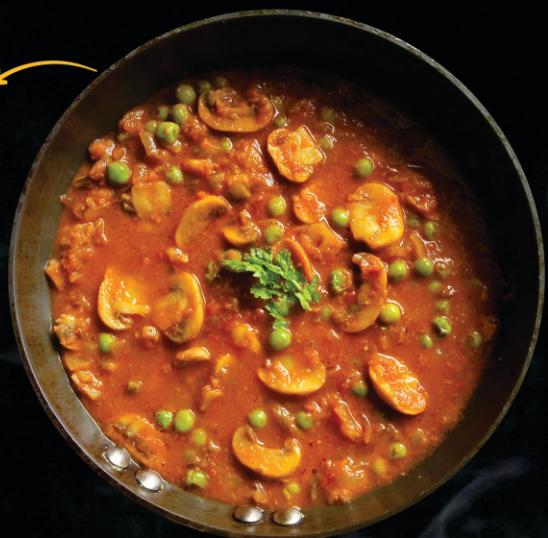


Palak
Paneer



Baigan Bhartha

Mushroom
Matar



🔥 Dal tadka 30

Guiso de lentejas con cebolla, tomates y finas especias. (Picante)

♦ Dal makhani 35

Guiso cremoso de lentejas con crema de leche ghee y finas especias.

♦ Paneer butter masala 35

Curry cremoso con trozos de queso.

♦ Matar panner 35

Guiso con trozos de queso, alverjas y finas especias.

♦ Palak Panner 35

Curry cremoso de espinada con trozos de queso.

♦ Mushroom Matar 40

Guiso de champiñones, alverjas y finas especias.

♦ Baigan Bhartha 40

Guiso de berenjena, alverjas y finas especias.

Föndös

🔥 Chicken Tikka Masala 30

Trozos de pechuga de pollo en salsa de curry.

Chicken Tikka
Masala



🔥 Masala chicken 30

Trozos de pechuga de pollo en salsa de tomates, cebollas y todas las especias.

🔥 Chicken Curry 30

Piernas de pollo con salsa de cebollas y finas especias.

🔥 Kadhai Chicken 35

Trozos de pechuga de pollo con cebolla, pimientos y cilantro preparado en un kadhai (wok indio especial)

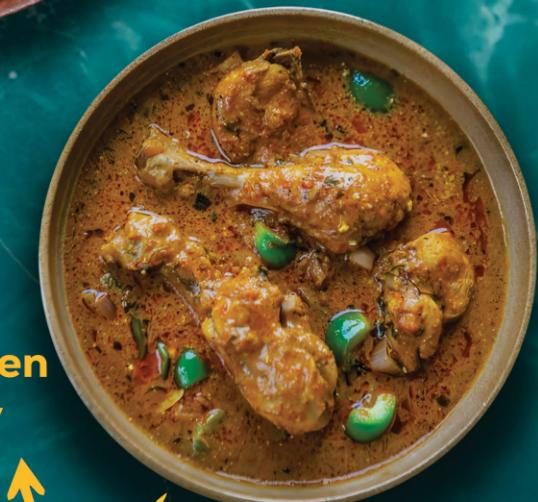
Butter
Chicken



◆ Butter Chicken 38

Curry cremoso de tomate y trozos de pechuga de pollo a la mantequilla.

Chicken
Curry



Föndös Especialës

Rogan Josh



🔥 Rogan Josh 40

Curry de cordero con salsa de tomate y finas especias (picante).

Chicken
Palak



🔥 Chicken Palak 35

Curry cremoso de espinaca con trozos de pechuga de pollo.



Chicken
Jalfrezi

🔥 Chicken Jalfrezi 40

Verduras mixtas con trozos de pollo y finas especias.

India Ricē flavōur

◆ Plain Rice 12

Arroz basmati graneado
con aroma fragante)

◆ Jeera Rice 15

Arroz frito en ghee con semillas
de comino, cardamomo, laurel,
clavo y canela

🔥 Lamb biryani 45

Arroz basmati elaborado con cordero
marinado en hierbas aromáticas y finas
especias.

◆ Chicken Fried Rice 25

Arroz frito Con pollo y huevo
en salsa de soya

◆ Veg Biryani 30

Arroz basmati elaborado con verduras,
hierbas aromáticas y finas especias
acompañado de Raita.

◆ Chicken Biryani 40

Arroz basmati elaborado con pollo marinado
en hierbas aromáticas y finas especias
acompañado de raita



Desertos

◆ Gulab Jamun (2 Uds) 12 ◆

(Bolitas dulces de harina y leche con jarabe de cardamomo , rosas y azafrán)

◆ Kulfi 15 ◆

Postre tradicional helado a base de leche, frutas, cardamomo, pistachos y azafrán

Extras

◆ Onion Salad 10 ◆

Ensalada de cebolla

◆ Green Salad 15 ◆

Ensalada mixta

◆ Veg raita 15 ◆

Salsa a base de yogurt con verduras frescas.

◆ Plain Yogurt 10 ◆

Yogurt griego natural

◆ Achaar 3 ◆

Curtido de verduras

◆ Chutney 5 ◆

Salsa picante con sabor a tamarindo, menta o aji.

◆ Papadam 5 ◆

Tortilla crocante de Lenteja y pimienta negra.

Combos

Para una persona

• Veg

- Channa Masala + Rice	25
- Rajma + Rice	25
- Paneer Butter Masala + Rice	35
- Jalfrezi + Rice	40
- Dal tadka + Rice	40

• Non Veg

- Chicken tikka masala + Rice	35
- Masala Chicken + Rice	35
- Chicken Curry + Rice	35
- Kadhai chicken + Rice	40
- Butter Chicken + Rice	45
- Rogan Josh + Rice	45

Para dos persona

- 2 Platos de fondo veg	60
+ 2 Rice + 1 plain Naan	
- 2 Platos de fondo non-veg	80
+ 2 Rice + 1 plain Naan	
- 2 Entrada veg + 2 platos de fondo veg ..	120
+ 2 Rice + 1 plain Naan	
- 2 Entrada Non Veg + 2 platos de fondo ..	140
non-veg +2 Rice + 1 plain Naan	



Bebidas frías

♦ Indian shikanjvi 12

Limonada tradicional india con hierba buena y menta.

♦ Plain lassi (dulce o salado) 10

Bebida a base de yogurt azúcar o sal

♦ Mango Lassi 15

Deliciosa bebida cremosa y refrescante a base de pulpa de mango, yogurt y especias.

♦ Lassi de fresa 15

♦ Lassi de arándanos 15

♦ Masala Lassi 12

Bebida salada refrescante a base de yogurt y especias.

♦ Jarra de Mango Lassi 70

♦ Jarra de Limonada (shikanjvi) 45

♦ Rooh Afza /Agua de rosas 15

Bebida refrescante a base de esencia de rosas, limón y menta.

♦ Ginger Ale 10

♦ Jugo de Guayaba 10

♦ Jugo de Tamarindo 10

♦ Coca cola 9

♦ Inca Kola 9

♦ Agua mineral 6

♦ Agua mineral con gas 8

Bebidas Calientes

♦ Indian Masala Tea (Chai) 8

Autentico té Masala indio con leche, gengibre y especias

♦ Ayurvedic Tea 10

Té con limón, canela carbamomo y azafran

Cervezas

♦ Pilsen 12

♦ Cusqueña 15

♦ Corona 15





 @tajmahalperu

 Taj Mahal Perú

 @tajmahalperu

