

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado
pago



mercado
libre



mercado
pago

DELIVERY MENU (Junio 2021)

Sr. Cliente, verifique telefónicamente los precios actualizados

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×



PICANTE SUAVE




PICANTE


Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) \$1930

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$1930

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

Combo Cordero (2 personas)  \$1990

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


Combo Vegetariano (2 personas) \$1820

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian)  \$890

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu)  \$890

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) \$890

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🌶️ + 1 Naan (Pan hindu) **\$890**

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$770

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$990

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🌶️ **\$490**

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

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$990

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$990

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

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE 🌶️ **\$990**

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

Vegetable Biryani 🌶️ **\$1090**

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

Channa Masala (Vegetarian) 🌶️ **\$990**

Garbanzos en un puree de tomate y especias típicas (Plato Vegano/Guarnicion)

Aloo Saag (Vegetarian) \$990

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian), \$730

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

Masoor "Tadka" Dal (Vegetarian)- PICANTE 🌶️ **\$790**

Guarnición Masoor Dal de lentejas con un recubrimiento "Tadka" de semillas fritas de mostaza y comino, aji seco y ajo. (Vegano)

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Langostinos / Prawns

Langostino Tikka Masala (Prawns) - 🌶️ \$1250

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar 🌶️ \$1250

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) \$1140

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🌶️ \$1140

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$1140

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) \$1250

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$1350

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE 🌶️ \$1250

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Panes Especiales y Arroz Blanco / Indian Breads and Rice

Naan \$150

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

Naan de Manteca (Butter Naan) \$170

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

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$180

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

Paratha \$190

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

Arroz Blanco (Plain White Rice) \$170

Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$270

Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca \$60 (20 ml) \$120(75ml)

Salsa de ají fresco picante \$60 (20 ml) \$120(75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$120(75ml)

Postres / Desserts

Kheer \$280

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$280

Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y mawa*

Bebidas

Limónada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) **\$230**

Lassi de Mango (Botella de 500ml) **\$320**