

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado
pago



mercado
libre

MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (Oct 2022)



PICANTE SUAVE




PICANTE

Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) \$4130

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$4130

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Combo Cordero (2 personas) 🍴 \$4430

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

Combo Vegetariano (2 personas) \$3990

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) 🍴 \$1940

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) 🍴 \$1940

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) \$1940

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

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🍴 + 1 Naan (Pan hindu) \$1940

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) 1690

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$2060

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🍴 \$1090

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

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$2120

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$2120

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE **\$2120**

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

Vegetable Biryani **\$2290**

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

Channa Masala (Vegetarian) **\$2120**

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

Aloo Saag (Vegetarian) **\$2120**

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian) Guarnicion/Side Dish, **\$1460**

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

Masoor "Tadka" Dal (Veg) Guarnicion/Side Dish - **\$1660**

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

Langostinos y Pescados / Prawns & Fish

Langostino Tikka Masala (Prawns) - **\$2860**

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar **\$2860**

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

Pescado (Fish) de la costa Malabar **\$2860**

Un plato de pescado (filete) del suroeste de la India, con una base de leche de coco y pulpa de tamarindo, aromatizado con varias

Pollo / Chicken

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Pollo Shah Jahani (Chicken) \$2460

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🌶️ \$2460

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$2460

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) \$2750

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$2980

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE 🌶️ \$2750

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 Rice

Naan \$330

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

Naan de Manteca (Butter Naan) \$380

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

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$380

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

Paratha \$430

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

Arroz Blanco (Plain White Rice) \$370

Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$560

Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca	\$100 (20 ml)	\$200 (75ml)
Salsa de ají fresco picante	\$100 (20 ml)	\$200 (75ml)
Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla)		\$160 (75ml)

Postres / Desserts

Kheer \$450

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$450

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

Bebidas

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) **\$550**

Lassi de Mango (Botella de 500ml) **\$650**