

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado
pago



mercado
libre

MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (Nov 2022)



PICANTE SUAVE




PICANTE

Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) \$4530

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$4530

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) 🍴 \$4830

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

Combo Vegetariano (2 personas) \$4390

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) 🍴 \$2140

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindu) 🍴 \$2140

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) \$2140

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

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🍴 + 1 Naan (Pan hindu) \$2140

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) 1870

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$2260

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🍴 \$1490

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

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$2340

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$2340

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE **\$2340**

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

Vegetable Biryani **\$2490**

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

Channa Masala (Vegetarian) **\$2340**

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

Aloo Saag (Vegetarian) **\$2340**

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian) Guarnicion/Side Dish, **\$1590**

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 - **\$1820**

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) - **\$3160**

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar **\$3160**

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 **\$3160**

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Pollo / Chicken

Pollo Shah Jahani (Chicken) \$2690

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - \$2690

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$2690

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) \$2990

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$3290

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE \$2990

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 \$360

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

Naan de Manteca (Butter Naan) \$420

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

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$420

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

Paratha \$480

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Arroz Blanco (Plain White Rice) \$430

Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$620

Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca \$110 (20 ml) \$220(75ml)

Salsa de ají fresco picante \$110 (20 ml) \$220(75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$180(75ml)

Postres / Desserts

Kheer \$490

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$490

Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y mawa*

Bebidas

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$590

Lassi de Mango (Botella de 500ml) \$720