

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado
pago



mercado
libre

MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (MAYO 2023)



PICANTE SUAVE



PICANTE

Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) \$7250

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$7250

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

Combo Cordero (2 personas)  \$7350

Tandoor

× **COCINA DE LA INDIA** ×

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

Combo Vegetariano (2 personas) \$6590

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) 🌱 \$3290

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindú) 🌱 \$3290

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 hindú) \$3500

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

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🌶️ + 1 Naan (Pan hindú) \$3500

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindú)

\$3100

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$3750

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🌱 \$1990

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$3850

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$3850

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

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE 🌶️🌶️ \$3850

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

Vegetable Biryani 🌶️ \$4050

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

Channa Masala (Vegetarian) 🌶️ \$3850

Garbanzos en un pure de tomate y especias típicas (Plato Vegano/Guarnición)

Aloo Saag (Vegetarian) \$3850

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian) Guarnición/Side Dish, \$2750

Guarnición de lentejas con pure de tomate, cebollas, limón y variedad de especias para acompañar los platos principales. (Vegano)

Masoor "Tadka" Dal (Veg) Guarnición/Side Dish - 🌶️🌶️ \$2950

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

Langostinos y Pescados / Prawns & Fish

Langostinos Tikka Masala (Prawns) - 🌶️🌶️ \$4850

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar 🌶️ \$4850

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Pescado (Fish) de la costa Malabar 🍴 \$4850

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

Pollo Shah Jahani (Chicken) \$4390

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🍴 \$4390

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

“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken) \$4390

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) \$4850

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

Biryani de Cordero (Lamb) \$5150

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE 🍴 \$4850

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 \$570

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

Naan de Manteca (Butter Naan) \$650

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

Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$650

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

Paratha \$750

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

Arroz Blanco (Plain White Rice) \$650

Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$980

Adicionales:

Salsa de cilantro y menta fresca \$165 (20 ml) \$310(75ml)

Salsa de ají fresco picante \$165 (20 ml) \$310(75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$275(75ml)

Postres / Desserts

Kheer \$740

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$740

Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y mawa*

Bebidas / Beverages

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$870

Lassi de Mango (Botella de 500ml) \$1090