

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

## ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado  
pago



mercado  
libre

Alias Mercado Pago: [tandoor.mp](https://tandoor.mp)

### MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (Sept 2023)



PICANTE SUAVE




PICANTE

### Combos *para 2 personas*

Combo Pollo (2 personas) \$12700

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$12700

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

# Tandoor

× **COCINA DE LA INDIA** ×

**Combo Cordero (2 personas)** 🌶️ \$12900

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

**Combo Vegetariano (2 personas)** \$11600

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

## Entradas / Appetizers

**Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian)** 🌶️ \$5700

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

**Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindú)** 🌶️ \$5700

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)** \$6300

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

**Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE** 🌶️🌶️ + 1 Naan (Pan hindú) \$6300

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

**Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindú)** \$5500

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

**Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu)** \$6700

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

**Samosas (Vegetarian) 3 unidades** 🌶️ \$3400

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

**Samosas de Cordero (Mutton Samosa)** 🌶️ \$4600

Empanadas tipo India rellenas de cordero y arvejas con especias

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

## Platos Vegetarianos / Veg Dishes

### Navratan Korma (Vegetarian) \$6900

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

### Paneer Saag (Vegetarian) \$6900

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

### Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE 🌶️🌶️ \$6900

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

### Vegetable Biryani 🌶️ \$7300

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

### Channa Masala (Vegetarian) 🌶️ \$6900

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

### Aloo Saag (Vegetarian) \$6900

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

### Masoor Dal (Vegetarian) Guarnición/Side Dish, \$5100

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 - 🌶️🌶️ \$5300

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

### Yellow Dal Tadka 🌶️ \$5300

Guiso de lentejas amarillas cocida con ajo, semillas de mostaza, y especias Indias

## Langostinos y Pescados / Prawns & Fish

### Langostinos Tikka Masala (Prawns) - 🌶️🌶️ \$8600

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

### Langostinos (Prawns) de la costa Malabar 🌶️ \$8600

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** 🍗 \$8600

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)** \$7500

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

### **Pollo Tikka Masala (Chicken)** - 🍗 \$7500

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

### **“Korma” de Pollo al Pistachos (Chicken)** \$7500

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)** \$8600

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

### **Biryani de Cordero (Lamb)** \$9300

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

### **Aatu Kari Kolambu (Lamb)** - PICANTE 🍗 \$8600

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** \$1000

Pan clásico del horno tradicional Tandoor

### **Naan de Manteca (Butter Naan)** \$1100

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

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

## **Naan de Ajo (Garlic Naan) \$1100**

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

## **Paratha \$1400**

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

## **Arroz Blanco (Plain White Rice) \$1100**

## **Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$1800**

## **Adicionales:**

**Salsa de cilantro y menta fresca \$300 (20 ml) \$500 (75ml)**

**Salsa de ají fresco picante \$300 (20 ml) \$500 (75ml)**

**Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$500 (75ml)**

## **Postres / Desserts**

### **Gulab Jamun \$1400**

Globos cremosos de mawa\* remojado en un almíbar de rosa y cardamomo

### **Kheer \$1400**

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

### **Gajar ka Halwa \$1400**

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

## **Bebidas / Beverages**

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) **\$1700**

Lassi de Mango (Botella de 500ml) **\$2000**