

# Tandoor

COGINA DE LA INDIA

## ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado  
pago



mercado  
libre

Alias Mercado Pago: tandoor.mp

MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (MARZO- 2024)



PICANTE SUAVE




PICANTE


### Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) \$35600

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  \$35600

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

Combo Cordero (2 personas)  \$38000

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

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

**Combo Vegetariano (2 personas) \$32200**

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

## Entradas / Appetizers

**Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) 🍴 \$16000**

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

**Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindú) 🍴 \$16000**

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) \$17100**

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

**Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🍴🍴 + 1 Naan (Pan hindú) \$17100**

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

**Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindú) \$16000**

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

**Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$18300**

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

**Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🍴 \$9700**

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

**Samosas de Cordero (Mutton Samosa) 3 unidades 🍴 \$11400**

Empanadas tipo India rellenas de cordero y arvejas con especias

## Platos Vegetarianos / Veg Dishes

**Navratan Korma (Vegetarian) \$19300**

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

**Paneer Saag (Vegetarian) \$19300**

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

**Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE 🍴🍴 \$19300**

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

**Vegetable Biryani 🍴 \$20600**

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

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

## **Channa Masala (Vegetarian)** 🌱 \$19300

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

## **Aloo Saag (Vegetarian)** \$19300

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

## **Masoor Dal (Vegetarian) Guarnición/Side Dish,** \$13700

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 -** 🌱🌱 \$14300

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

## **Yellow Dal Tadka (Veg) Guarnición/Side Dish** 🌱 \$14300

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

## **Langostinos y Pescados / Prawns & Fish**

### **Langostinos Tikka Masala (Prawns) -** 🌱🌱 \$23900

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

### **Langostinos (Prawns) de la costa Malabar** 🌱 \$23900

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** 🌱 \$23900

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)** \$20600

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

### **Pollo Tikka Masala (Chicken) -** 🌱🌱 \$20600

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

### **"Korma" de Pollo al Pistachos (Chicken)** \$20600

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)** \$23900

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

# Tandoor

× COCINA DE LA INDIA ×

## **Biryani de Cordero (Lamb) \$26300**

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

## **Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE \$23900**

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 \$2700 Naan con manteca (Butter Naan) \$3200**

Pan clásico del horno tradicional Tandoor sin o con manteca

### **Naan de Ajo (Garlic Naan) \$3200**

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

### **Paratha \$3300**

Pan del norte (hecho con manteca refinada). Indian bread made with Ghee

### **Arroz Blanco (Plain White Rice) \$3200**

### **Arroz Blanco Basmati (Basmati White Rice) \$5500**

## **Adicionales:**

**Salsa de cilantro y menta fresca \$700 (20 ml) \$1400 (75ml)**

**Salsa de ají fresco picante \$700 (20 ml) \$1400 (75ml)**

**Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$1200 (75ml)**

## **Postres / Desserts**

### **Gulab Jamun \$4100**

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

### **Kheer \$4100**

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

### **Gajar ka Halwa \$4100**

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

## **Bebidas / Beverages**

**Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$3400**

**Lassi de Mango (Botella de 500ml) \$4100**