

Tandoor

COCINA DE LA INDIA

ESCANEÁ Y PAGÁ



Con las apps de



mercado
pago



mercado
libre

Alias Mercado Pago: tandoor.mp

MENU – DELIVERY & TAKE AWAY (NOVIEMBRE- 2024)



PICANTE SUAVE




PICANTE

Combos para 2 personas

Combo Pollo (2 personas) **\$39900**

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

Combo Pollo Masala (2 personas)  **\$39900**

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

Combo Cordero (2 personas)  **\$42900**

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) \$36900

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

Entradas / Appetizers

Bharwan Tandoori Aloo (Vegetarian) 🍴 \$17900

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

Paneer Tikka (Vegetarian) + 1 Naan (Pan hindú) 🍴 \$17900

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) \$19900

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

Pollo Tikka (Chicken) - PICANTE 🍴🍴 + 1 Naan (Pan hindú) \$19900

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

Kheema Naan de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindú) \$18400

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

Seekh Kebab de Cordero (Lamb) + 1 Naan (Pan hindu) \$20900

El kebab clásico de cordero picado con hierbas y especias

Samosas (Vegetarian) 3 unidades 🍴 \$11200

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

Samosas de Cordero (Mutton Samosa) 3 unidades 🍴 \$12900

Empanadas tipo India rellenas de cordero y arvejas con especias

Platos Vegetarianos / Veg Dishes

Navratan Korma (Vegetarian) \$21900

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

Paneer Saag (Vegetarian) \$21900

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

Paneer Tikka Masala (Vegetarian) - PICANTE 🍴🍴 \$21900

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

Vegetable Biryani 🍴 \$23900

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

Tandoor

COCINA DE LA INDIA

Channa Masala (Vegetarian) 🍴 \$19900

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

Aloo Saag (Vegetarian) \$21900

Papas en salsa cremosa de espinaca con especias

Masoor Dal (Vegetarian) Guarnición/Side Dish, \$14900

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 - 🍴 🍴 \$15900

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 🍴 \$15900

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

Langostinos y Pescados / Prawns & Fish

Langostinos Tikka Masala (Prawns) - 🍴 🍴 \$26900

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

Langostinos (Prawns) de la costa Malabar 🍴 \$26900

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 🍴 \$26900

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) \$23900

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

Pollo Tikka Masala (Chicken) - 🍴 🍴 \$23900

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

"Korma" de Pollo al Pistachos (Chicken) \$23900

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) \$26900

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) \$28300

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

Aatu Kari Kolambu (Lamb) - PICANTE 🌶️ \$26900

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 \$2900 Naan con manteca (Butter Naan) \$3600

Pan clásico del horno tradicional Tandoor sin o con manteca

Naan de Ajo (Garlic Naan) \$3600

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

Paratha \$3900

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 \$800 (20 ml) \$1500 (75ml)

Salsa de ají fresco picante \$900 (20 ml) \$2000 (75ml)

Salsa Raita (de yogur, tomate/pepino/cebolla) \$1500 (75ml)

Postres / Desserts

Gulab Jamun \$4800

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

Kheer \$4800

Arroz en leche condensada con azafrán y frutos secos

Gajar ka Halwa \$4800

Postre húmedo de zanahorias, con frutos secos y mawa*

Bebidas / Beverages

Limonada India natural con Jengibre y Menta (Botella de 500ml) \$3900

Lassi de Mango (Botella de 500ml) \$4800