

# Tandory

## Tintos Nacionales

Cabernet Reserva Don Pascual  
Cabernet Roble Don Pascual  
Cabernet Sauvignon (Pisano)  
Cabernet Sauvignon RPF (Pisano)  
Cabernet Sauvignon (Catamayor )  
Cabernet Sauvignon 1X1 (H.G.Stagnari)  
Cabernet Atlantico Sur  
Pinot Atlantico Sur  
Tannat Atlantico Sur.  
Petit Verdot Roble Don Pascual  
Petit Verdot RPF (Pisano)  
Cabernet Franc Vieja Parcela (Castillo Viejo)  
Pinot Noir RPF (Pisano)  
Pinot Noir (Marichal)  
Pinot Narbona  
Tempranillo-Tannat (Bouza)  
Merlot-Tannat (Pisano)  
Merlot (Bouza)  
Merlot Reserva (Altos de la Ballena)  
Marlot Prima Donna( A.B.Stagnari)  
Tannat Maceración Carbónica (Pizzorno)  
Tannat Vieja Parcela (Castillo Viejo)  
Tannat Don Pascual  
Tannat Reserva Catamayor (Castillo Viejo)  
Tannat (Bouza)  
Tannat Reserva (Pizorno)  
Tannat Viejo (H.G.Stagnari)  
Tannat Prima Donna( A.B.Stagnari)

## Vinos Premium

Carmen Cabernet Clssic 2007  
Colomé Amalaya Blend 2008  
Colomé Torrontés 2009  
Clos de los siete 2007  
Tannat Parcela B9 (Bouza)  
Tannat Amat (Bodegas J. Carrau)  
Osiris 2008 Merlot-Tannat (A.B.Stagnari)  
.Preludio (Juanicó)  
Trivarietal Montevideo (Bouza)  
Marques de Csa Concha  
Selección del Enólogo (almena)  
Selección del Chef Tandory (Pizorno)

## Tintos Importados

Malbec Graffigna Centenario  
Malbec Gan Reserva Graffigna  
Malbec Navarro Correas Colección Privada  
Malbec Terrazas (Chandon)  
Malbec Latitud 33 (Chandon)  
Malbec Alamos (Catena Zapata)  
Malbec-Syrah Callia  
Malbec Nieto Senetiner  
Malbec San Felicien (Catena Zapata)  
Malbec- (Fca. El Portillo)  
Malbec-Cabernet Newen (Postales Fin del Mundo)

Malbec Altos Las Hormigas  
Malbec Reserva Terrazas (Chandon)  
Malbec Casillero del Diablo  
Malbec finca La Linda  
Cabernet Terrazas (Chandon)  
Cabernet-Malbec (Postales Fin del Mundo)  
Cabernet Gan Reserva Graffigna  
Cabernet Casillero del Diablo  
Cabernet Roble Norton  
Carmenere Casillero del Diablo (Concha y Toro)  
Syrah Terrazas (Chandon)  
Trío (Concha y Toro)

## Rosados

Brut Blanc de Noir (Juanicó) 3/8 \$150  
Chateau Fond de Cave (Santa Rosa)  
Avant Premiere (Stagnari)  
Rosée (Altos de la ballena)  
Narbona Rose  
Carrau Rose  
Marichal Brut Blanc de Noir

## Blancos y Espumosos

Chardonnay Don Pascual  
Chardonnay-Viognier Roble Don Pascual  
Chardonnay Roble ( Marichal)  
Chardonnay (Bouza)  
Sauvignon Blanc Vleja Parcela (Castillo Viejo)  
Sauvignon Blanc Catamayor  
Brut Blanc de Blanc Don Pascual  
Marsane (De Lucca)  
Sauvignon Blanc (Pizzorno)  
Sauvignon Blanc Prima Donna (A.B. Stagnari)  
Sauvignon Blanc Catamayor (Castillo Viejo)  
Surlie Carrau  
Albariño (Bouza)  
Torrontes Colome (San Juan, Argentina)  
Cosecha Tardia San Felipe (Mendoza, Argentina))  
Mum Reserva Extra Brut  
Chandon Extra Brut  
Pizorno Extra Brut

## Traiga el vino de su preferencia, servicio

### Tragos y Cervezas

Copa de vino joven  
Copa de vino Reserva  
Cerveza Mastra, Rubia o Dorada 3/8  
Cerveza Patricia 3/4  
Cerveza London Pride  
Cuba libre (Ron y Coca Cola)  
Destornillador (Vodka y Jugo de naranja)  
Margarita (Jugo de limón, Tequila y Triple Sec)  
Tom Collins (Gin, jugo de limón, azúcar y soda)  
Tropical ( Malibu-Ron, frutilla, azúcar y jugo de naranja)  
Gin Tonic ( Gin y Tónica)  
Caipiroska (Jugo de lima, Caña y azúcar)  
Kir (vino blanco y Crema de Cassis)  
Kir Royal (Espumoso y Crema de Cassis)

# Tandory

## Entradas para compartir, Appetizers

La sopa del día.  
Vieiras gratinadas.  
Pulpo a la Gallega, deconstrucción.  
Mollejas al jerez.  
Callos a la madrileña. (en invierno)  
Arrollados primavera.  
Samosas. empanadas de vegetales y especias  
Mollejas al jerez.  
Pimientos del Piquillos.  
Kokochas en salsa verde.  
Lengua al escabeche.(en verano)  
Anticucho  
Tacu tacu  
Dosa Masala  
Morcilla con queso de cabra  
Chipirones a lo Pelayo  
Paté de foie  
Deconstrucción de tortilla española  
Chipirones mar y tierra

## Ensaladas

Francesa  
Marroquí  
Thay

## Principales

Curry de pollo o vegetales.  
Ravioles Caprese  
Ravioles del Chef  
Gnocchi a la nordica.  
Pad Thay.  
Crep Bahiano  
Pescado Mediterráneo  
Pez espada (no siempre)  
Salmón Mi Cuit  
Merluza Koskera  
Lenguado a la Café de París.  
Red Naam  
Pescado gratinado con coco y lemongrass, con risoto de banana y cilantro  
Bacalao Chanfaina. en temporada  
Risotto Cítrico  
Risotto de Funghi porcchini  
Risotto de melón  
Tajine de pollo.  
Ají de Gallina  
Baby Beef.  
Codillo de cerdo.  
El Rabo.  
Conejo inspiración  
Cordero inspiración  
Pato Confite.  
Magret de Pato  
Carbonada flamenca  
Pabellón criollo  
Goulash  
Canelones de Rabo  
Carrilleras de Ternera  
Lengua en salsa de Oporto  
Carbonada criolla reinventada