

BIENVENIDO A LITTLE ANDAMAN

LITTLE ANDAMAN ES UNA PEQUEÑA ISLA QUE PERTENECE A LAS ISLAS ANDAMAN Y NICOBAR, UN ARCHIPIÉLAGO EN LA BAHÍA DE BENGALA. ESTAS ISLAS ESTÁN LEJOS DE LA INDIA CONTINENTAL, Y ESO SE REFLEJA EN SU RECETARIO CULINARIO, ALEJÁNDOSE DE LA COCINA "TÍPICA" INDIA QUE SE NOS OFRECE EN OCCIDENTE.

EN ESTE MENÚ PUEDES ENCONTRAR UNA SELECCIÓN DE TAPAS INSPIRADAS EN LA COCINA DE LAS PROVINCIAS COSTERAS DE INDIA: GUJARAT, MAHARASHTRA, GOA, KARNATAKA, KERALA, TAMIL NADU, ANDHRA PRADESH, ODISHA Y WEST BENGALA. LA COCINA DE ESTAS PROVINCIAS SE CARACTERIZA POR EL USO DE DIFERENTES INGREDIENTES Y TÉCNICAS. ES UNA COCINA FRESCA, DOMINADA POR PRODUCTOS DEL MAR, CEREALES COMO EL ARROZ Y FRUTOS COSTEROS COMO EL COCO, CON OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS.

PARA ACOMPAÑAR ESTA COCINA OFRECEMOS UNA AMPLIA SELECCIÓN DE BEBIDAS CASERAS Y CÓCTELES.

POR FAVOR,
RELÁJATE Y
DISFRUTA.

**LITTLE
ANDAMAN**

PARA PICAR (TAPAS INDIAS)

RECOMENDADO 2 PLATOS POR PERSONA

BROCHETAS DE GAMBAS 2 UDS

SAZONADOS CON MOSTAZA Y 5 ESPECIAS
7,90

PESCADO BLANCO DEL DÍA EN HOJA DE PLÁTANO AL HORNO

MARINADO CON TAMARINDO Y
AZÚCAR DE CAÑA
12,20

VIEIRAS CON ESPECIAS A LA PLANCHA

CON CHUTNEY DE TOMATE, ENSALADA
DE MANZANA Y CILANTRO
12,30

PULPO AL TANDOOR

SERVIDO CON DUMPLINGS DE PATATA
Y DIP DE REMOLACHA
11,70

BROCHETAS DE POLLO Y PIÑA 2 UDS

LIGERAMENTE ESPECIADAS
7,90

CHICKEN 65

CRUJIENTES DE POLLO SAZONADO
CON HOJAS DE CURRY Y ESPECIAS
6,90

WRAP DE CORDERO MECHADO

CON SALSA DE YOGUR, CHUTNEYS
Y ENSALADA CRUJIENTE
4,50

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS

OPCIÓN VEGANA

CHIPS CRUJIENTES DE ARROZ
Y LENTEJAS CON LAS SALSAS
Y CHUTNEYS FAVORITOS DEL CHEF
7,50

VADA PAV

BRIOCHE CON PASTEL DE PATATA
ESPECIADO. SERVIDO CON SALSA
DE MENTA Y CILANTRO, CRUMBLE
DE CACAHUETES Y AJO
5,80

CROQUETAS DE CHOWRINGHEE 2UDS

VEGANO

REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA CON
SALSA DE CACAHUETES
5,20

PODI IDLI 7UDS. VEGANO

PASTELITOS DE HARINA DE ARROZ
SALTEADOS CON ESPECIA PODI. SERVIDOS
CON 3 SALSAS
7,00

DHOKLA VEGANO

PASTELITOS DE HARINA DE GARBANZO.
SERVIDOS SOBRE BROTES, SEMILLAS DE CA-
LABAZA TOSTADAS, CHÍA Y MOSTAZA DULCE
6,20

BROCHETAS DE BONIATO 2 UDS VEGANO

LIGERAMENTE ESPECIADAS Y RECUBIERTAS
DE PANKO. SERVIDAS CON SALSA
5,90

SALTEADO DE VERDURAS CON COCO VEGANO

ZANAHORIA, JUDÍAS Y COCO. SERVIDO EN
UNA CREPE DE ARROZ
7,50

MASALA UTTAPPAM VEGANO

LA VERSIÓN INDIA DE TORTITAS DE
HARINA DE ARROZ, CON CHUTNEY DE TOMATE
6,70

NUESTROS NAANS RELLENOS (KULCHAS)

NAAN DE BUTTER CHICKEN

RELLENO CLÁSICO CON POLLO
4,70

NAAN DE QUESO AZUL

CON RÚCULA
4,50

NAAN DE SETAS VEGANO

AROMATIZADO CON TRUFA
4,50

NAAN CON TOMATE VEGANO

ADEREZO DE TOMATE SECO Y ACEITE
4,20



PLATILLOS MEDIA RACIÓN

RECOMENDADO 1 POR PERSONA

CURRY LIGERO DE MARISCO Y COCO*
CON PESCADO BLANCO, MEJILLONES,
CALAMARES Y GAMBAS
13,70

LANGOSTINOS AL VAPOR CON AJO
AL ESTILO ANDAMAN CON
CEBOLLETAS Y CILANTRO
18,50

KERALA BOATMAN'S FISH CURRY 
PICANTE
GUISO DE PESCADO ESPECIADO CON
TAMARINDO
10,50

POLLO CHETTINAD **PICANTE**
ESPECIALIDAD DE TAMIL NADU (SUR DE
LA INDIA) SERVIDO CON PAN PARATHA
VERSIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE
10,90

KONKAN CURRY DE POLLO* 
CURRY DE TOMATE Y COCO
ESPECIALIDAD DE KONKAN
9,20

COSTILLAS DE CORDERO AL TANDOOR
SERVIDO CON TARTAR DE PATATA
ESPECIADA Y CHUTNEY DE MENTA
14,50

CORDERO SORPOTEL ESPECIADO*
ESPECIALIDAD DE GOA
SERVIDO CON PAN DE GOAN POI
10,90

CURRY VEGETAL DE ANDHRA* **VEGANO**
SERVIDO CON ARROZ
9,70

SOUTHERN VEG. KURMA* **VEGANA** 
SERVIDO CON MANGALORIAN IDLI
9,50

SALTEADO DE SETAS SALVAJES* **VEGANO**
CON TOMATE, CEBOLLA Y TAMARINDO
AL ESTILO KERALA
8,50

NUEVO MENÚ DIARIO
DÍAS LABORALES
DE 13 A 16 HORAS



PARA ACOMPAÑAR

ARROZ
BASMATI AL VAPOR
2,70

TADKA DAL* **VEGANO**
LENTEJAS AMARILLAS
4,00

PAN DE GOA-POI **VEGANO**
PAN INTEGRAL HECHO AL MOMENTO
2,40

NAAN **OPCIÓN VEGANA**
PAN RECIÉN HECHO EN NUESTRO TANDOOR
2,60

APPAM **VEGANO**
CREPE DE ARROZ
2,90

SALSAS EXTRAS
1,20

*VERSIÓN PICANTE BAJO PEDIDO

MENÚ DE TAPAS

• nuestra selección de sabores •
Precio por persona / mínimo 2 personas

TAPAS MENÚ VEGETARIANO OPCIÓN VEGANA 27

- CROQUETAS DE REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA
- PODI IDLI (DE HARINA DE ARROZ AL VAPOR)
 - VADA PAV
 - NAAN DE SETAS
- SALTEADO DE VERDURAS CON COCO
- SALTEADO DE SETAS SALVAJES
- TADKA DAL (LENTEJAS AMARILLAS)
- ARROZ BASMATI AL VAPOR Y NAAN
- POSTRE A ELEGIR

MENÚ TAPAS LITTLE 27

- BROCHETAS DE POLLO Y PIÑA
- CROQUETAS DE REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA
 - WRAP DE CORDERO MECHADO
 - BUTTER CHICKEN NAAN
- CURRY DE POLLO ESTILO KONKAN
- PESCADO EN HOJA DE PLÁTANO AL HORNO
- TADKA DAL (LENTEJAS AMARILLAS)
- ARROZ BASMATI AL VAPOR Y NAAN
- POSTRE A ELEGIR

DMENÚ TAPAS ANDAMAN 32

- CHICKEN 65
- WRAP DE CORDERO MECHADO
 - NAAN DE QUESO AZUL
 - PULPO TANDOOR
- CURRY LIGERO DE MARISCO Y COCO
- CURRY DE POLLO ESTILO KONKAN
- TADKA DAL (LENTEJAS AMARILLAS)
- ARROZ BASMATI AL VAPOR Y NAAN
- POSTRE A ELEGIR