

LITTLE ANDAMAN

Little Andaman es un nuevo bar y restaurante indio, una propuesta pionera para los amantes de la comida india y los paladares modernos. Inspirándonos en la homónima isla, ofrecemos un enfoque gastronómico ligero y saludable, lejos de la típica cocina india. En nuestra carta encontrarás una selección de tapas frescas, dominadas por productos del mar, frutos costeros como el coco y siempre con opciones vegetarianas y veganas.



MUNTANER 182, BARCELONA
932 69 59 60

MENÚ CAR NICOBAR

55€

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 10 PERSONAS)
INCLUYE: 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS,
AGUA O CERVEZA Y 1 COPA DE CAVA CON LOS POSTRES.

AÑADE UN CÓCTEL POR 8€ MARGARITA, MUMBAI MULE O ANDAMAN PASSION

PARA PICAR

CROQUETAS DE CHOWRINGHEE

REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA CON SALSA DE CACAHUETES

TAMARIND CHICKEN

CRUJIENTES DE POLLO SAZONADOS

WRAP DE CORDERO MECHADO

CON SALSA DE YOGUR, CHUTNEYS Y ENSALADA CRUJIENTE

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS

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

PLATILLOS (PARA COMPARTIR)

CURRY LIGERO DE SALMÓN Y COCO

SERVIDO CON ARROZ DE LIMÓN Y PAPADUM

KORI GASSI

CURRY DE POLLO DE COCO Y TAMARINDO. ESPECIALIDAD DE MANGALORE

PAPPU CHARU

LENTEJAS ESTILO ANDHRA

NAAN

PAN RECIÉN HECHO EN NUESTRO TANDOOR

ARROZ BASMATI AL VAPOR

POSTRES (UNO A ELEGIR)

TARTA DE QUESO CON MANGO

GAJAR KA HALWA VEGANO

TARTA DE CHOCOLATE

MENÚ COCO CHANEL

65€

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 10 PERSONAS)
INCLUYE: 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS ,
AGUA O CERVEZA Y 1 COPA DE CAVA CON LOS POSTRES.

AÑADE UN CÓCTEL POR 8€ MARGARITA, MUMBAI MULE O ANDAMAN PASSION

PARA PICAR

WRAP DE CORDERO MECHADO

CON SALSA DE YOGUR, CHUTNEYS Y ENSALADA CRUJIENTE

PRAWN BALCHAO

GAMBA EN ESCABECHE DE GOA SERVIDO EN CRUJIENTES DE TRIGO

CROQUETAS DE CHOWRINGHEE

REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA CON SALSA DE CACAHUETES

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS

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

TAMARIND CHICKEN

CRUJIENTES DE POLLO SAZONADOS

PLATILLOS (PARA COMPARTIR)

FISH KEMPU BEZULE

CRUJIENTES Y SALTEADOS CON CHILE AHUMADO ,CEBOLLA ENCURTIDA
Y ANACARDOS

CORDERO SORPOTEL ESPECIADO

ESPECIALIDAD DE GOA. SERVIDO CON PAN DE GOAN POI

KORI GASSI

CURRY DE POLLO DE COCO Y TAMARINDO. ESPECIALIDAD DE MANGALORE

NAAN

PAN RECIÉN HECHO EN NUESTRO TANDOOR

ARROZ BASMATI AL VAPOR

POSTRES (UNO A ELEGIR)

TARTA DE QUESO CON MANGO

GAJAR KA HALWA VEGANO

KULFI LA VERSIÓN INDIA DEL HELADO, DE PISTACHO Y CARDAMOMO

MENÚ SENTINEL

70€

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 10 PERSONAS)
INCLUYE: 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS,
AGUA O CERVEZA Y 1 COPA DE CAVA CON LOS POSTRES.

AÑADE UN CÓCTEL POR 8€ MARGARITA, MUMBAI MULE O ANDAMAN PASSION

PARA PICAR

WRAP DE CORDERO MECHADO

CON SALSA DE YOGUR, CHUTNEYS Y ENSALADA CRUJIENTE

CROQUETAS DE CHOWRINGHEE

REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA CON SALSA DE CACAHUETES

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS SON CHIPS DE ARROZ Y LENTEJAS CON
SALSAS Y CHUTNEYS DE 3 SABORES

PULPO AL TANDOOR

SERVIDO CON CREMA DE PATATAY MAYONESA DE CILANTRO

GAMBA PEPPER FRY

CRUJIENTES DE GAMBAS SAZONADOS CON HOJAS DE CURRY Y ESPECIAS

PLATILLOS (PARA COMPARTIR)

LANGOSTINOS Y MEJILLONES AL VAPOR CON AJO

AL ESTILO ANDAMAN CON CEBOLLETAS Y CILANTRO

COSTILLAS DE CORDERO AL TANDOOR

SERVIDO CON ALUBIAS DE COCO

KORI GASSI

CURRY DE POLLO DE COCO Y TAMARINDO. ESPECIALIDAD DE MANGALORE

NAAN

PAN RECIÉN HECHO EN NUESTRO TANDOOR

ARROZ BASMATI AL VAPOR

POSTRES (UNO A ELEGIR)

TARTA DE QUESO CON MANGO

PATISHAPTA VEGANO

KULFI LA VERSIÓN INDIA DEL HELADO, DE PISTACHO Y CARDAMOMO

CONDICIONES

Apreciado cliente,

A continuación encontrarás unas simples condiciones que hacen que la organización de cenas y comidas de grupo sean fluidas.

GRUPO MÍNIMO

Los menús adjuntos son válidos para grupos de mínimo 10 personas. Si sois menos de 10 podéis cenar a la carta o elegir uno de los riquísimos menús degustación que ésta incluye.

RESERVA DE FECHA

Para hacer la reserva en firme para vuestro grupo será necesario abonar el 50% del importe total. Hasta entonces la fecha no estará reservada. El resto se pagará el día de la cena/comida.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En cuanto a cancelación tenemos solo 2 normas:

1_ Cancelando **hasta 7 días antes** del evento devolveremos el importe total de la paga y señal. Cancelando después se perderá la paga y señal abonada.

2_ **Hasta 3 días antes** del evento (72 horas) podréis modificar el número final de comensales. A partir de ese momento se dará la reserva por cerrada y se os cobrará según el número acordado inicialmente, o más si hubiera algún añadido.

También hasta 3 días antes del evento podréis elegir cuantos comensales preferirán una versión vegetariana de nuestro menú.

Para cualquier otra aclaración que necesites o para concretar la reserva, por favor llama a nuestro responsable de operaciones Sanjay al número 677 160 720.

Esperamos verte pronto en Little Andaman.