

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.

PARA PICAR (TAPAS INDIAS)

RECOMENDADO 2 PLATOS POR PERSONA

FISH KEMPU BEZULE

CRUJIENTES Y SALTEADOS CON CHILE AHUMADO, CEBOLLA ENCURTIDA Y ANACARDOS
12,50

PRAWN BALCHAO

GAMBA EN ESCABECHE DE GOA SERVIDO EN CRUJIENTES DE TRIGO
9,00

VIEIRAS 2 UDS

ESPECIADAS A LA PLANCHA CON RELISH DE TOMATE, ENSALADA DE MANZANA Y CILANTRO
12,00

PEPPER CRABS 1 UD

CANGREJO SIN CÁSCARA EN TEMPURA, CHUTNEY DE TOMATE Y ENSALADA
7,50

PULPO AL TANDOORI

SERVIDO CON CREMA DE PATATA Y MAYONESA DE CILANTRO
12,00

BROCHETAS DE POLLO

CON CHIMICHURRI DE PIÑA
8,00

TAMARIND CHICKEN

CRUJIENTES DE POLLO SAZONADOS
8,50

WRAP DE CORDERO MECHADO

CON SALSAS DE YOGUR, CHUTNEYS Y ENSALADA CRUJIENTE
5,20

LA VERSIÓN INDIA DE LOS NACHOS

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

CHIPS CRUJIENTES DE ARROZ CON LAS SALSAS Y CHUTNEYS FAVORITAS DEL CHEF
8,50

VADA PAV VEGANO

BRIOCHE CON PASTEL DE PATATA ESPECIADO. SERVIDO CON SALSAS DE MENTA Y CILANTRO, CRUMBLE DE CACAHUETES Y AJO
6,20

CROQUETAS DE CHOWRINGHEE 2 UDS VEGANO

REMOLACHA Y ZANAHORIA CON SALSAS DE CACAHUETES
5,20

PODI IDLI 7 UDS VEGANO

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

KOLKATA GHUGNI CHAAT

DELICIA CALLEJERA DE KOLKATA CON GUISANTE Y TAMARINDO SERVIDO CON CRUJIENTES DE TRIGO SARRACENO Y CEBOLLA ENCURTIDA
8,00

BROCHETAS DE BONIATO 2 UDS VEGANO

LIGERAMENTE ESPECIADAS Y RECUBIERTAS DE PANKO. SERVIDAS CON SALSAS
6,50

SALTEADO DE VERDURAS CON COCO VEGANO

ZANAHORIA, JUDÍAS Y COCO. SERVIDO EN UNA CREPE DE ARROZ
8,00

MASALA UTTAPPAM VEGANO

LA VERSIÓN INDIA DE TORTITAS DE HARINA DE ARROZ CON CHUTNEY DE TOMATE
7,00

NUESTROS NAANS RELLENOS (KULCHAS)

NAAN DE BUTTER CHICKEN

RELLENO CLÁSICO DE POLLO
5,00

NAAN DE GUISANTE ESPECIADO ESTILO BENGALA

CON PARMESANO
4,70

NAAN DE SETAS VEGANO

AROMATIZADO CON TRUFA
5,00

NAAN CON STRACCIATELLA Y CHUTNEY DE TOMATE Y PASAS
6,50

PLATILLOS MEDIA RACIÓN

RECOMENDADO 1 POR PERSONA

CURRY LIGERO DE SALMÓN Y COCO

SERVIDO CON ARROZ DE LIMÓN
Y PAPADUM

14,50

LANGOSTINOS Y MEJILLONES AL VAPOR CON AJO

AL ESTILO ANDAMAN CON
CEBOLLETAS Y CILANTRO

14,00

KERALA BOATMAN'S FISH CURRY **PICANTE**

GUISE DE PESCADO ESPECIADO CON
TAMARINDO

14,00

POLLO CHETTINAD **PICANTE** **OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE**

ESPECIALIDAD DE TAMIL NADU (SUR DE
LA INDIA) SERVIDO CON PAN PARATHA

12,00

KORI GASSI

CURRY DE POLLO DE COCO Y
TAMARINDO. ESPECIALIDAD
DE MANGALORE

10,50

COSTILLAS DE CORDERO AL TANDOOR 2 UDS

SERVIDO CON ALUBIAS DE COCO

16,00

CORDERO SORPOTEL ESPECIADO
ESPECIALIDAD DE GOA SERVIDO
CON PAN MULTICERREAL POI

13,00

CHEERA CURRY* **VEGANO**

CURRY DE ESPINACAS Y COCO CON
ALBÓNDIGAS DE SOJA

11,00

VEGETABLE STEW **VEGANO**

PLATO EMBLEMÁTICO DE KERALA.
VERDURAS DE TEMPORADA EN UNA
SALSA DE COCO AROMÁTICO

11,00

SALTEADO DE SETAS SALVAJES* **VEGANO**

CON TOMATE, CEBOLLA Y
TAMARINDO AL ESTILO KERALA

11,00

NUEVO MENÚ DIARIO
DE LUNES A VIERNES
DE 13 A 16 HORAS

A PARTIR DE 12€



PARA ACOMPAÑAR

ARROZ

BASMATI AL VAPOR

3,50

LEMON RICE

ARROZ AROMATIZADO CON LIMÓN, ANACARDOS Y
CACAHUETES

4,30

PAPPU CHARU* **VEGANO**

LENTEJAS ESTILO ANDHRA

6,00

PAN DE GOA-POI **VEGANO**

PAN MULTICERREAL HECHO AL MOMENTO

3,00

NAAN

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

PAN RECIÉN HECHO EN NUESTRO TANDOOR

3,20

APPAM **VEGANO**

CREPE DE ARROZ

3,40

MENÚ DE TAPAS

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

TAPAS MENÚ VEGETARIANO 33,00

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE

- CROQUETAS DE REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA
 - PODI IDLI
 - VADA PAV
- NAAN DE STRACCIATELLA
 - CHEERA CURRY
- SALTEADO DE SETAS SALVAJES
 - PAPPU CHARU
- ARROZ BASMATI Y NAAN
 - POSTRE A ELEGIR

MENÚ TAPAS LITTLE 32,00

- BROCHETAS DE POLLO
- CROQUETAS DE REMOLACHA, SETAS Y ZANAHORIA
 - WRAP DE CORDERO MECHADO
 - BUTTER CHICKEN NAAN
- KORI GASSI ESTILO MANGALORE
 - FISH KEMPU BEZULE
- PAPPU CHARU
- ARROZ BASMATI Y NAAN
 - POSTRE A ELEGIR

MENÚ TAPAS ANDAMAN 36,00

- TAMARIND CHICKEN
- WRAP DE CORDERO MECHADO
- NAAN DE GUISANTE ESPECIADO ESTILO BENGALA
 - PULPO TANDOOR
- CURRY DE SALMÓN CON SALSA DE COCO
 - KORI GASSI ESTILO MANGALORE
- PAPPU CHARU
- ARROZ BASMATI AL VAPOR Y NAAN
 - POSTRE A ELEGIR