



R E S T A U R A N T E

MENÚ

LA INDIA EN UN PLATILLO



4951-1968 & 4929-7531

ENTRADAS

MANCHOW SOUP

Sopa espesa, Mezclada al estilo Indio-Chino,
Opciones – Vegetales o Pollo. Q.45.00

CHICKEN SOUP

Sopa de Pollo clara, con jengibre, ajo, pimienta negra
y cilantro fresca. Q.45.00

MUSHROOM CHILLI

Champiñones cocinados con cebolla y pimientos,
una mezcla de salsa de Soya y especias. Q.75.00

CHILLY CHICKEN

Cubitos de Pollo cocinado con cebolla y pimientos,
una mezcla de salsa soya y especias. Q.85.00

VEGETABLE PAKORA

Surtido de verduras mezcladas con pasta de
garbanzo y especias fritas. Q.60.00

VEGETABLE SAMOSA

Empanada triangular rellena con papas, guisantes y
especias; servido con salsa de menta y salsa de
dulce. Q.55.00

FISH FINGERS

Pescado deshuesado, se mezcla con un condimento
picante, se cubre con harina y huevo y se fríe hasta
que esté crujiente y dorado. Q.95.00

PRAWNS FRY

Camarones marinados con jugo de limón, especias y
bañado en una masa de garbanzo frito. Q.100.00

MUSHROOM GARLIC TIKKA

Champiñones marinados con yogur, ajo,
jengibre y jugo de limón; horneado en el tandoor.
Q.80.00

TANDOORI VEGETABLES

Vegetales de temporada, marinados en una variedad
de aromáticos, horneados en el tandoor. Q.95.00

CHICKEN METHI KABAB

Pechuga de pollo, marinada con yogur, fenogreco y
especias de la India, horneado en el Tandoor.
Q.80.00

TANDOORI CHICKEN

Pollo marinado en yogur, mezclado con ajo y
jengibre, jugo de limón y horneado en el tandoor.
Half Plate Q.80.00 Full Plate Q.140.00

CHICKEN TIKKA

Pechuga de pollo, marinada con yogur, achar y
especias de la India; horneado en el Tandoor Q.75.00

MALAI CHICKEN TIKKA

Cubos de pechuga de pollo cremosa y aromatizada
con cardamomo; horneada en el tandoor. Q.75.00

MUTTON

SHEEK KABAB

Cordero molido marinado con
especias de la India; horneado en el tandoor.
Q.110.00

TANDOOR JHINGA

Camarones marinados con pasta de jengibre, ajo,
jugo de limón y especias de la India; horneado en el
tandoor. Q.130.00

FISH TIKKA

Filete marinado con pasta de ajo, jengibre, jugo de
limón y especias de la India; horneado en el tandoor.
Q.110.00

TANDOORI NON VEG

Especial del Chef Q.260.00



PLATOS FUERTES

MALVANI CHICKEN CURRY

Pollo cocinado con Cebolla, Tomate, coco y con especias de la India. Q.89.00

MUMBAI CHICKEN MASALA

Pollo cocinado con cebolla, ajo, jengibre y especias de la India. Q.89.00

HANDI CHICKEN

Pollo cocinado con pimientos de colores, cebolla y especias de la India. Q.89.00

BUTTER CHICKEN

Pollo horneado en el tandoor, cocinado en salsa de tomate cremosa. Q.89.00

CHICKEN TIKKA MASALA

Pechuga de pollo, marinada con yogur, ajo y especias de la India, horneada en el tandoor; luego cocida en salsa de tomate y curry especial. Q.89.00

CHICKEN KORMA

Pollo cocido en salsa curry suave, salsa de marañón y azafran. Q.89.00

BHUNA GOSHT

Cordero cocinado con jengibre fresco, ajo y tomates en una salsa espesa. Q.110.00

KEEMA MASALA

Cordero Molido cocinado con cebollas y especias de la India. Q.110.00

MUTTON ROGAN JOSH

Cordero cocinado con una salsa aromatizada con ajo, jengibre, cebolla y especias aromáticas. Q.110.00

DAL GOSHT

Cordero cocinado con jengibre fresco, ajo y lentejas con especias de la India. Q.110.00

MUTTON KORMA

Cordero cocido en salsa curry suave, salsa de marañón y azafrán. Q.110.00

PRAWNS MASALA

Camarones cocinados con cebolla, tomate en una salsa con especias de la India y pimientos morrones. Q.120.00

PRAWNS CURRY

Camarones cocinados en salsa de tomate, cebolla y especias de la India. Q.100.00

TAWA PRAWNS

Camarones hechos en tawa con muchas especias para realzar el sabor Q.120.00

MALVANI FISH CURRY

Robalo cocinado con cebolla, tomate, salsa de curry y especias de la India. Q.95.00

PANEER TIKKA MASALA

Paneer cocinado con pimientos de colores, cebolla y especias de la India. Q.78.00

PANEER MATAR

Guisantes y Paneer cocinado en salsa de tomate cremosa Q.75.00



SABZI MELONI

Vegetales frescos de temporada cocinados con cebolla, tomate y salsa curry especial. Q.65.00

DUM ALOO KASHMIRI

Papas cocidas con tomate, cebolla y nuestra salsa de curry y especias de la India. Q.60.00

MUSHROOM MASALA

Mushrooms cocinado con cebolla, tomate y especias de la India. Q.75.00

VEG MARATHA KOFTA

Deliciosas albóndigas de vegetales, servidas con una salsa aromática y especiada. Q.80.00

DAL TADKA

Lentejas amarillas, picas de la India, cocinadas con comino, cebolla, tomate y especias de la India. Q.60.00

DAL PANCHRATAN

Mezcla de lentejas negras cocidas con tomate, salsa de cebolla y tomate y especias de la India. Q.65.00

CHANA MASALA

Garbanzos cocidos con tomates frescos, jengibre y cilantro fresco. Q.60.00



INDIAN BREADS

PLAIN NAAN Q.18.00

BUTTER NAAN Q.20.00

GARLIC NAAN Q.22.00

CHEESE NAAN Q.28.00

ALOO STUFF PARATHA Q.28.00

TANDOORI ROTI Q.22.00

SPINACH PARATHA Q.22.00



BIRYANI & RICE

DAL KICHIDI

Lentejas amarillas y arroz basmati cocinadas con comino, cebolla, tomate y especias de la India.
(Temporal) Q.80.00

CHICKEN BIRYANI

Pollo marinado con yogur y especias de la India, cocido con arroz basmati, aromatizado con azafrán. Se acompaña con raita. Q.105.00

PRAWNS BIRYANI

Camarones marinados con yogur y especias de la India, cocido con arroz basmati, aromatizado con azafrán, se acompaña con raita. Q.110.00

MUTTON BIRYANI

Cordero marinado con yogur y especias de la India, cocido con arroz basmati, aromatizado con azafrán. Se acompaña con Raita. Q.110.00

VEGETABLE BIRYANI

Arroz basmati aromatizado con especias de la India, azafrán y cocido con vegetales frescos. Se acompaña con raita. Q.100.00

JEERA RICE

Arroz basmati cocinado con comino y cilantro. Q.55.00

STEAM RICE

Arroz basmati simple al vapor Q.40.00



POSTRES

GULAB JAMUN W/ ICE CREAM

Olas de leche aromatizadas con azafrán y cardamomo y servido con Helado de Vanilla.
Q.40.00

PHIRINI

Phirni es un clásico budín dulce cremoso de cocción lenta elaborado con arroz molido, azúcar, leche, almendras, azafrán y cardamomo en polvo.
Q.32.00

GAJAR KA HALWA

Zanahorias ralladas, leche y azúcar hirviendo a fuego lento y adornar con almendras y pistacho.
Q.35.00

FRUIT RABRI

Postre a base de leche condensada, con una combinación de frutos secos e India.
Q.35.00



Little India garantiza que las especias de calidad son la base de cualquier platillo. No estamos satisfechos con una pizca de sal y un chorrito de limón agrio, necesitamos especias, ya que si las especias se consumen con moderación podemos obtener múltiples beneficios para la salud. Vamos a tener una visión general rápida de las especias de la India, sus usos y beneficios.

A continuación enumeramos especias de la India que son saludables y se mantienen en secreto;



Chilli (Paprika): Es el componente principal de las especias de la India y se utiliza para agregar sabor a los alimentos. Los antioxidantes presentes en el ayudan a hacer frente al colesterol y ayuda a quemar calorías.



Garlic (Ajo): Se utiliza tanto para cocinar como para fines medicinales. Es útil para combatir la tos y el resfriado. También tiene propiedades antibióticas.



Ginger (Jengibre): Se utiliza para dar un sabor específico a los alimentos y tiene muchos usos medicinales. Ayuda a evitar problemas digestivos y es beneficioso para combatir la tos y el resfriado.



Clove (Clavo de olor): Se usa como ingrediente de cocina principalmente para condimentar o preparar Masalas. El aceite de clavo de olor es beneficioso para combatir el dolor de dientes y encías adoloridas. También es un remedio útil para los dolores de pecho, fiebre, problemas digestivos, tos y resfriado.



Turmeric (Curcuma): Se utiliza en productos de cocina y cuidado de la piel. Tiene una amplia gama de usos medicinales así como también ayuda a tratar los problemas de la piel. El polvo de cúrcuma se puede utilizar para curar heridas. También hace que lidiar con la diabetes sea más fácil.



Cinnamon (Canela): Se utiliza principalmente para condimentar alimentos y en la preparación de masalas. Tiene usos medicinales también, apoya la producción natural de insulina y reduce el colesterol en la sangre.



Bay leaf (Hoja de Laurel): Se utiliza en la cocina para agregar un sabor específico en los alimentos. También tiene algunas propiedades medicinales ya que el aceite de hoja de laurel posee múltiples propiedades anti fúngicas y antibacterianas.



Coriander (Cilantro): Las hojas y semillas de cilantro son utilizadas para cocinar, así como también para uso medicinal. Puede ser untado externamente sobre articulaciones dolorosas (reumatismo), ayuda a combatir el dolor de garganta, alergias, problemas de digestión, fiebre alta. Etc.



Cardamom (Cardamomo): se ocupa en la mayoría de los platillos indios y otros dulces para dar un buen sabor y fragancias. Se utiliza ampliamente en el sector farmacéutico. Ayuda a controlar el mal aliento y desorden digestivo. Un Cardamomo entero masticado es bueno para combatir la diabetes.



Cumin (Comino): Es muy útil para cocinar y también posee propiedades medicinales. Es una buena fuente de hierro y mantiene el sistema inmunológico saludable. El agua hervida con semillas de comino es buena para hacer frente a la disentería.



Mustard (Mostaza): Se utiliza para sazonar. Se compone de ácidos grasos omega-3 y es una excelente fuente de hierro, zinc, manganeso, calcio, proteína, etc.



Fenugreek (Fenogreco): Se utiliza principalmente como un vegetal de hoja verde y las semillas se usan para condimentar y preparar Masalas. También tiene usos medicinales, es útil para tratar la diabetes y reducir el colesterol.



Pepper (Pimienta): Es ampliamente utilizada en la cocina, especialmente para sazonar. Tiene muchos usos medicinales también, ayuda a sobrellevar el resfriado, tos, infecciones, dolores musculares y problemas digestivos.