



LITTLE INDIA

El sabor de la India

Beneficios para la salud

Little India garantiza que las especias de calidad son la base de cualquier platillo. No estamos satisfechos con una pizca de sal y un chorrillo 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 (Cúrcuma): 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.

Soup & Starters



Manchow Soup

Sopa espesa, mezclada al estilo Indio-Chino, rematada con tallarines fritos curruscantes,

opciones:

- Vegetales.
- Pollo .

Q.45.00



Mushroom Chilli

Champiñones cocinados con cebolla y pimientos, una mezcla al estilo Indio-Chino.

Q.75.00



Chicken Soup

Sopa de pollo clara, con jengibre, ajo, pimienta negra y cilantro fresco.

Q.45.00



Chilli Chicken

Pollo cortado en cubitos, cocinado con cebolla y pimientos, una mezcla al estilo Indio-Chino

Q.85.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Fry Items



Vegetable Pakora Platter

Surtido de verduras (Berenjena, papas, cebolla, coliflor, hojas de espinaca y queso fresco), mezclada con masa de garbanzo y fritas; servidas con salsa de menta y dulce.

Q.60.00



Keema Samosa

Empanada triangular rellena de cordero molido, guisantes y especias, servido con salsa de menta y salsa dulce.

Q.65.00



Vegetable Samosa

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

Q.55.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice





≡≡ Stuff Mushroom Tikka

Champiñones marinado en yogurt y especias de la India; horneados en el tandoor.

Q.90.00



≡≡ Tandoori Vegetables

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

Q.95.00



≡≡ Chicken Tikka

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

Q.72.00



≡≡ Malai Chicken Tikka

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

Q.75.00



≡≡ Tandoori Chicken

Pollo marinado en yogurt, mezclado con ajo y jengibre, jugo de limon y horneado en el tandoor.

Half Plate **Q.80.00**
Full Plate **Q.140.00**



≡≡ Chicken Gilafi Seekh Kabab

Pollo molido marinado con especias y envuelto en pinchos y adornado con pimientos morrones; cocinado en el Tandoor.

Q.88.00



≡≡ Mutton Gilafi Seekh Kabab

Cordero molido marinado con especias de la India, envuelto en pinchos y adornado con pimientos morrones; horneado en el tandoor.

Q.110.00



≡≡ Mutton Boti Kabab

Cubos de cordero, marinados en pasta de jengibre y ajo, yogurt y chile rojo; horneado en el tandoor.

Q.110.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Special Starters

“Todos los horneados vienen acompañados de salsa de menta, tamarindo y tomate”



≡
Tandoori Lamb Chops

Chuletas de cordero, marinadas en una mezcla de cilantro, comino, ajo jengibre y jugo de limón; horneado en el tandoor.

Q.220.00



≡
Tandoori Jhinga

Camarones jumbo marinados con pasta de jengibre, ajo, jugo de limon 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.

Robalo **Q 110.00**



≡
Tandoori Non Veg Platter

Especial del Chef.

Q.260.00



Veg /

Non-Veg



≡
Lasooni Murgh Tikka

Pechuga de pollo marinada con yogurt, ajo, jengibre y jugo de limón; horneado en el tandoor.

Q.78.00

/ Spicy / Chef Choice



Curry & Gravies



Chicken Vindaloo

Especialidad caliente y picante de pollo en curry Goan.

Q.85.00



Chicken Tikka Masala

Pechuga de pollo, marinada con yogurt, 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 marañon y azafran.

Q.89.00



Butter Chicken

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

Q.89.00



Chicken Rara

Pollo molido y piezas de pollo cocinados con cebolla y especias de la India

Q.90.00



Mutton Seekh Kabab Masala

Rollos de cordero molido horneado en el tandoor con especias de la India, cocinado en salsa masala.

Q.125.00



Chicken Seekh Kabab Masala

Rollos de pechuga de pollo molido horneada en el tandoor con especias de la India, cocinado en salsa masala.

Q.100.00



Keema Mutter

Cordero molido, cocinado con guisantes, tomaste y especias de la India.

Q.110.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Curry & Gravies



⌄
Rara Gosht

Cordero Molido y piezas de cordero cocinadas 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 aromcas.

Q.110.00



⌄
Mutton Korma

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

Q.110.00



⌄
Mutton Vindaloo

Especialidad caliente y picante de cordero en curry Goan.

Q.105.00



⌄
Prawns Curry

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

Q.100.00



⌄
Prawns Masala

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

Q.120.00



⌄
Chettinad Curry

Receta clásica de la india que consiste en marinar su proteína de preferencia con leche de coco, especias, curcuma y pasta de chiles rojos.

Pollo **Q.90.00**
Cordero **Q.110.00**
Pescado **Q.95.00**



⌄
Fish Curry

Filete de pescado sin hueso a su eleccion, cocinado con cebolla, tomate, salsa de curry y especias de la India.

Róbalo **Q.95.00**



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Dal Ki Aur Se



Yellow Dal Tadka

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

Q.60.00



Dal Makhani

Mezcla de lentejas negras con tomate, salsa de crema y especias de la India.

Q.65.00



Palak Dal

Lentejas amarillas, típicas de la India; cocidas a fuego lento con cebolla, espinaca, ajo, chile verde, hojas de cilantro y especias de la India.

Q.65.00



Chana Masala

Garbanzos cocidos con tomates frescos, jengibre y cilantro fresco.

Q.60.00



Curry Veg



Khumani Kofta

Albóndigas de queso fresco, rellena de nueces y servida con nuestra salsa especial.

Q.80.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Curry Veg



Paneer Makhani

Queso fresco en salsa cremosa de tomate, marañón, fenogreco y especias de la India.

Q.78.00



Aloo Gobi

Coliflor y papas cocidas con tomate, cebolla y nuestra salsa de curry.

Q.60.00



Kadai Paneer

Panner cocinado con pimientos de colores, cebolla y especias de la India.

Q.70.00



Mix Vegetables Curry

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

Q.65.00



Saag Paneer

Queso fresco, cocinado en espinaca fresca y especias de la India.

Q.70.00



Vegetables Kofta Curry

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

Q.80.00



Shabnam Curry

Guisantes y champiñones cocinados con salsa de curry.

Q.75.00



Raita

Yogurt mezclado con cebolla picada, tomate, pepino y especias de la India.

Q.35.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Indian Breads



Naan

Nuestro tradicional pan blanco sin levadura de la India horneado en el tandoor a su elección:

Plain Naan **Q.18.00**

Butter Naan **Q.20.00**

Garlic Naan **Q.22.00**



Tandoori Roti

Pan tradicional de la India, hecho con harina integral, cocinado en el tandoor.

Q.22.00



Cheese Naan

Nuestro tradicional pan de la India relleno de queso y hojas de cilantro, horneado en el tandoor.

Q.28.00



Pudina Paratha

Nuestro pan tradicional integral de la India con varias capas y cubierto con menta, horneado en el tandoor

Q.23.00



Lacha Paratha

Nuestro pan tradicional integral de la India con varias capas, horneado en el tandoor.

Q.22.00



Veg Stuff Paratha

Nuestro tradicional pan integral de la India, relleno de mix de vegetales.

Q.28.00

Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Biryani & Rice



⌘
Gosht Biryani

Cordero marinado con yogur y especias de la India, cocido con arroz basmati, aromatizado con azafrán y menta. Se acompaña con Raita. Q.130.00
Gosht Dum Biryani(Solo fin de semana). (Con raita, salaan, papad) Q130.00



⌘
Chicken Biryani

Pollo marinado con yogur y especias de la India, cocido con arroz basmati, aromatizado con azafrán y menta. 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 y menta, se acompaña con raita. Q.110.00



⌘
Vegetable Biryani Aromatic

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 fresco

Q.55.00



⌘
Vegetable Pulao

Arroz basmati, cocido con verduras frescas y comino.

Q.70.00



⌘
Steam Rice

Arroz basmati simple al vapor.

Q.40.00



Veg / Non-Veg / Spicy / Chef Choice



Postres



⌘
Gulab Jamun w/Icecream

Bolas de leche aromáticas con azafrán y cardamomo; servidas en almíbar de azúcar y helado.

Q.40.00



⌘
Kheer

Postre de la India, hecho a base de arroz basmati, leche, nueces y azafrán.

Q.32.00



⌘
Kulfi

Helado tradicional de la India, hecho a base de leche evaporada, aromático con cardamomo, trozos de pistacho y almendras.

Q.40.00



⌘
Fruit Rabri

Postre a base de leche condensada, con una combinación de frutos secos y especias de la India.

Q.35.00



⌘
Rasmalai

Jugosas bolitas de panner, con pistacho y almendras hervidas en una leche azucarada y cremosa aromática con cardamomo y azafrán.

Q.40.00

Historia

Little India es el primer restaurante de la India 100% auténtico en Guatemala, lo transportará a la India a través de sus aromas y sabores; ofrecemos variedad de platos tradicionales de la India que conquistarán su paladar, acompañados del mejor servicio con nuestro personal altamente capacitado y chefs de la India que son los encargados de hacer que los Guatemaltecos se enamoren de Little India.



Dileep Kumar
Chef Ejecutivo

Originario de Dehradun India.

Experiencia:

15 años en hoteles y restaurantes de la India, Tailandia, El Salvador y Guatemala.

Especialidad:

Kabab's and Curries

El Chef principal de Little india