

MENÚ DEL SUR DE LA INDIA

La gastronomía india es muy variada, por ello, es usual diferenciar entre la Gastronomía del Norte y la del Sur del país. La Gastronomía del Sur es un término empleado para particularizar las cuatro regiones de Andhra Pradesh, Karnataka, Kerala y Tamil Nadu, ubicadas al sur del territorio de la India.

Los platos que les ofrecemos son los clásicos de estas zonas.

DOSA:

La dosa es un crêpe muy típico de la cocina del sur de la India, se elabora con harina de arroz y se rellena de diferentes alimentos. Todas nuestras dosas se sirven acompañadas de chutneys caseros y de sambhar (caldo de lentejas con verduras y tamarindo).

SADA DOSA

7.80

Nuestra dosa más sencilla y auténtica, sin relleno.

MASALA DOSA

8.60

Dosa rellena de patatas salteadas con semillas de mostaza, hojas de curri, cúrcuma y lentejas enteras- ¡La favorita de entre todas las dosas!

GHEE DOSA

7.90

Dosa frita en *ghee* (mantequilla clarificada especialmente elaborada con una técnica típica oriental).

MYSORE DOSA

8.80

Dosa rellena de Molaga Podi chutney (una especia casera hecha de sésamo y lentejas tostadas), servida con patatas salteadas.

ONION DOSA

8.00

Dosa rellena de cebolla finamente troceada y salteada.

CHEESE DOSA

8.40

Dosa rellena de queso.

IDLI

7.90

El Idli es una esponjosa torta de arroz al vapor. Su preparación es un auténtico trabajo artesanal y, actualmente, es uno de los platos más solicitados del sur de la India, por ser muy sano. Se sirve acompañado de chutneys y de sambhar (caldo de lentejas con verduras y tamarindo).

VADA

7.90

Nuestro famoso buñuelo de lentejas y especias, con forma de rosquilla. Una receta muy popular que se ha ido extendiendo a otras regiones del país. Se sirve acompañado de chutneys y de sambhar (caldo de lentejas con verduras y tamarindo).

UTTAPAM

El Uttapam es conocido como "pizza del sur de la India". La masa es muy similar a la del dosa pero se cocina junto con más ingredientes, cuyo sabor queda impregnado en el resultado final. El Uttapam se sirve por regla general con sambhar y chutneys hechos a base de coco fresco.

Elija un ingrediente.

*CEBOLLA / TOMATE/ MASALA/ QUESO MASALA

8.20/ 8.20/ 8.70/ 8.90

EXTRA CHUTNEY/ EXTRA SAMBHAR

1.20/ 2.50

PEPPER MASALA:

Gambas/ pescado/ verduras/ pollo/ cordero frito en salsa de masala, condimentado con pimienta negra molida y pimiento morrón verde.

DELICIAS AL ESTILO CHETTINAD: La cocina Chettinad es clásica de la región del sur Tamil Nadu. Su salsa estrella se prepara con una mezcla de especias, entre ellas, predomina la pimienta negra asada y los clavos. A elegir entre **gambas /cordero/ pollo/ queso fresco/ verduras**.