



धासू DHAASU

COCINA DELHI

Av. La Mar 1167, Miraflores
www.dhaasucocina.com

Para recojo en tienda y delivery: 📞 980 755 380

info@dhaasucocina.com

📱 @dhaasucocina

HORARIOS: Lunes - Sábado 12.30 p.m. - 4.00 p.m. y 6.30 p.m. - 10.30 p.m.
Domingo 12.30 p.m. - 9:00 p.m.



COMBOS FAMILIARES

कॉम्बो

¿No sabes qué pedir? Elige uno de nuestros combos familiares carnivoros o vegetarianos, perfectos para 2 o 3 personas. Cada combo incluye 1 grill con butter naan, 2 curries con arroz basmati y un postre para compartir.

MEAT LOVERS COMBO 138

- 1 Butter Chicken Combo
- 1 Meat Masala Combo
- 1 Chicken Seekh Kebab Combo
- 1 Kheer
- 4 Salsas



VEG LOVERS COMBO 125

-  1 Chana Masala Combo
-  1 Butter Paneer Combo
-  1 Veg Seekh Kebab Combo
-  1 Kheer
-  4 Salsas



Vegano



Vegetariano

KULCHAS

कुल्चा

Pan plano preparado caliente al horno Tandoor con nuestra mezcla especial de especias. Pídelo relleno con tu opción favorita. Viene con nuestro Chana Masala para dipear tus kulchas.



CARNE MOLIDA 35

Relleno de carne molida marinada en especias.

CHICKEN 35

Relleno de trozitos de muslo de pollo cocinado largas horas en especias y otros secretos.

■ PANEER 34

Relleno de queso indio y especias milenarias.

■ MIX VEG 33

Relleno de mix de vegetales, papa y camote.
¡Un regalo vegetariano!



Vegano



Vegetariano



Verduras, carnes marinadas o cubos de queso en selección de especias indias asados a fuego vivo en nuestro poderoso tandoor, como lo hacían hace 5000 años. Viene en combo con Butter Naan. Consejo callejero: ¡Cómelo con las manos!

CARNE SEEKH KEBAB 38

Kebabs de carne molida marinada en especias.

CHICKEN SEEKH KEBAB 38

Kebab de pollo molido con especias. ¡Delhi!

TANDOORI CHICKEN TIKKA 38

Jugosos muslos de pollo bañados en especias.

■ PANEER TIKKA 36

Deliciosos cubos de queso indio con especias, cebollas y pimientos.

■ VEG SEEKH KEBAB 35

Crocantes kebabs de vegetales y tubérculos marinados.



Vegano



Vegetariano

Directo de las calles de India. Suculento enrollado relleno a tu elección con cualquier de nuestras opciones cocinadas en el corazón de nuestro horno Tandoor, cebollas sazónadas, culantro y huevo frito. Escoge una de nuestras salsas de acuerdo a tu nivel de picante.

CARNE SEEKH 29

Relleno de kebab de carne molida marinado en especias.

CHICKEN SEEKH 29

Relleno de kebab de carne molida marinado en especias.

PULLED CHICKEN 29

Relleno de cortes de tiernos muslos de pollo marinado en especias.

■ PANEER 29

Relleno de trozos de queso indio bañados en especias.

■ MIX VEG 28

Relleno de kebab de vegetales y tubérculos marinados.

■ DOUBLE EGG 20

Relleno de dos clásicos huevos fritos y un secretito.



Vegano



Vegetariano

CURRIES

करी



Tal como lo hacen en las calles de la India, con especias mágicas, curry caliente como Nueva Delhi en verano. Pídelo SOLO / COMBO con Arroz Basmati.

CHICKEN TIKKA MASALA 40 / 45

Nuestro Tandoori Chicken cocinado en nuestra salsa Butter Chicken junto con un punche de cebollas, tomates y pimientos. Pídelo en combo con cualquier Naan.

BUTTER CHICKEN 40 / 45

Cremoso curry a base de tomate y mantequilla con jugosos muslos de pollo. El favorito de muchos.

MEAT MASALA 40 / 45

Curry picante con trozos suaves de carne. Si te gustan los sabores intensos, este es tu plato.

LAMB NIHARI 41 / 46

Un curry con jugosos trozos de cordero, cocinado a fuego lento a base de tomates, cebollas y especias aromáticas, en una salsa con textura particularmente suave y un toque picante. Disfrútalo en combo con Naan o Arroz.

PANEER TIKKA MASALA 39 / 44

¡Tikka Masala para vegetarianos! Queso indio marinado y cocido en el horno Tandoor, cocinado en nuestra famosa Butter Gravy junto con cebollas, tomates y pimientos. Pídelo en combo con cualquier Naan.

BUTTER PANEER 39 / 44

Cubos de Paneer (queso indio) marinados en una rica salsa de tomates frescos, ajo, mantequilla, crema y especias. ¡Igual que Butter Chicken pero para vegetarianos!

DAAL MAKHANI 38 / 43

Curry con dos tipos de lentejas importadas de la India. Muchas especias, mantequilla y crema de leche.

CHANA MASALA 35 / 40

Delicioso curry de garbanzos. ¡Un sueño vegetariano!



Picante



Vegano



Vegetariano

NAANS

नान

Los panes más famosos de la India. Cocinados lentamente en las paredes de nuestro horno tandoor. Muy buena opción para acompañar cualquier curry o grill.

BUTTER NAAN 12

Pan plano cocinado en las paredes del tandoor, con ajonjolí negro y mantequilla.

GARLIC NAAN 14

Pan plano cocinado en las paredes del tandoor, con ajo y mantequilla.

CHILLI NAAN 12

Pan plano cocinado en las paredes del tandoor, con ajíes y mantequilla.

CHEESE NAAN 22 / 32

Pan relleno de queso, cocinado en las paredes del tandoor. Puedes pedirlo solo o en combo con media porción de Daal Makhani (curry de lentejas). ¡Un combo de temer!

GARLIC CHEESE NAAN 23 / 34

Pan relleno de queso y ajo, cocinado en las paredes del tandoor. Puedes pedirlo solo o en combo con media porción de Daal Makhani (curry de lentejas).

CHILLI CHEESE NAAN 23 / 34

Pan relleno de queso y ají, cocinado en las paredes del tandoor. Puedes pedirlo solo o en combo con media porción de Daal Makhani (curry de lentejas).



Picante



Vegano



Vegetariano

SIDESSIDES साथ में



Acompañamientos perfectos para nuestros platos principales o para compartir.

✓ VEG SAMOSA 24

Dos empanaditas fritas típicas de la India, rellenas de papas, arvejas, especias y culantro. Servidas con salsas tamarindo y yogur dulce.

✓ VEG DELHIMOSA 34

Deliciosas y crocantes veg samosas cubiertas de chana masala, chutney de tamarindo y yogur dulce. ¡Un regalo vegetariano!

CHICKEN SAMOSA 26

Dos empanaditas fritas típicas de la India, rellenas de pollo molido, especias y culantro. Servidas con salsas tamarindo y yogur dulce.

CHICKEN DELHIMOSA 36

Deliciosas y crocantes chicken samosas cubiertas de chana masala, chutney de tamarindo y yogur dulce. La bomba mas sabrosa que probamos en las calles de la India.

■ VEG RAITA 12

Refrescante yogur con trozos de tomate, cebolla y pepino con su toque de especias. Perfecto para acompañar los platos picantes.

■ SWEET RAITA 12

Yogur con trozos de piña. Para los amantes de lo agri dulce es el acompañamiento perfecto.

■ ARROZ BASMATI 19

Arroz indio aromatizado en especias.



Vegano



Vegetariano

POSTRES

मीठा

KHEER 14

Postre a base de arroz y leche, con toques de frutos secos, cardamomo y azafrán.



BEBIDAS

पीना

MANGO LASSI 18

Cremosa bebida de mango, yogur y cardamomo. Un clásico refresco de las calles de India.



ROSA DELHI 18

Refrescante bebida a base de rosa roja, hierba buena y limón. ¡Mientras más hielo, mejor!

TAMARINDO SPICY 18

Mocktail de tamarindo, piña, manzanilla y semillas de culantro.

MASALA CHAI 16

Te negro a base de leche y más de cinco especias tradicionales. Calientito y delicioso.

LASSI IPA 20

Tu bebida favorita se convirtió en cerveza. Nuestra Milkshake IPA de 7% es a base de mucho mango, lúpulo y cardamomo tostado. ¡Una Joyita!



DELHI SOUR 20

Cerveza sour, seca, ligera y refrescante de color rubi con notas a rosas.

SHIVA LAGER 20

Cerveza Lager a base de semillas de mostaza y culantro en colaboración con Bad Bitch Brewing..



FUENTES



Nuestros clásicos curries de siempre, esta vez en versión familiar (x 6 personas).



CHICKEN TIKKA MASALA 230

Nuestro tandoori Chicken (muslos de pollo marinado y cocido en el horno Tandoor), cocinado en nuestra salsa Butter Chicken junto con un punche de cebollas, tomates y pimientos.

BUTTER CHICKEN 230

Cremoso curry a base de tomate y mantequilla con jugosos muslos de pollo. El favorito de muchos.



LAMB NIHARI 240

Un curry con jugosos trozos de cordero, cocinado a fuego lento a base de tomates, cebollas y especias aromáticas, en una salsa con textura particularmente suave y un toque picante.



MEAT MASALA 230

Curry picante con trozos suaves de carne. Si te gustan los sabores intensos, este es tu plato.



PANEER TIKKA MASALA 220

¡Tikka Masala para vegetarianos! Queso indio marinado y cocido en el horno Tandoor, cocinado en nuestra famosa Butter Gravy junto con cebollas, tomates y pimientos. .



BUTTER PANEER 220

La misma base que el Butter Chicken pero esta vez con deliciosos trozos de queso indio.



DAAL MAKHANI 215

Curry con dos tipos de lentejas importadas de la India. Muchas especias, mantequilla y crema de leche



CHANA MASALA 200

Delicioso curry de garbanzos. ¡Un sueño vegetariano!



Picante



Vegano



Vegetariano



BIRYANI

बिरयानी



Solo disponible con 24 horas de anticipación.

Viene con una porción de 8 oz de tu raita favorita Pídelo x3 / x6 personas.

BIRYANI DE PESCADO 170 / 310

Pescado blanco marinado en nuestras especias tandoor "slow cooked" con nuestra preparación especial de arroz biryani repleta de especias y tradición.

CHICKEN DELHI BIRYANI 150 / 270

Arroz cocido lentamente con especias y pollo jugoso preparado largas horas en su curry. Pídelo en la versión DELHI con el mismo curry al lado (+15 / +30).

BEEF DELHI BIRYANI 175 / 320

Arroz cocido lentamente con especias y carne de res jugosa preparada largas horas en su curry. Pídelo en la versión DELHI con el mismo curry al lado (+15 / +30).

LAMB DELHI BIRYANI 175 / 320

Arroz cocido lentamente con especias y carne de cordero jugosa preparada largas horas en su curry. Pídelo en la versión DELHI con el mismo curry al lado (+15 / +30).

■ PANEER BIRYANI 135 / 200

Arroz cocido lentamente con especias y cubos de queso indio marinados y cocidos en nuestro horno tandoor.

✓ VEG / VEGAN BIRYANI 125 / 190

Arroz cocido lentamente con especias y vegetales suaves y marinados también con especias. ¡Esta opción es vegana!



Vegano



Vegetariano