



# धासू DHAASU COCINA DELHI

Av. La Mar 1167, Miraflores

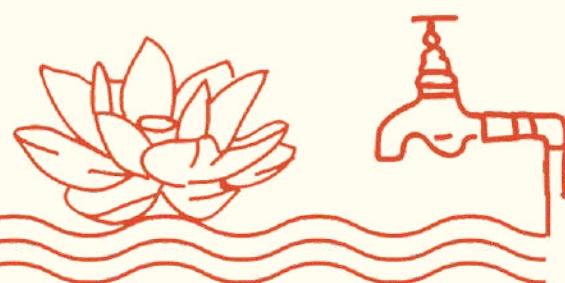
[www.dhaasucocina.com](http://www.dhaasucocina.com)

Para recojo en tienda y delivery: ☎ 980 755 380

[info@dhaasucocina.com](mailto:info@dhaasucocina.com)

  [@dhaasucocina](https://www.instagram.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 carnívoros 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 dípear tus kulchas.



## CARNE MOLIDA 35

Relleno de carne molida marinada en especias.

## CHICKEN 35

Relleno de trozos 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

**GRILLS****तंदूर**

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 sazonadas, 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

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.

## **CARLIC 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!

## **CARLIC 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).

# SIDES SIDES साथ में



Acompañamientos perfectos para nuestros platos principales o para compartir.

## **VEG SAMOSA 24**

Dos empanaditas fritas tipicas 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 tipicas 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 agrí dulce es el acompañamiento perfecto.

## **ARROZ BASMATI 19**

Arroz indio aromatizado en especias.



Vegano



Vegetariano

# POSTRES मीठ

## KHEER 14

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



# bebidas पीना

## MANGO LASSI 18

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



## ROSA DELI 18

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

## TAMARINDO SPICY 18

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

## MASALA CHAI 16

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

## LESSI 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 tandori 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****बिर्यानी**

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**