

Dhabas son típicos restaurantes hindu que se pueden encontrar al lado de las carreteras de la India. Por lo general sirven cocina local y son tradicionalmente creados para los cansados conductores de los camiones o para las personas que han estado haciendo largos viajes.

En nuestro restaurante dhaba se representa la verdadera comida de la India y todo se sirve de la misma forma como lo es allí, en utensilios de acero inoxidable para que te sientas como si estuvieras comiendo en un dhaba de India.

Nuestra idea es mostrar la atmósfera básica de dhabas de India, donde se puede comer como en casa.

### Acerca de los platos:

1. Todos nuestros platos principales vienen con Jeera Rice (arroz con semillas de comino) y un Chapatti (especie de pan Integral) gratis!, únicamente seguro si usted tiene reserva con mínimo 3 horas de anticipación.
2. Nuestros platos vienen con diferentes tipos de salsas y algunos de ellos son naturalmente picantes, sin necesidad de agregar alguna clase de condimento picante.
3. Manejamos el picante gradualmente del Nivel 1 al 6, especificando:



4. Todos los platos en Dhaba se cocinan con el gusto de cada persona y su nivel de picante, por eso la comida siempre puede demorarse dependiendo del número de clientes que estén en el restaurante

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere un propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

## ਬਿਥੇਗੰਦਣ

Mango Lassi	\$ 8.900
<i>Típica bebida India hecha con yogurt y mango</i>	
Lassi	\$ 7.900
<i>Típica bebida India hecha con yogurt (dulce o salado)</i>	
Natural Juices	
<i>Jugos naturales de Mango, Mora, Fresa y Maracuyá</i>	
En Agua	\$ 6.100
En Leche	\$ 7.100
Botteled Water	
<i>Agua Normal</i>	\$ 5.000
<i>Agua con Gas</i>	\$ 5.000
Cold Drink (Gaseosa)	\$ 5.900
Té HATSU	\$ 7.500
Masala Chai	\$ 6.900
<i>Te típico de la India preparado de manera tradicional a base de leche y agua.</i>	
<i>Tiempo estimado de preparación de 15 a 20 minutos</i>	
Limonada	\$ 5.500
Beer (Cerveza)	
<i>Heineken (250 ml)</i>	\$ 6.900
<i>Club Colombia</i>	\$ 7.900
<i>Budweiser</i>	\$ 8.500
<i>Corona</i>	\$ 9.900
<i>Apóstol (cerveza artesanal)</i>	\$ 10.900

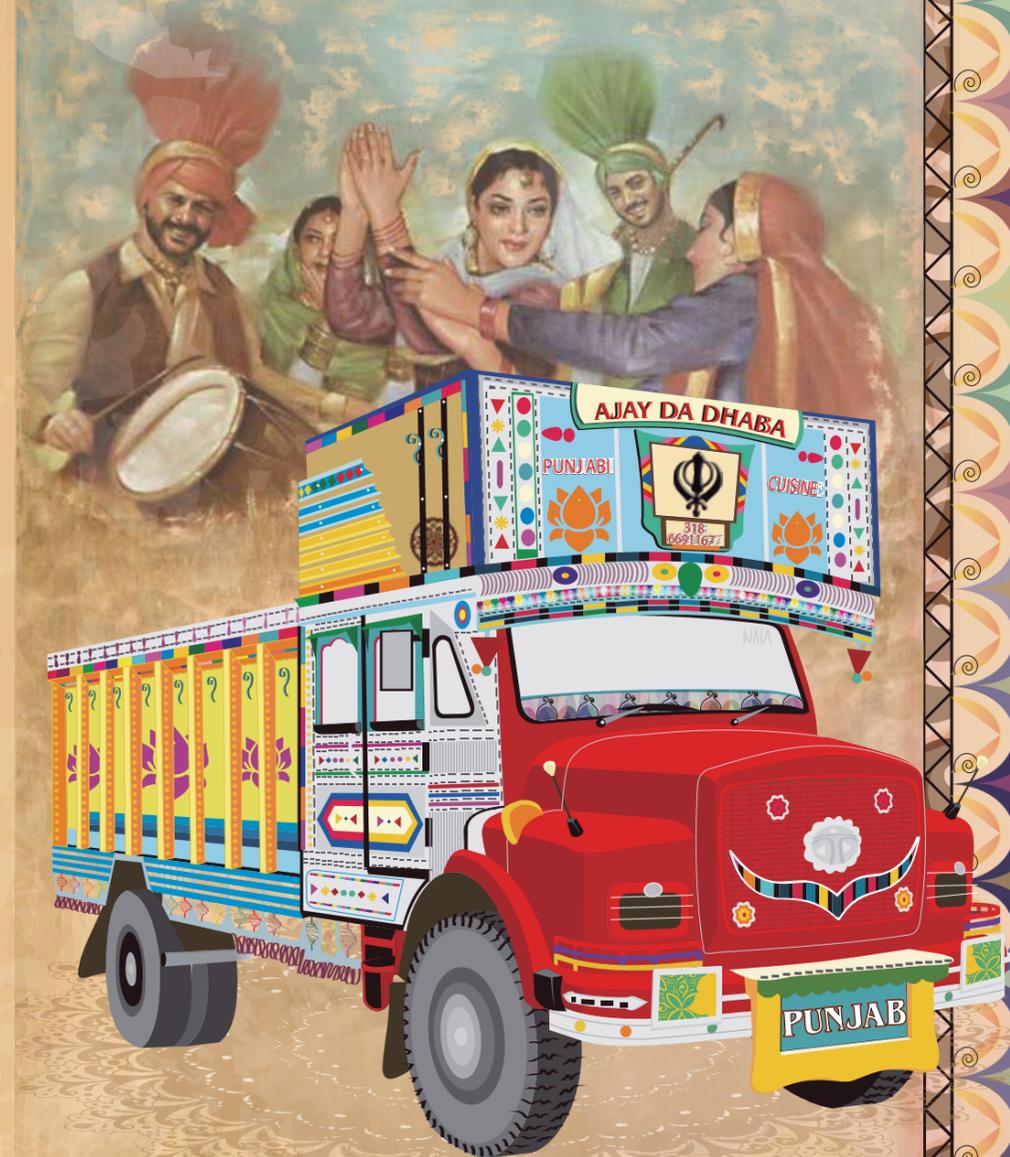
## ਵਿਨਸ

Vino Tinto	1/2 Botella	Botella
Vino De Casa	\$ 43.000	\$ 65.000
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Melbec</i>		
Casillero Del Diablo	\$ 60.000	\$ 87.000
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Melbec</i>		
Vino Blanco	1/2 Botella	Botella
Vino De Casa	\$ 43.000	\$ 65.000
<i>Sauvignon Blanc / Chardonnay</i>		
Casillero Del Diablo	\$ 60.000	\$ 87.000
<i>Sauvignon Blanc / Chardonnay</i>		

ਬਿਥੇਹਿ ਦੇਵਿ ਕਲਿਆਣੁ ਬਿਥੇਹਿ ਭੋਜਨੁ ਭਿਯੰਮੁ।  
 ਰੁਪੰ ਦੇਹਿ ਜਯੰ ਦੇਹਿ ਯਥਾ ਦੇਹਿ ਚਿੰਤੰ ਜਹਿੰ।



dhaba  
 Indian Cuisine



## entradas

### Entradas Vegetarianas

<b>Vegetable Mix Pakora</b> (5 unidades) <i>Frituras de vegetales ligeramente marinadas con harina de garbanzo</i>	\$ 11.900
<b>Paneer Pakora</b> (4 unidades) <i>Frituras de queso marinadas en harina de garbanzo y especias</i>	\$ 13.500
<b>Samosa</b> (2 unidades) <i>Empanada hindú con papa ligeramente condimentadas</i>	\$ 12.900
<b>Paneer Tikka</b> <i>Queso marinado con salsa tikka y especias</i>	\$ 13.900
<b>Papadam</b> <i>Chicharrón de lenteja asado</i>	\$ 4.900

### Entradas No Vegetarianas

<b>Chicken Tikka</b> <i>Pollo cocinado marinado con salsa tikka y especias</i>	\$ 15.200
<b>Honey Chicken</b> <i>Cubos de pollo cocinados con miel y otras especias</i>	\$ 15.900

## acompañamientos

<b>Raita</b> <i>Yogurt natural con cebolla y especias</i>	\$ 5.200
<b>Onion Salad</b> <i>Ensalada de cebolla cruda con limón y especias</i>	\$ 5.500
<b>Hara Bhara Salad</b> <i>Ensalada típica de india de cebolla cruda, Tomate y pepino con limon y especias</i>	\$ 7.500
<b>Jeera Rice</b> <i>Arroz cocinado al estilo típico con semillas de comino</i>	\$ 4.900
<b>Laccha Paratha</b> <i>Pan integral cocinado con ghee</i>	\$ 8.900
<b>Stuffed Paratha</b> <i>Pan integral rellena de arroz / coliflor / papa</i>	\$ 12.900
<b>Tawa Naan</b> <i>Pan suave preparado con yogurt al estilo tandoor</i>	\$ 5.900
<b>Tawa Cheese Masala Naan</b> <i>Naan relleno de queso, especias y hierbas</i>	\$ 10.900
<b>Tawa Butter Naan</b> <i>Pan suave preparado con yogurt y mantequilla</i>	\$ 6.900
<b>Tawa Garlic/Ginger Naan</b> (Recomendado) <i>Naan cubierto de ajo o jengibre</i>	\$ 7.900
<b>Poori</b> <i>Pan integral frito</i>	\$ 5.900
<b>Bhatura</b> <i>Pan suave frito</i>	\$ 6.900
<b>Chapatti</b> <i>Pan integral asado</i>	\$ 4.900

## platos principales

### Vegetarianos

<b>Aloo Matar</b> <i>Papa y arveja verde cocinada con especias</i>	\$ 26.900
<b>Aloo Gobi</b> <i>Papa y coliflor cocinada con especias</i>	\$ 26.900
<b>Dhaba's Dal Makhani</b> <i>Lentejas negras cocinadas con mantequilla y hierbas</i>	\$ 27.500
<b>Aloo Palak</b> <i>Papa y espinaca cocinada con especias al estilo de la casa</i>	\$ 26.900
<b>Baigan Bharta</b> <i>Berenjena asada y posteriormente cocinada con especias</i>	\$ 27.500
<b>Punjabi Chole</b> <i>Garbanzos del norte de India cocinados con especias</i>	\$ 25.900
<b>Matar Paneer</b> <i>Queso con arveja verde cocinados en curry de tomate</i>	\$ 27.500
<b>Dhaba Special Paneer Tikka Masala</b> <i>Queso con crema de leche y salsa de cebolla</i>	\$ 27.500
<b>Palak Paneer</b> <i>Queso en cubos y espinaca cocinados en hierbas y especias</i>	\$ 26.900
<b>Paneer Korma</b> <i>Queso con almendras y salsa con especias</i>	\$ 26.900
<b>Chilli Paneer</b> <i>Queso cocinado con tomate y pimentón verde</i>	\$ 26.900
<b>Mashroom Dopiaza</b> <i>Champiñón cocinado con curry, hierbas y cebolla</i>	\$ 26.900
<b>Mashroom Muglai</b> <i>Champiñón cocinado con yogurt y especias</i>	\$ 27.900

### Especiales de Pollo

<b>Butter Chicken</b> <i>Cubos de pollo cocinados con mantequilla y salsa</i>	\$ 27.900
<b>Chilli Chicken</b> <i>Pollo cocinado con jengibre, ajo y pimentón verde</i>	\$ 27.500
<b>Dhaba Special Chicken Curry</b> <i>Cubos de pollo cocinados en curry y salsa de cebolla</i>	\$ 27.900
<b>Chicken Korma</b> <i>Pollo cocinado con coco, yogurt y curcuma</i>	\$ 27.500
<b>Muglai Chicken</b> <i>Pollo cocinado con yogurt, almendras y hierbas</i>	\$ 29.900
<b>Sag Chicken</b> <i>Pollo y espinaca cocinado con especias</i>	\$ 27.500
<b>Baigan Chicken</b> <i>Pollo y berenjena en un delicioso estofado de curry y especias</i>	\$ 27.900
<b>Chicken Vindalo</b> <i>Pollo cocinado con especias, hierbas y tomate</i>	\$ 27.500

### Especiales de Cordero

<b>Dhaba Special Lamb Curry</b> <i>Cordero cocinado con especias, hierbas y tomate</i>	\$ 32.900
<b>Gosht Dopiaza</b> <i>Cordero cocinado con curry, hierbas y cebolla</i>	\$ 31.900
<b>Lamb Korma</b> <i>Cordero cocinado con crema de leche y yogurt</i>	\$ 32.900
<b>Butter Lamb</b> <i>Cordero cocinado con mantequilla y hierbas</i>	\$ 32.900
<b>Muglai Lamb</b> <i>Cordero cocinado con yogurt y almendras</i>	\$ 32.900
<b>Lamb Madras</b> <i>Cordero cocinado al estilo del sur de la India</i>	\$ 31.900
<b>Lamb Vindalo</b> <i>Cordero cocinado con especias, hierbas y tomate</i>	\$ 31.900
<b>Rogan Josh</b> <i>Cordero cocinado con menta y hierbas</i>	\$ 32.900

### Especiales de Comida de Mar

<b>Dhaba Special Fish Curry</b> <i>Filete de róbalo cocinado en diferentes especias de India</i>	\$ 29.900
<b>Goan Fish Curry</b> <i>Filete de róbalo cocinado con crema de leche y coco</i>	\$ 29.500
<b>Shrimp Tikka Masala</b> <i>Camarones cocinados en salsa tikka</i>	\$ 32.900
<b>Shrimp Lazavab</b> <i>Camarones cocinados en estilo Rajasthan</i>	\$ 32.900

### Especiales de Res

<b>Butter Beef</b> <i>Res cocinada en mantequilla y salsa</i>	\$ 29.900
<b>Beef Korma</b> <i>Res cocinada con crema de leche y yogurt</i>	\$ 30.900
<b>Beef Tikka Masala</b> <i>Res cocinada con salsa tikka y salsa de cebolla</i>	\$ 29.900
<b>Bhuna Beef</b> <i>Res cocinada con hierbas, cebolla y tomate</i>	\$ 29.900
<b>Beef vindalo</b> <i>Res cocinada con especias, hierbas y tomate</i>	\$ 29.900

## postres

<b>Gulab Jamun</b> (2 unidades) <i>Bolitas de leche en polvo con almibar</i>	\$ 10.900
<b>Kulfi</b> <i>Helado típico de India con Leche, almendras y pistacho</i>	\$ 13.900