

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.

ਬੇਬੇਂਗੇਟਸ

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 ਬਿਯੋਗੁ।
ਰੁਪੁ ਦੇਹਿ ਜਯੁ ਦੇਹਿ ਯਥਾ ਦੇਹਿ ਬਿਥੇਹਿ ਜਹਿ।



dhaba
Indian Cuisine



entradas

Entradas Vegetarianas

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

Entradas No Vegetarianas

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

acompañamientos

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

platos principales

Vegetarianos

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

Especiales de Pollo

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

Especiales de Cordero

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

Especiales de Comida de Mar

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

Especiales de Res

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

postres

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