

Deli

CUISINE

En la narrativa de nuestra cocina, cada plato es un capítulo distinto, contado con la pasión de un poeta que busca conquistar el alma a través del paladar.

Bienvenidos a nuestra cocina.

PEDIDOS A DOMICILIO

Encuentra los ingredientes del menú en nuestra tienda DatuDeli

0968369692

@datudeli_ec

@datudeli



Diners Club

ENTRADAS

Empanadas de morocho 9

Nuestra versión gourmet, rellena de colita de cuadril Certified Angus Beef®

Baos 13

Tradicional pan vietnamita relleno de: Sweet Chili Chicken o carne americana Certified Angus Beef®

Tiradito de Salmón y Coco 13

Finas láminas de salmón ahumado, bañado en espuma cítrica de coco, cebolla y ají laminado, chipotle en polvo, aguacate y chips de camote.

Ceviche atlántico al maracuyá 14

Cubitos de salmón chileno en leche de tigre de maracuyá y hierbaluisa, acompañado de aguacate y polvo de chulpi.

Mejillones chilenos al vino blanco 15

Base atomatada con ajo, acompañado de crujiente pan focaccia

Pulpo Tandoori 19

Delicado pulpo asado a la parrilla, aliñado con una tradicional mezcla de especias india paquistaní, acompañado de puré de yuca al azafrán.

ENSALADAS

Edamames Trufados 10

Famosa saludable superfood japonesa, marinada con una vinagreta de soya y aceite de trufa.

Ensalada Griega 12

Mix de lechugas y brotes verdes, queso feta, tomate cherry, aros de cebolla, pimiento amarillo, aceituna kalamata y vinagreta de cebollín.

Ensalada Datu Deli 13

Selectos brotes verde más queso azul y jamón serrano, praline de almendras, perlas confitadas de melón y una vinagreta de frambuesa.

Ensalada Di Bufala 14

Selectos brotes verdes, mozzarella di bufala, higos confitados, tomates orgánicos, pistacho, crotones de mantequilla, tocino crocante y vinagreta de mostaza dijon y balsámico.

PLATOS FUERTES

Maguro Akami 27

Filete de atún rojo akami apanado en ajonjolí acompañado de ensalada nicoise perlas de papa confitada, edamame, heirloom tomate y tuna dressing.

Salmón a la Naranja 28

Delicioso filete de Salmón en salsa de naranja, jengibre y crocante de puerros.

Pesca del Día 28

Filete de pescado a la mantequilla, acompañado de spaghetti al Nero di sepiá y muselina de langostinos y mejillones.

Paella de Mariscos 36

Hecho con arroz bomba típico español, cocinado en azafrán y fumet, acompañado de langostinos de galápagos, camarón, calamar mejillones chilenos y alioli. (2 personas)

Pollo ai Porcini 23

Pechuga de pollo orgánico acompañado de risotto con espárragos y salsa de hongo porcini.

Pollo Thai 28

Pollo Curado y ahumado por 3 días en hierbas aromáticas, horneado y laqueado con miel, acompañado de arroz vietnamita.

Magret de Pato al Aceto 34

Pechuga de pato importada en salsa confit de naranja, acompañado con linguini en polvo de ajo.

Costillas Texas BBQ 38

Costilla de 400g. ahumadas y cocidas a baja temperatura, glaseadas en salsa BBQ casera.

Nuestros precios incluyen impuestos.

CORTES Premium



Picaña Americana 300g.

Corte *Certified Angus Beef*® conocido por su sabor intenso y su textura suave y jugosa.

Este corte tiene una capa de grasa en la parte superior que ayuda a mantener la jugosidad durante la cocción.

31

Vacío al Grill 300g.

Exquisito corte sumamente jugoso *Certified Angus Beef*® puesto a la parrilla, brochado con especias aromáticas.

35

Parrillada Surf & Turf

Mezclando lo mejor del mar y la tierra, esta parrillada combina Picaña 100g. y Striploin 100g. *Certified Angus Beef*® y los asamos junto con langostinos gigantes servidos con mantequilla especiada.

40

Striploin 300g.

Corte americano *Certified Angus Beef*® conocido como bife angosto, perfectamente perfilado y con una pequeña cobertura de grasa superior.

42

Entraña 300g.

Símbolo de distinguida suavidad y calidad *Certified Angus Beef*® cocinado por nuestros expertos parrilleros.

43

GUARNICIÓN

Elige 2 guarniciones para acompañar tu corte:

- Papas fritas
- Ensalada de la casa
- Pasta al pomodoro
- Mac and cheese
- Espárragos al grill
- Vegetales a la parrilla



HAMBURGUESAS

Datu Deli



Certified Angus Beef®, queso gouda, cebollas caramelizadas, salsa BBQ, brotes verdes y tocino.

18

Danish Blue



Certified Angus Beef® con salsa de queso Danish Blue, jalapeños, tocino, reducción de balsámico y cebollas caramelizadas.

18

Especial de Temporada



Pregunta por nuestra hamburguesa de temporada con carne *Certified Angus Beef*®. Nuevos sabores de temporada.

18

PIZZAS

Napolitana

Con queso mozzarella

12

Pesto

Burrata, brotes verdes y reducción de balsámico

13

Pepperoni

Mozarella y Pepperoni

14

4 Quesos

Variedad de quesos importados y prosciutto

14

MENÚ INFANTIL

Pollo tempura

Dedos de pollo en tempura, salsa ranch porción de papas fritas, y crudites de vegetales.

10

Mac and Cheese

Macarrones gratinados en 4 quesos, pollo al grill y mini ensalada de la casa.

12

Milanesas Jr

Mini milanesa de res, acompañada de pasta pomodoro

12

Si posee alguna alergia por favor informar a nuestro personal

GUARNICIONES

Ensalada de la casa (Griega)	5
Papas fritas	5
Espárragos al grill	5
Risotto de Champiñón	5
Macarrones	5
Papa frita trufada	6

BEBIDAS

Agua Mineral Sin Gas	1.50
Agua Mineral Con Gas	2.5
Gaseosas	2.5
Gaseosas Importadas	4.50
Bebidas Saborizadas	4.50
Jugos Embotellados	3

JUGOS

Jugo de Naranja	4
Jugo del Día	3.5
Limonada	3
Limonada Imperial	3.5
Agua de Coco Pipa	4
Agua de Coco Botella	3.50

CERVEZAS

Cervezas Importadas	6
Cervezas Nacionales	4.5
Michelada Mix	1.5

Nuestros precios incluyen impuestos.