



COCINA CLANDESTINA

MANIFESTO

En Cocina Clandestina le proponemos un menú sencillo, respetando nuestra tierra, cultura y gastronomía. Cambiamos el menú con frecuencia según los ingredientes disponibles en el mercado para servir con la mayor frescura posible.

La creatividad nos representa por lo tanto le pedimos que mantenga la mente abierta.

En caso de alguna disconformidad o inconveniente, rogamos conversar con nuestro equipo para brindarles una solución y disfrutar de su velada.

Gracias por elegirnos!



COCINA CLANDESTINA

SNACKS Y ENTRADAS

MANDI'O

donitas de mandioca frita, salsita picante y crema de aguacate, 5 unidades
40.000gs

ESPARRAGO

a la plancha, semilla crocante de calabaza, parmesano rallado por encima, aderezo citrico, acompañado de tostadas de pan de campo y mantequilla quemada
50.000gs

PIRECA

con trozos de Kesu Py, miel de caña, zuchinni asado y salsa macha sin picante
40.000gs

TOSTADA

de maíz (taco), aguacate, entrecostilla, crema criolla, picante aparte
50.000gs

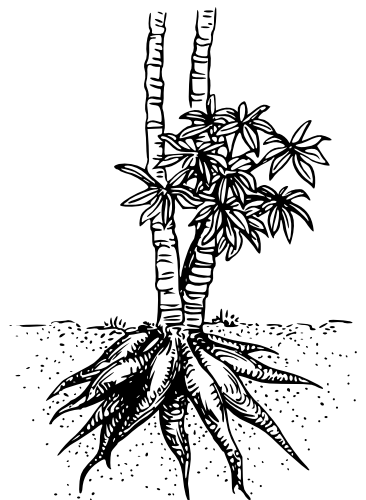
EL REPOLLO DE ADRI

trozo de repollo rostizado, salsa beurre blanc a la manzana verde asada, notas cítricas y pan de campo tostado para acompañar
40.000gs

cubiertos: 10.000gs

PICOTEO

hohuelas de chipa
crema de queso
pesto
morrones asados
35.000gs



COCINA CLANDESTINA

PLATOS

SURUBI

Con salsa de tomates asados, leche de coco, semillas de cilantro y cardamomo, acompañado de arroz kesu frito y un toque de sesamo
105.000gs

CORDERITO

Bife de chorizo de cordero, pure de batatas y un toque de miel de caña, petalos de cebolla asada
90.000gs

CORDERO

Cordero cocido a fuego lento, salsa cremosa de hongos, polenta crocante con tomatitos asados
90.000gs

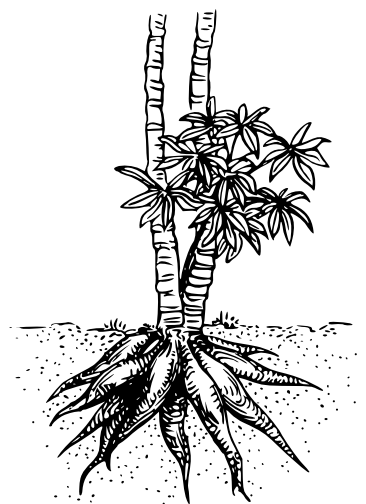
MALFATTI

De mandioca y espinacas, bolognesa cremosa, queso parmesano
72.000gs

CANELONES

De choclo y panceta, parmesano rallado y ensaladilla fresca
67.000gs

cubiertos: 10.000gs



COCINA CLANDESTINA

PLATOS

CHANCHITO

Costilla de cerdo glaseada en teriyaki de guayaba, fideos estilo asiático con salsa “satay” (leche de coco, jengibre, sesamo, ajo y tomates asados) “piron crocante” tipo farofa
80.000gs

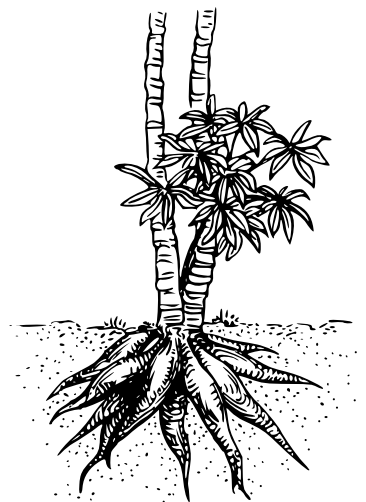
CORTE DE CARNE (10 UNIDADES POR NOCHE)

Ojo de Bife Don Pepe acompañado de ensaladilla fresca y chipaguasu
95.000gs

ENSALADA CLANDESTINA

De verdes, vegetales asados, aderezo citrico, kesu Py y crotones
60.000gs

cubiertos: 10.000gs



COCINA CLANDESTINA

DULCES

MAMON

Dulce de mamon, kesu Py, crocante de algarroba, helado de crema

40.000gs

PAKOVA

Bizcocho de miel y ron, bananas asadas, dulce de leche, crocante y helado de crema

40.000gs

EMPANADITA DULCE

De guayaba y kesu Py, helado de crema

40.000gs

cubiertos: 10.000gs

