



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

PICOTEO Y ENTRADAS

CHIPITA PIRU

chipa crocante, crema de queso, pesto,
morrones asados.

35.000gs

MANDIOKITA

croquetita de mandioca 5 unidades, jamón
local tipo serrano, pesto rosso de cherrys,
aceitunas negras.

40.000gs

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
cítrico, acompañado de tostadas de pan de
campo y mantequilla quemada.

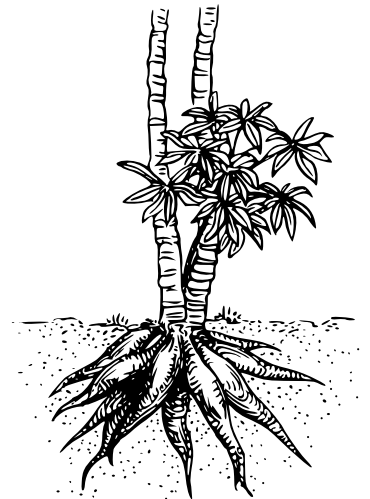
50.000gs

TOSTADA

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

50.000gs

cubiertos: 10.000gs



COCINA CLANDESTINA

PICOTEO Y ENTRADAS

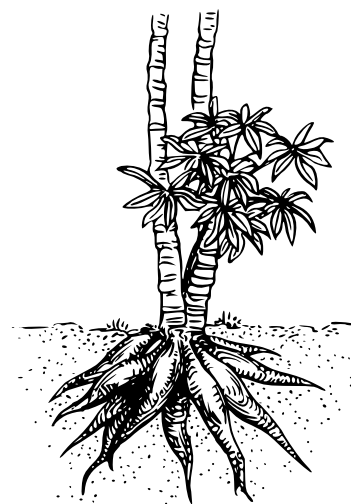
EL REPOLLO DE ADRI

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

HUMMUS

de garbanzo, berenjena asada en miso y harissa (salsa especiada, pepino y pan de campo.
45.000gs

cubiertos: 10.000gs



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 sésamo.

105.000gs

CORDERITO

bife de chorizo de cordero, puré de batatas y un toque de miel de caña, pétalos de cebolla asada.

90.000gs

CORDERO

cordero cocido a fuego lento, salsa cremosa de hongos, polenta crocante con tomatitos asados.

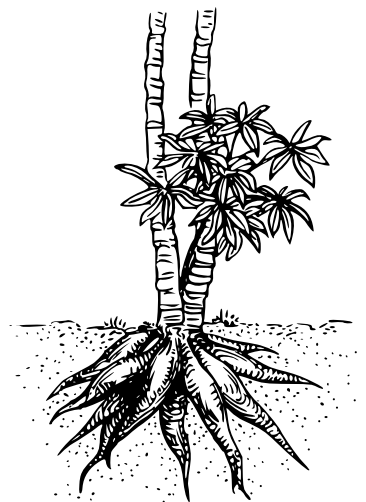
90.000gs

ÑOQUIS

de mandioca y andai asado, crema de cebollas asadas, poroto manteca, trozos de chorizo artesanal y trozos de zapallo.

80.000gs

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, sésamo, ajo y tomates asados) "pirón 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

RISOTTO KESU

tipo carbonara, yema ahumada, saltimbocca de lomito y kesu Py.

90.000gs.

ENTRAÑA (SEGUN DISPONIBILIDAD)

a a plancha, chimi, muselina de papas, zuchinni asado, zuchinni escabechado.

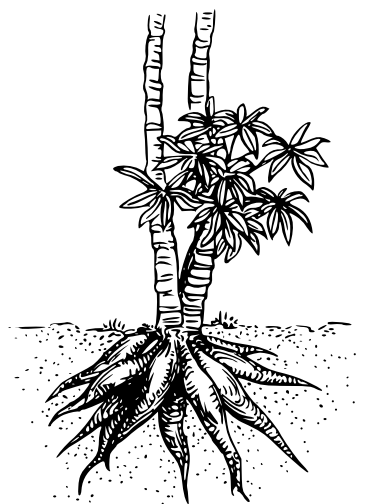
90.000gs

ENSALADA CLANDESTINA

de verdes, vegetales asados, aderezo cítrico, kesu Py y crotones.

60.000gs

cubiertos: 10.000gs



COCINA CLANDESTINA

DULCES

MAMON

dulce de mamón, 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

CHOCOLATE

Tortita de chocolate y algarroba, coco tostado, helado de chocolate y miel de caña.

50.000gs

cubiertos: 10.000gs

