



COCINA CLANDESTINA

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.

ROGAMOS puntualidad en las reservas, sino, se enciman los pedidos con otras mesas.

Gracias por elegirnos!



PICOTEO Y PLATILLOS

CHIPA GUASU FIFI

Chipaguasu de queso azul, trozos de chorizo artesanal, salsita picante, hecha en el momento.

55.000gs

PIRA FRITO

Pesca blanca, salsita ponzu, picante, limon.

50.000gs

VORI FRITO

Croquetas de vori fritas, mayo de vori.

40.000gs

CROQUETITAS MANDI'O

De mandioca con queso, salsita picante y mayo de ajo.

40.000gs

SOPA SO'O

De vacio, kesu Py, picante.

55.000gs

TARTAR-KI

con teriyaki, cebolla morada y laminas de mandioca frita.

50.000gs

CAZUELITA DE SURUBI

salsa de tomates asados, espinaca, cebollita, kesu Py, pan.

60.000gs

CAMEMBERT FRITO

Acompañado de dulce de kosereva, pesto, tostadas.

50.000gs

CREMA KESU

De kesu Paraguay, miel de abeja, aliño de pistachos y limon, berenjenas al ecabeche, tostadas.

40.000gs

BRIE Y GUAYABA

queso brie, miel, dulce de guayaba, pesto, pan.

45.000gs

PICADA

Entrecostilla, salsita de vegetales tatemados, picante.

45.000gs

PLATOS

CORTES

BOMBON CUADRIL "NELORE"

locotito asado Chimi, limon.
95.000gs

OJO DE BIFE "DON PEPE"

chipaguasu crocante, Chimi,
limon.
110.000gs

OJO DE BIFE DE CERDO

pure de batata, Chimi, limon.
90.000gs

SURUBI

croqueta de batata, Salsa con
kesu azul, aliño de miso.
110.000gs

POLLO

Pechuga de pollo apanada,
crema de espinacas, verdeo y
amaranto citrico. Elegir
acompañamiento
80.000gs

ACOMPAÑAMIENTOS

- CHIPAGUASU CROCANTE
- PURE DE BATATA
- LOCOTITOS ASADOS, SALSA DE TOMATE
- ARROZ KESU
- PAPAS PISADAS FRITAS, ALIÑO VERDE

CANBIAMOS CADA SEMANA !

en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.



PLATOS COMPUESTOS

RISOTO KESU

Tipo carbonara, yema, panceta, saltimbocca (laminas de lomito, queso y tomate seco).

90.000gs

RISOTO ANDAI

Con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.

85.000gs

RIGATONI

Con crema de hongos, hongos salteados y parmesano.

75.000gs

ESPAGUETIS

Con crema de pesto, zuchinni fresco, parmesano.

75.000gs

BUCATINI

Crema de zapallo asado, ajo y miel, aliño de pistachos, parmesano.

75.000gs

BERENJENA

asada, con salsa de tomate, cebolla morada, pesto y parmesano por encima, sopa Py crocante para acompañar.

75.000gs



DULCES

MAMON

Dulce de mamon, kesu Paraguay, helado.
40.000gs

CHOCO

Torta de chocolate, toque de dulce de leche,
helado.
50.000gs

UMAMI BOWL

Crema de bananas asadas y miso, crema de
vainilla, salsa de choco blanco y limon, choco
blanco caramelizado, helado de chocolate,
crocante de vainilla, bizcocho de aceite de
oliva, coco rallado.
45.000gs

SABOR A ALFAJOR

Crema de dulce de leche, masa de alfajor,
helado, crocante de vainilla, coco rallado,
choco caramelizado.
45.000gs