



# 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

El menú contiene  
sin gluten   
lacteos   
proteinas   
semillas   
Veggie 

### PROVOLONE

a la plancha, chutney de tomate y aliño de orégano, tostadas.

50.000gs.

### MANDI'O

Donas de mandioca y kesu Py fritas, salsitas varias.

40.000gs.

### PICADA

entrecostilla con salsa de vegetales tatemados, sopa Py, picante.

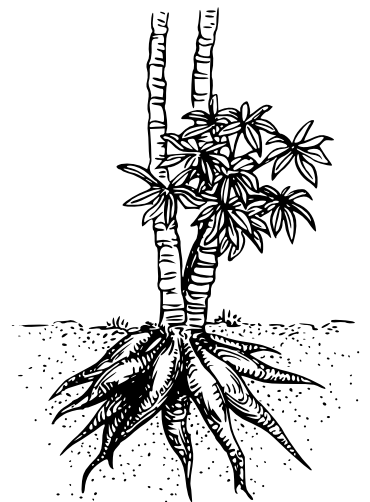
50.000gs.

### MOZZA

mozzarella fundida, cebollas asadas, cherrys asados, pesto de hierbas, tostadas.

40.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PICOTEO Y ENTRADAS

El menú contiene

sin gluten (🌾)

lacteos (●)

proteinas (●)

semillas (●)

Veggie (●)

### CHIPA GUASU FIFI ● (🌾) ●

chipa guasu de puerros y queso azul, trozos de chorizo artesanal, salsita picante.

55.000gs.

### MBEJU CON HONGOS ● ● (🌾)

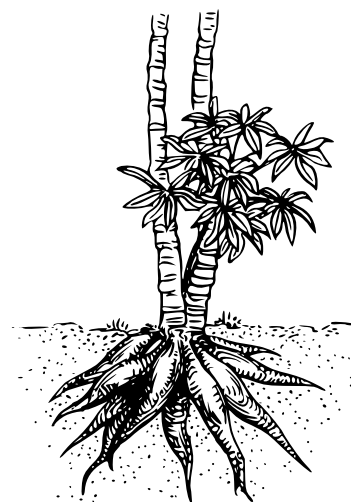
mbeju mestizo con almidón y harina de garbanzo, hongos a la plancha, leche de coco y hierbas.

40.000gs.

### TABLITA ● ●

camembert local, kesu Py del campo, calabresa local, jamon tipo serrano, craker.

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.

110.000gs

### PACU

a la plancha con salsa a la crema de ajo, crema fria de coliflor, brocoli salteado, semillas de calabaza

95.000gs

### CORDERITO

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

95.000gs

### CORDERO

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

95.000gs

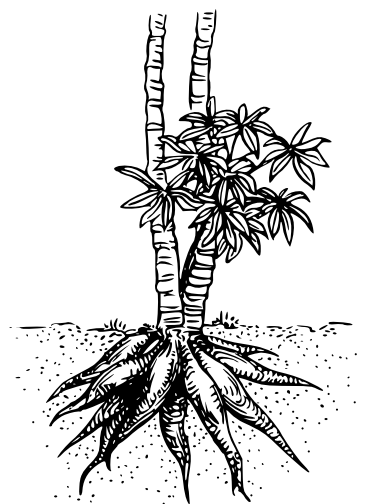
### BUCATTINI

con crema de zapallo asado al ajo y miel, limon, mozzarella.

70.000gs.

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos   
proteinas   
semillas   
Veggie 

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

### PAPPADELLE ● ●

bolognesa de costilla vacuna, salsa de tomates ahumados y queso parmesano  
75.000gs.

### RISOTTO KESU ● ●

tipo carbonara, yema, panceta, saltimbocca de lomito y kesu Py.  
80.000gs.

### BOMBON CUADRIL “ESTRELLITA NELORE” (SEGUN DISPONIBILIDAD) ● ●

a plancha, chimi, muselina de papas, zuchinni asado, zuchinni escabechado.  
95.000gs

### CHANCHITO ● ●

costilla de cerdo glaseada en teriyaki de guayaba, fideos estilo asiático con salsa “satay” (leche de coco, jengibre, sésamo, ajo y tomates asados) farofa crocante.  
90.000gs

### STEAK FRITES ● ●

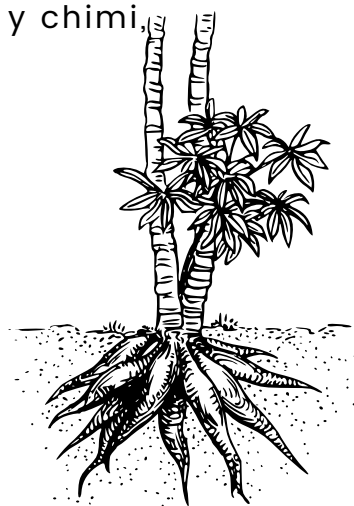
corte Denver (espaldilla), salsa de pimienta y chimi, papas fritas de mandioca.  
95.000gs.

### MILA CC ● ●

milanesa de entraña, arroz kesu, criolla.  
90.000gs.

cubiertos: 10.000gs

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos ●  
proteinas ●  
semillas ●  
Veggie ●



# 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

### CHOCOLATE ● ●

Tortita de chocolate y algarroba, coco tostado, helado de crema y miel de caña.  
50.000gs

### CREMA ● ●

Crema pastelera, azúcar quemada, frutillas frescas, helado de crema y crocante.  
45.000gs

cubiertos: 10.000gs

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos ●  
proteinas ●  
semillas ●  
Veggie ●

