



# 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.

### PIRA FRITO

pescado blanco, salsita ponzu "salsa de soja, limón, sésamo"

50.000gs.

cubiertos: 10.000gs

# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos   
proteinas   
semillas   
Veggie 

### **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 batata asada, berenjena y cebollas asadas, vinagreta de hierbas, salsa criolla.

95.000gs.

### **BUCATTINI**

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

70.000gs.

cubiertos: 10.000gs

# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

### PAPPADELLE

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

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos   
proteinas   
semillas   
Veggie 

### 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

# COCINA CLANDESTINA

## DULCES

El menu contiene;  
sin gluten   
lacteos   
proteinas   
semillas   
Veggie 

### 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