



# 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 

### MANDI'O

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

### TOSTADA

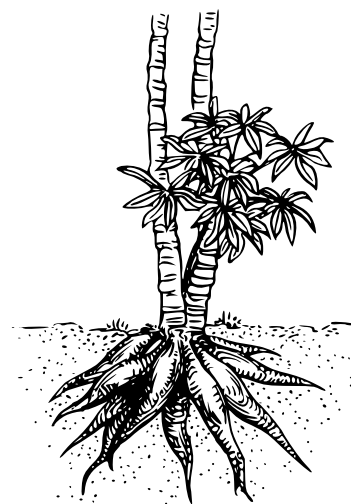
de maíz (taco), aguacate, entrecostilla, crema criolla, picante aparte.  
40.000gs

### CHIPAGUASU FIFI

chipaguasu de puerros y kesu Azul, trozos de chorizo artesanal, salsita picante  
55.000gs

### 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 

### SOPA CREMA DE ZAPALLO ASADO

pesto de pistachos, avellanas, hongo shitake, tostadas.

45.000gs.

### MBEJU CON HONGOS

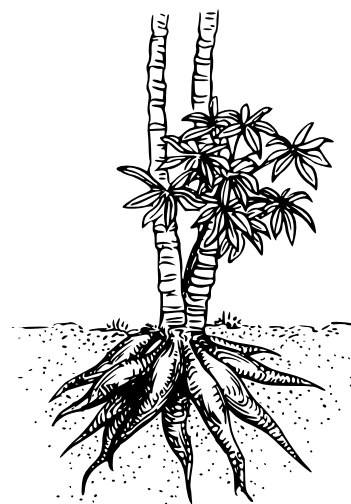
mbeju mestizo con almidón y harina de garbanzo, hongos a la plancha, leche de coco y hierbas.

40.000gs.

### TABLITA

kesú Py de campo, camember, calabresa, jamón tipo serrano.

45.000gs.



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 batatas y un toque de miel de caña, pétalos de cebolla asada.

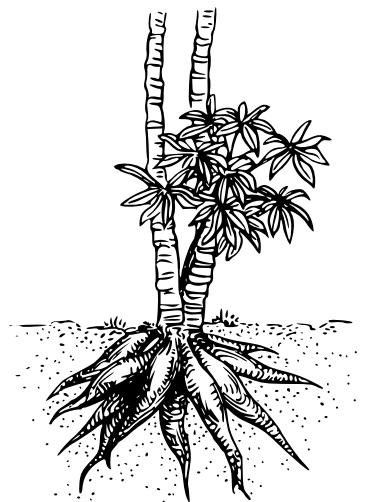
95.000gs

### CORDERO

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

95.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

El menu contiene;

sin gluten 

lacteos 

proteinas 

semillas 

Veggie 

### PAPPARDELLE

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

### RISOTTO KESU

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

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

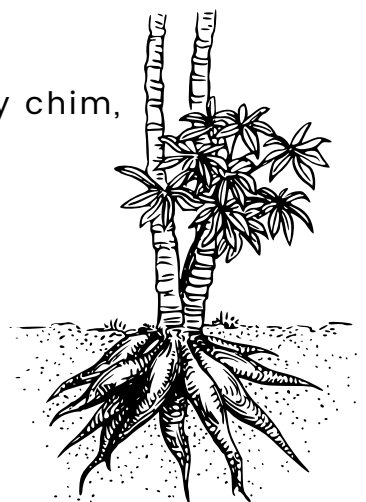
a plancha, chimi, muselina de papas, zucchini asado, zucchini escabechado.  
95.000gs

### 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 chim, papas fritas de mandioca.  
95.000gs.



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

### 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 ●

