



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

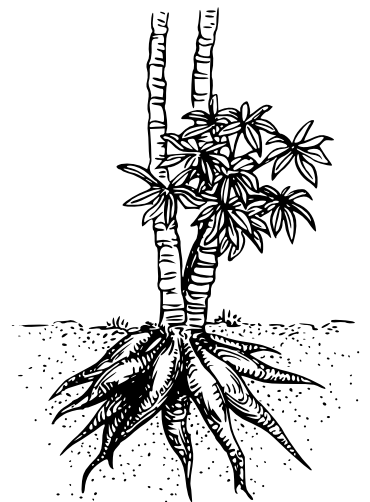
de maíz (taco), aguacate, entrecostilla, crema criolla, picante aparte.
40.000gs

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

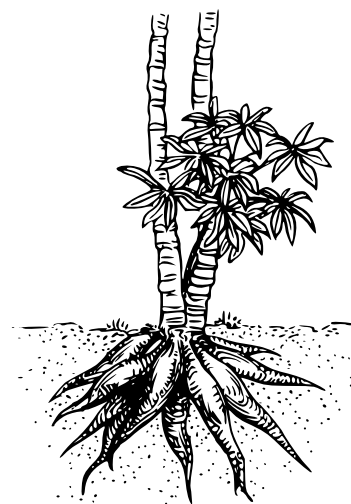
kesú Py de campo, camember, calabresa, jamón tipo serrano.

45.000gs.

PROVOLONE

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

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

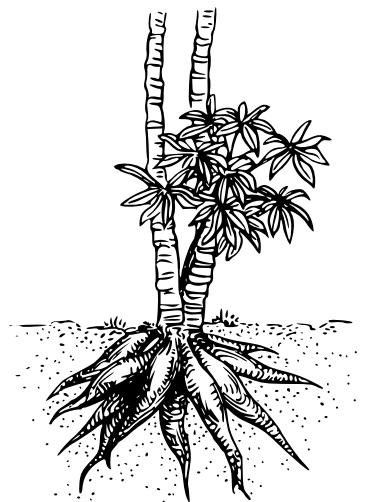
95.000gs

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)

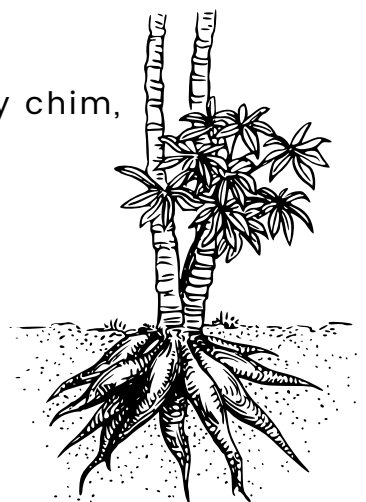
a plancha, chimi, muselina de papas, zucchini asado, zucchini escabechado.
95.000gs

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 ●

