



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.

60.000gs.

MANDI'O

Donas de mandioca y kesu Py fritas, salsitas
varias.

50.000gs.

PICADA

entrecostilla con salsa de vegetales
tatemados, croquetitas de mandioca,
picante.

60.000gs.

PIRA FRITO

pescado blanco, salsita ponzu “salsa de
soja, limón, sésamo”

60.000gs.

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.

MOZZA

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

55.000gs.

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, 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.

PAPPADELLE

bolognesa de costilla vacuna, salsa de tomates ahumados y queso parmesano

75.000gs.

BUGATTINI

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

70.000gs.

cubiertos: 10.000gs

El menu contiene;

sin gluten 

lacteos 

proteinas 

semillas 

Veggie 

RISOTTO KESU

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

90.000gs.

PLATO DEL MES - RISOTTO

riisotto kesu, con hongos.

80.000gs.

BOMBON CUADRIL "ESTRELLITA NELORE"

a plancha, chimi, papa pisada, zanahorias asadas, cherrys con pesto.

95.000gs

NO RECOMENDAMOS BIEN COCIDO.

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 (españilla), salsa de pimienta y chimi, papas fritas de mandioca.

95.000gs.

NO RECOMENDAMOS BIEN COCIDO.

cubiertos: 10.000gs

COCINA CLANDESTINA

DULCES

El menu contiene;
sin gluten 
lacteos 
proteinas 
semillas 
Veggie 

MAMON

dulce de mamón, kesu Py, crocante de vainilla, helado de torta hû.
40.000gs

LA FRUTI

bizcocho de vainilla, frutiillas asadas en coulis de frutiillas, queso crema y limón, helado de crema.
45.000gs

CHOCOLATE

bizcocho chocolatozo, helado de caramelo y miel de caña.
50.000gs

CREMA

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

cubiertos: 10.000gs