



# 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

### **CHIPITA PIRU**

chipa crocante, crema de queso, pesto, morrones asados.

35.000gs

### **MANDIOKITA**

croquetita de mandioca 5 unidades, jamón local tipo serrano, pesto rosso de cherrys, aceitunas negras.

40.000gs

### **MANDI'O**

donitas de mandioca frita, salsita picante y crema de aguacate, 5 unidades.

40.000gs

### **ESPARRAGO**

a la plancha, semilla crocante de calabaza, parmesano rallado por encima, aderezo cítrico, acompañado de tostadas de pan de campo y mantequilla quemada.

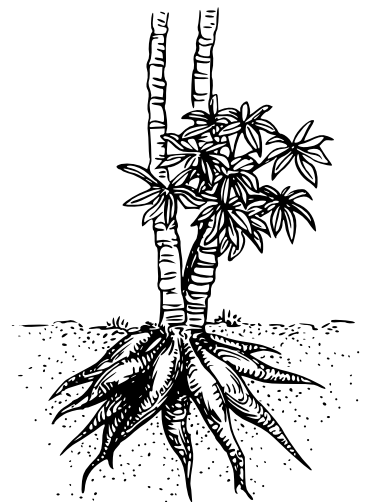
50.000gs

### **TOSTADA**

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

50.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PICOTEO Y ENTRADAS

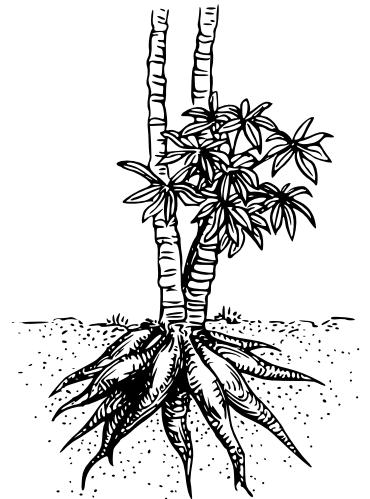
### EL REPOLLO DE ADRI

trozo de repollo rostizado, salsa beurre blanc a la manzana verde asada, notas cítricas y pan de campo tostado para acompañar.  
40.000gs

### HUMMUS

de garbanzo, berenjena asada en miso y harissa (salsa especiada, pepino y pan de campo.  
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.

105.000gs

### **CORDERITO**

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

90.000gs

### **CORDERO**

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

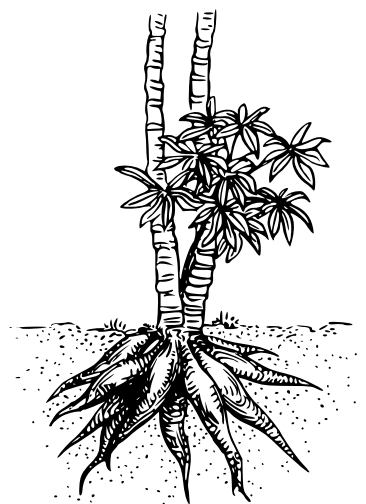
90.000gs

### **CHANCHITO**

costilla de cerdo glaseada en teriyaki de guayaba, fideos estilo asiático con salsa "satay" (leche de coco, jengibre, sésamo, ajo y tomates asados) "pirón crocante" tipo farofa.

80.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

### **ÑOQUIS**

de mandioca y andai asado, crema de cebollas asadas, poroto manteca, trozos de chorizo artesanal y trozos de zapallo.

80.000gs

### **RAVIOL**

de queso azul, nueces y espinaca, salsa de tomates asados y trozos de ossobucco

80.000gs

### **RISOTTO KESU**

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

90.000gs.

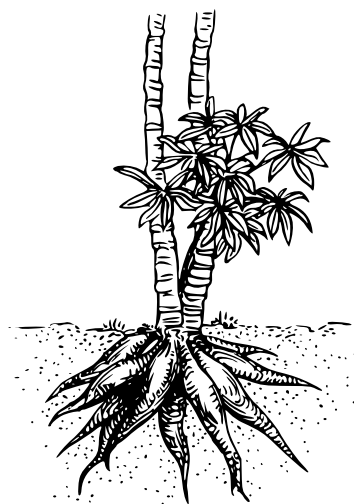
### **DENVER STEAK "ESPALDILLA"**

**(SEGUN DISPONIBILIDAD)**

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

90.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA

# CLANDESTINA

# PLATOS

## **CORTE DE CARNE (10 UNIDADES POR NOCHE)**

ojo de bife Don Pepe acompañado de  
ensaladilla fresca y chipaguasu.

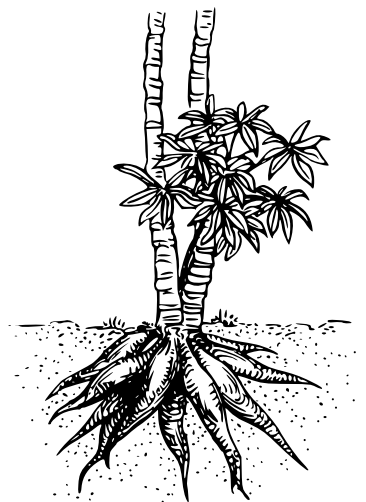
95.000gs

## **ENSALADA CLANDESTINA**

de verdes, vegetales asados, aderezo cítrico,  
kesu Py y crotones.

60.000gs

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

### **EMPANADITA DULCE**

de guayaba y kesu Py, helado de crema.

40.000gs

### **CHOCOLATE**

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

50.000gs

cubiertos: 10.000gs

