



# COCINA CLANDESTINA

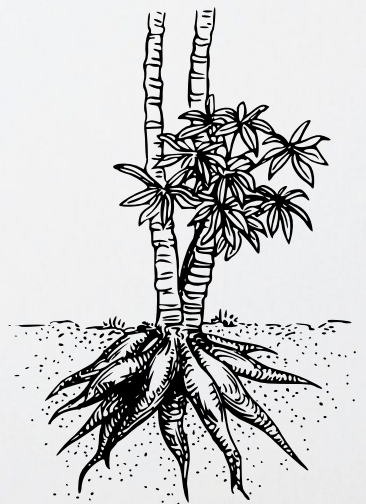
## MANIFESTO

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

### CHIPA PIRU

hojuelas de chipita piru, crema de queso fresco y pesto, morrones en escabeche.

30.000gs

### 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

### TOSTADA

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

50.000gs

### 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.

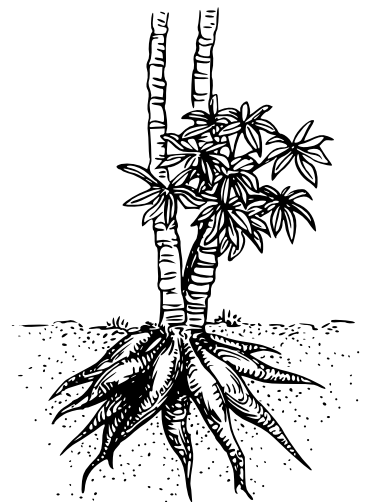
40.000gs

### 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

### **PACU**

a la plancha con salsa a la crema de ajo, crema fría de coliflor, brocoli salteado, semillas de calabaza

85.000gs

### **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.

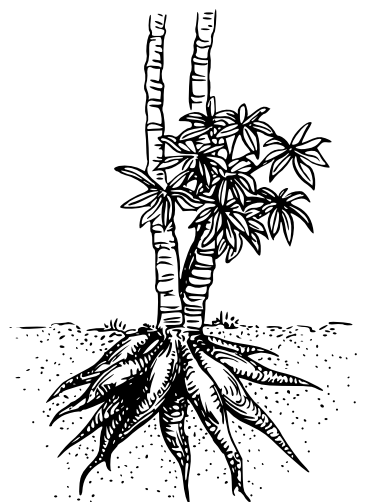
90.000gs

### **CHANCHITO**

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

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

### 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, zucchini asado, zucchini escabechado.  
90.000gs

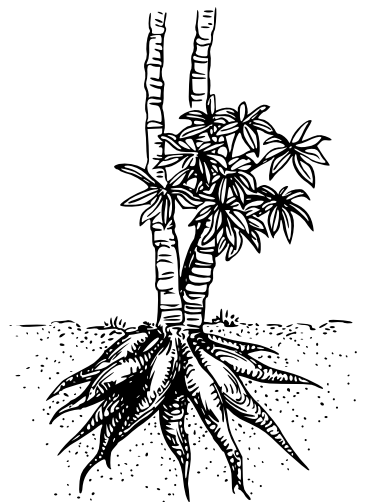
### CORTE DE CARNE (10 UNIDADES POR NOCHE)

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

