



# COCINA CLANDESTINA

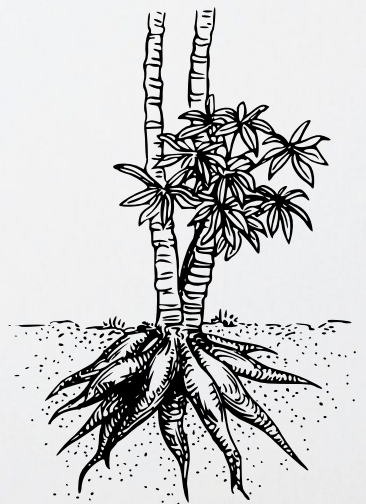
## MANIFESTO

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

## SNACKS Y ENTRADAS

### **PAYAGUA**

de mandioca y kesu Py, morrones asados por encima, ensaladilla de repollo asado, cebolla morada y mayo de ajo, cremita de aji  
50.000gs

### **ESPARRAGO**

a la plancha, semilla crocante de calabaza, parmesano rallado por encima, adereso citrico, acompañado de tostadas de pan de campo y mantequilla quemada  
55.000gs

### **PIRECA**

con trozos de Kesu Py para untar, maíz salteado con cebolla morada, adereso citrico  
45.000gs

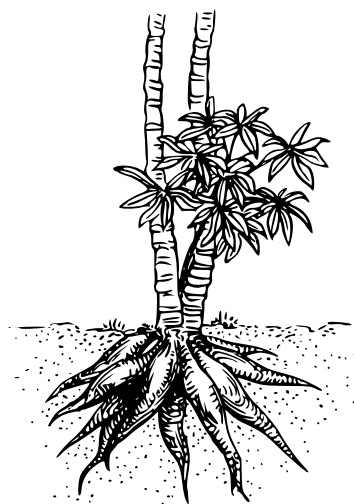
### **TOSTADA**

de maíz (taco), bondiola glaseada en miel de caña, criolla fresca, crema de aji  
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

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 sesamo  
105.000gs

### **CHANCHITO**

Costilla de cerdo glaseada en teriyaki de guayaba, fideos estilo asiático con salsa “satay” (leche de coco, jengibre, sesamo, ajo y tomates asados) “piron crocante” tipo farofa  
80.000gs

### **CORDERO**

Cordero cocido a fuego lento, salsa cremosa de hongos, polenta crocante con tomatitos asado  
85.000gs

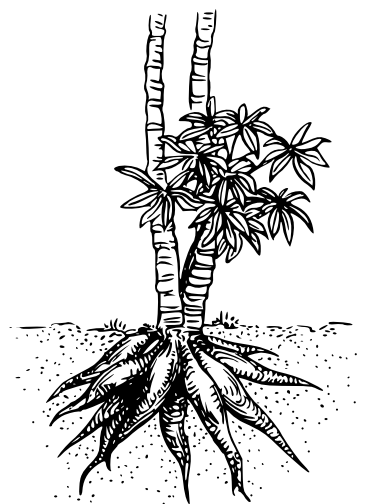
### **MALFATTI**

De mandioca y espinacas, bolognesa cremosa, queso parmesano  
72.000gs

### **CANELONES**

De choclo, kesu Py y panceta, parmesano rallado y ensaladilla fresca  
67.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS

### SO'O

Vacio cocido a fuego lento, condimento de romesco, pure de zapallo al ajo y miel de caña, puerro asado y un toque de chimi  
90.000gs

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

Ojo de Bife Don Pepe acompañado de ensaladilla fresca de vegetales  
90.000gs

### ENSALADA CLANDESTINA

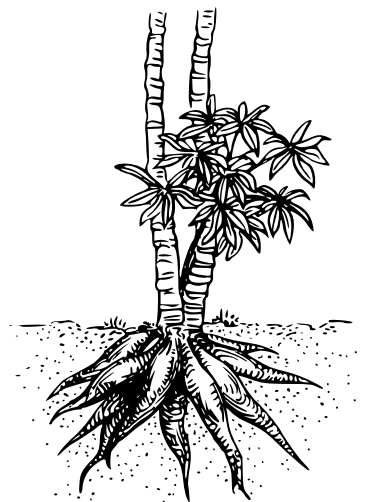
De verdes, vegetales asados, adereso citrico, kesu Py y crotones  
60.000gs

### ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

Chipa guasu  
40.000gs

Arroz kesu  
30.000gs

cubiertos: 10.000gs



# COCINA CLANDESTINA

## DULCES

### **MAMON**

Dulce de mamon, crema de choco blanco,  
crocante, limon, merengue, helado de crema  
40.000gs

### **PAKOVA**

Bizcocho de miel y ron, bananas asadas,  
dulce de leche, crocante y helado de crema  
40.000gs

### **FRUTAS**

Tarta de frutas asadas, crema de caramelo y  
helado de crema  
40.000gs

cubiertos: 10.000gs

