



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, salsa cremosa citrica, acompañado de tostadas de pan de campo y mantequilla quemada
55.000gs

PIRECA

con trozos de Kesu Py para untar, salsa de aguacate y hierbas, maíz salteado con cebolla morada, adereso fresco citrico
45.000gs

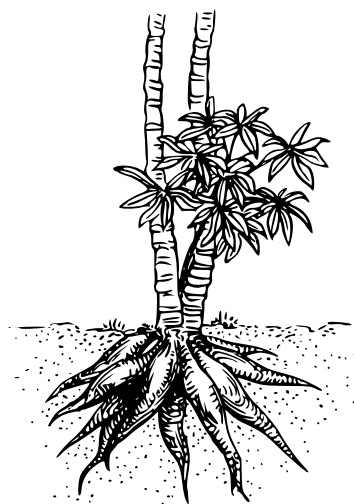
TOSTADA

de maíz (taco), bondiola glaseada en miel de caña, criolla fresca, Pikante madre
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

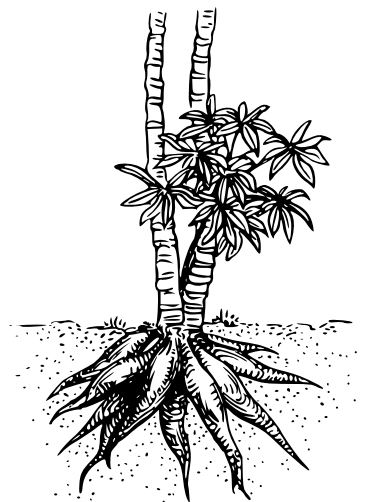
MALFATTI

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

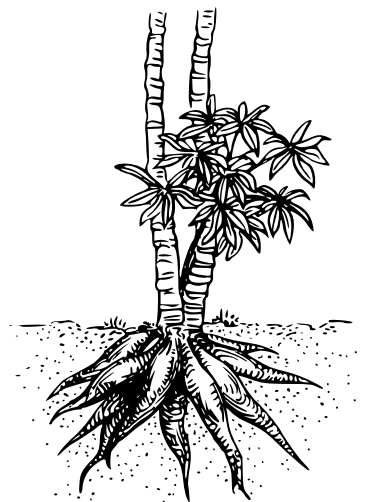
De verdes, vegetales asados, adereso citrico, kesu Py y crotones
60.000gs

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 KARAPE

Bizcocho de miel y ron, bananas karape
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

