



CUSCO

RESTAURANT

BIENVENIDO - Dit is een andere wereld. Geniet van al het lekkers dat Zuid-Amerika te bieden heeft. De bruisende stad Cusco was ooit de hoofdstad van het Incarijk. Die unieke historie en eeuwenoude culinaire traditie, die proef je.

Hier, bij Restaurant Cusco.



BUEN PROVECHO Y DISFRUTE LA NOCHE

Eet smakelijk en geniet van de avond



SHARED DINNER - EEN CULINAIRE INCA TRAIL

VANAF 2 PERSONEN, ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

Ontdek het allerbeste van Zuid-Amerika met de culinaire Inca Trail. Onze chefs stellen per gang een complete 'plato' samen met bijzondere gerechten en verrassende combinaties.

COMBINACIÓN DE ENTRANTES (combinatie van voorgerechten)	17,25 p.p.
COMBINACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES (combinatie van hoofdgerechten)	29,95 p.p.
COMBINACIÓN DE POSTRES (combinatie van desserts)	11,50 p.p.

We doen er alles aan om je een perfecte avond te bezorgen. Heb je dieetwensen of allergieën? Geef deze aan ons door, we houden hier dan uiteraard rekening mee.

Boven Cusco, in de Peruviaanse Andes, ligt het indrukwekkende Sacsayhuamán. Dit Inca-fort met gigantische stenen muren, die zonder cement naadloos passen, blijft een mysterie en een bewijs van de bouwkundige genialiteit van de Inca's. Het fort heeft ook de culinaire tradities van de regio beïnvloed. Hier ontdek je niet alleen de geschiedenis, maar proef je ook de authentieke smaken van de Andes, gebaseerd op eeuwenoude technieken die nog steeds in de lokale keuken worden gebruikt.



ENTRANTES

VOORGERECHTEN

PATO SALVAJE Koud gerookte eendenborst, gepofte biet, coppa van wildzwijn en aceto balsamico 7	15,25	CASA PERU Ceviche van zeebaars, met leche de tigre van aji amarillo en zoete aardappel 4	14,75
GAMBA PIL PIL Gebakken gamba's in peper-knoflookolie met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker 4	15,00	PARQUE VERDE (V) Tataki van knolselderij met koffierub, salade van shiitake, pompoen-vadouvancrème en sojaparels 5	13,00
ELORZA In miso gemarineerde runderlende, kimchigel, rettich en sesam 8	15,00	SOPA DE MANI (V) Pindasoep met kokos, taugé en cashew 3	7,50
PLAYA GRANDE Filobakje met tartaar van tonijn en zalm, zalmkaviaar, avocado, sesam en yuzu-sojaschuim 1	15,25		

PAN CON MANTEQUILLA 6,25
Ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker met Fleur de Sel-boter en dip

SERRANOHAM 12,95
Afkomstig van varkens die op 1500 meter hoogte leven. De ham wordt in de bergen aan de lucht gedroogd. Het geeft de ham een frisse en licht kruidige smaak.

OSTRAS
Per 4 of 6 te bestellen

4 oesters	14,95
6 oesters	20,75

PLATOS PRINCIPALES

HOOFDGERECHTEN

CARIBE DOBLE

Gebakken roodbaars en coquille met pompoencrème, geroosterde bloemkool, krokante zoete aardappel en Parmezaanse kaas **4**

25,75

PEZ DORADO

Gegrilde dorade, cassoulet met nduja en linzen, knolselderij, chorizo en aji mirasol salsa **5**

24,50

EL PAO

Hertenrug met zacht gegaarde hertensukade, puree van bakbanaan, witlof en wildjus **8**

26,50

EL TEPUY (V)

Papa rellena van zoete aardappel, gevuld met venkel, pompoen en rozijnen met salsa criolla en aji de galinha **8**

21,75

VERDE NATIVO (V)

Open ravioli met gegrilde eryngii, gebakken aubergine, spinazie, truffel en pecannoten **7**

21,25

Zuid-Amerika en barbecue worden vaak in één adem genoemd. Bij veel van onze gerechten maken we dan ook gebruik van de Jospier-grill. Deze bijzondere oven bereikt een temperatuur van 300 graden Celsius. Het vlees wordt supersnel en aan alle zijden dichtgeschroeid waardoor het uitzonderlijk sappig blijft. En omdat we het vlees op houtskool grillen, krijgt het een ongelooflijk smaakvol accent.

PARRILLA - VAN DE GRILL

Zuid-Amerika staat wereldwijd bekend om haar smaakvolle rundvlees van hoge kwaliteit

Biefstuk	200 gram	25,95
Tournedos	150 gram	29,75
	grande 225 gram	33,75
Ribeye	300 gram	33,50

Licht gemarmerd en nog voller van smaak is het vlees van runderen die niet alleen op grasvlaktes hebben gelopen, maar ook minimaal 120 dagen lang een uitgebalanceerd voedingspatroon met graan als hoofdbestanddeel kregen

Flat Iron Steak	200 gram	27,95
Tournedos	200 gram	36,50
Picanha (Uruguay)	250 gram	29,25
Bavette (Australië)	200 gram	29,95
Bavette (Australië) met halve kreeft		37,95
Malse spareribs volgens Braziliaans recept		24,95
PARA GRANDES <small>(vanaf 2 personen)</small> per persoon		39,95
Vleesproeverij van de grill		

Kies een van je favoriete sauzen: chimichurri - gerookte knoflookjus - pepersaus - rodewijnsaus - bearnaisesaus

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten

Lekker voor erbij:

Friet	4,25
Zoete aardappelfriet	5,00
Salade	3,75
Gegrilde maiskolf	3,50
Geroosterde groenten	4,00
Gekruide rijst	3,00
Gepofte aardappel met cheddar, mozzarella en bacon	4,75
Gegratineerde halve kreeft	19,95

Vraag onze collega's in de bediening naar de specialiteiten buiten de kaart

1 = Wijnsuggestie

MOUNT RORAIMA

Op de grens van Guyana, Venezuela en Brazilië ligt Mount Roraima, een reusachtige tafelberg die de lokale keuken al eeuwen beïnvloedt. Omgeven door regenwouden en spectaculaire kliffen, biedt de regio unieke ingrediënten zoals cassave, wilde vruchten en kruiden, die door inheemse gemeenschappen al generaties lang worden gebruikt. De keuken combineert robuuste smaken met delicate nuances, geïnspireerd door de rijke biodiversiteit van het regenwoud, en weerspiegelt de mystieke schoonheid van Mount Roraima.

POSTRES

DESSERTS

CARICUAO

Koffie mousse, tonkabonen crème, perencompote en dulce de leche

11,75

CARMELITA

Gekarameliseerde lyche, rijstepap van jasmijnrijst, witte chocolade, schuim van lyche en yuzu

11,75

PIURA

Panna cotta van chicha morada (een Peruaans drankje van paarse mais), ananascopote, chicha morada ijs en krokante kokos

11,50

EL REGALO

La sorpresa del chef: laat je verrassen!

11,75

CHURROS

Zoete Spaanse donuts met kaneelsuiker, vanille-ijs en witte chocoladesaus

9,00

LOS EXTRANJEROS

Kaasplankje met vier soorten kaas, vijgencompote en gesuikerde pecannoot

14,25



Vraag onze collega's in de bediening naar een passende dessertwijn, we adviseren je graag

CAFÉ

KOFFIE

Onze koffiebonen nemen je mee op reis naar Zuid-Amerika. We hebben ze zorgvuldig geselecteerd, dat proef je.

Naast de hoge kwaliteit en perfecte smaak wordt de koffie op een eerlijke manier verbouwd,

zodat de koffieboer én jij er optimaal van kunnen genieten.

		SPECIAL COFFEE'S	9,75
Koffie	3,25	Irish coffee (met Black Irish Whiskey)	
Espresso	3,35	French coffee (met Grand Marnier)	
Dubbele espresso	4,25	Spanish coffee (met Tia Maria)	
Espresso macchiato	3,30	Italian coffee (met Amaretto)	
Dubbele espresso macchiato	5,30	Venezuela coffee (met Diplomático rum)	
Koffie verkeerd	3,65	Felipe coffee (met chocoladelikeur)	
Cappuccino	3,60	Brazilian coffee (met Kahlúa)	
Latte macchiato	3,90		
Chai latte	4,25		
Dirty chai latte	4,80		

TÉ

THEE

VERSE THEE 4,30

Muntthee
Gemberthee

TWISTEA 3,30

De losse thee van TwisTea is met veel zorg samengesteld door theesommelier Mark en gearomatiseerd met echte bloesem, wereldse specerijen en gedroogd fruit. Dat proef je!

Pure Green
Heerlijk zachte groene gunpowderthee, gezond en puur natuur

Organic Rooibos
Biologische robijnrode rooibos, zachtzoet van smaak

Earl Grey
Topkwaliteit zwarte thee uit Yunnan en Keemun met de frisse citrusmaak van bergamot

Strawberry Vanilla
Een mix van witte en groene thee met de zoete smaak van vanille en het subtiel fruitige van de aardbei

Green Chai
Kruidige groene thee met roze peperkorrels en gember, afgetopt met een zoetje van abrikoos

Sencha Lemon
Groene sencha met zoete bergamot, sinaasappelbloesem en de frisse smaaksensatie van citroenschil en citroen

Blueberry yoghurt
Zachte rooibos met frisse yoghurt, blauwe bessen, cranberry en hemelsblauwe korenbloemen

Woman's Dream
Cafeïnevrije kruidentheo van zoethout, kaneel, frisse gember, sinaasappel, paardenbloem en kardemom

VINO DE LA CASA

HUISWIJN

Verdejo	5,20	27,00
Chardonnay	5,20	27,00
Muscat 0.0%	4,20	

Merlot	5,20	27,00
Cabernet Sauvignon	5,20	27,00
Syrah 0,0%	4,20	

Garnache Rosé	5,20	27,00
Rosé 0,0%	4,20	

AGUA

TAFELWATER

Plat/bruisend 0,75 lt 6,10

COCTELES & GIN TONIC

COCKTAILS

Vraag naar onze cocktailkaart en ontdek onze heerlijke gin-tonics en andere cocktails

CERVEZAS

BIEREN

Vraag gerust naar onze selectie speciaalbieren!



EEN FIËSTA OP JE LUNCHBORD

De zomer is hier! Geniet van een lunch op ons terras, of waan je in vakantiesferen in ons restaurant. We verrassen je ook in de middag met verfrissende gerechten zoals smaakvolle ceviche en knapperige taco's, gecombineerd met smoothies en koffiespecials.

VACATURE-ALERT

Klaar voor een Zuid-Amerikaans avontuur? Sluit je aan bij ons gezellige team. Ontdek de vacatures via restaurantcusco.nl/vacatures.

CADEAUBON

Leuk om te geven, lekker om te krijgen: een cadeaubon van Restaurant Cusco!
Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.

CAFFÈ CUSCO

Haal Zuid-Amerika naar je woonkamer met Caffè Cusco. Een city roast met koffiebonen uit onder andere Colombia, Brazilië en Peru. Natuurlijk fair trade en met het échte Cusco-karakter.
Verkrijgbaar aan de bar, 500g voor € 12,80

VOLG JE ONS AL?

Houd onze socialmediakanalen in de gaten voor delicioso nieuws.



@cuscorestaurant



@restaurantcusco



restaurantcusco.nl