



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)	18,25 p.p.
COMBINACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES (combinatie van hoofdgerechten)	31,25 p.p.
COMBINACIÓN DE POSTRES (combinatie van desserts)	12,25 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.

CHAPADA DIAMANTINA

Diep in het hart van Brazilië, waar watervallen uit steile rotswanden storten en de savanne overgaat in tropisch woud, ligt Chapada Diamantina. In deze ruige, ongerepte natuur groeien maniok, bonen, wilde kruiden en tropisch fruit al generaties lang tussen de rotsen. De keuken van de regio is rijk, vol karakter en geurig – met invloeden uit de Afro-Braziliaanse cultuur en ingrediënten die met zorg worden geteeld. In onze gerechten proef je diezelfde intensiteit: diep, warm en verbonden met het land.



ENTRANTES

VOORGERECHTEN

LA FLAUTA Geroosterde runderlende, springroll met noedelsalade, gebrande avocado en pinda 7 <i>(V) ook vegetarisch te bestellen</i>	16,50	PARAMOS ANDINOS Tonijn en zalm gemarineerd met soja en kaffir lime, watermeloen en sojabootjes 5	15,50
GAMBA PIL PIL Gebakken gamba's in peper-knoflookolie met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker 3	15,75	CEVICHE DOS CLASICOS Ceviche van zeebaars, mixto ceviche en twee gemarineerde oesters 6	15,75
EL ORZA Huisgerookte kalfsmuis gepekeld met aji amarillo, miso spitskool en chermoula 10	15,75	EL CERRO (V) Gerookte burrata salade met tomaat, chayote, dragon en een kaaskrokant 4	13,75
LA CAUSA Causa rellena, krab aangemaakt met limoenmayonaise en een salade van zeekraal en komkommer met acevichada salsa 1	16,50	SOPA LITORAL Kokos-limoen-vissoep met gebakken vis, schelpjes en mais - Ook als hoofdgerecht te bestellen voor €19.50 5	9.25

PAN CON MANTEQUILLA 6,75
Ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker met Fleur de Sel-boter en dip

SERRANOHAM 13,95
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	18,50
6 oesters	25,75

PLATOS PRINCIPALES

HOOFDGERECHTEN

OVEJA DE LARA Zacht gegaarde lamsbout, lamsfilet, aubergine, krokante polenta en caponata 12	26,75
PUNTA CHOROS Gegrilde makreel met gebakken venkel, chorizo, witte bonen en een saus van gepofte paprika 7	25,25
LOS CORRALES Ravioli met gedroogde tomaat, gamba en ricotta met asperges en een saus van garnaal en tomaat 1	25,00
MANARE (V) Empanada gevuld met jackfruit, mozzarella, venkel en mais 9	23,00
ESMERALDA (V) Gepofte halve aubergine met gefrituurde courgette, ingelegde courgette en doperwt pesto 10	22,25

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

1 = Wijnsuggestie

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	27,25
Tournedos	150 gram grande 225 gram	31,25 35,95
Ribeye	300 gram	35,25

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	29,75
Tournedos	200 gram	38,50
Picanha (Uruguay)	250 gram	30,75
Bavette (Australië)	200 gram	30,95
Bavette (Australië) met halve kreeft		39,50
Malse spareribs volgens Braziliaans recept		26,25
PARA GRANDES <small>(vanaf 2 personen)</small> prijs p.p.		42,95
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	4,75
Zoete aardappelfriet	5,25
Salade	3,95
Gegrilde maiskolf	3,55
Geroosterde groenten	4,25
Chipotle rijst	3,25
Gepofte aardappel met cheddar, mozzarella en bacon	5,00
Gegratineerde halve kreeft	21,50

REVASH

Hoog in het noorden van Peru, tegen de rotswanden van de Amazone, liggen de Mausoleos de Revash: geheimzinnige tombes van de Chachapoya-cultuur. Deze kleine huisjes, beschilderd met rode symbolen, zijn stille getuigen van een verfijnde en spirituele beschaving. De keuken uit deze regio is krachtig en aards, met smaken van geroosterde maïs, zachte yuca en kruidige jungle-roma's. Lokale ingrediënten worden met respect bereid, volgens recepten die al generaties worden doorgegeven. Bij Cusco proef je diezelfde diepe, gelaagde smaken – een eerbetoon aan een tijdloze traditie uit het hart van de Andes.

POSTRES

DESSERTS

SAN MARTIN

12,25

Meringue gevuld met aardbeien compote, vervenne, crème suisse en yoghurt schuim

ANTISANA

12,00

Lemon bar met crème van cheesecake, panna cotta van citroengras met verse framboos en amandel tuile

TUCUPITA

12,50

Pistachecake met amarene kersen compote, pistachecrème, hangop en witte chocolade met pistachekrokant

EL REGALO

12,50

La sorpresa del chef: laat je verrassen!

CHURROS

9,25

Zoete Spaanse donuts met kaneelsuiker, vanille-ijs en wittechocoladesaus

LOS EXTRANJEROS

14,75

Kaasplankje met vier soorten kaas, vijgencompote en gesuikerde pecannoot



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	9,90
Koffie	3,60	Irish coffee (met Black Irish Whiskey)	
Espresso	3,50	French coffee (met Grand Marnier)	
Dubbele espresso	4,90	Spanish coffee (met Tia Maria)	
Flat white	3,50	Italian coffee (met Amaretto)	
Espresso macchiato	3,90	Venezuela coffee (met Diplomático rum)	
Dubbele espresso macchiato	5,90	Felipe coffee (met chocoladelikeur)	
Koffie verkeerd	3,90	Brazilian coffee (met Kahlúa)	
Cappuccino	3,90		
Latte macchiato	4,10		
Chai latte	4,60	SPECIAL ESPRESSO	8,80
Dirty chai latte	5,15	Carajillo Oscar (espresso-licor 43)	

TÉ

THEE

VERSE THEE 4,60

Muntthee
Gemberthee

TWISTEA 3,50

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

Pinot grigio	5,40	28,00
Chardonnay	5,40	28,00
Muscat 0.0%	4,40	

Merlot	5,40	28,00
Cabernet Sauvignon	5,40	28,00
Syrah 0,0%	4,40	

Garnache Rosé	5,40	28,00
Rosé 0,0%	4,20	

AGUA

TAFELWATER

Plat/bruisend 0,75 lt 6,20

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