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.



NIEUW BIJ CUSCO: VINOTECA!
Dé online webshop voor de wijnliefhebber.
Proef de smaak van Restaurant Cusco bij jou thuis.

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	19,50 p.p.
COMBINACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES combinatie van hoofdgerechten	33,75 p.p.
COMBINACIÓN DE POSTRES combinatie van desserts	13,25 p.p.

ALLERGENEN & ENGLISH MENU

We doen er alles aan om je een perfecte avond te bezorgen.
Bekijk onze allergenenkaart en Engelstalige menukaart eenvoudig online via de QR-code.

Heb je speciale dieetwensen of allergieën?
Geef deze aan ons door, we houden hier dan uiteraard rekening mee.

MENUKAART
ALLERGENEN EN ENGELS



DESIERTO DE ATACAMA

In het noorden van Chili ligt de Atacama-woestijn, een uitgestrekt gebied van zand en zoutvlaktes. Het klimaat is er droog en uitdagend, maar de mensen maken al eeuwen gebruik van wat de natuur biedt. Ingrediënten die hier groeien worden eenvoudig en doordacht gebruikt, altijd met respect voor de omgeving.

ENTRANTES

VOORGERECHTEN

SALMÓN PASIÓN
Gepekelde zalm, passievrucht, ají amarillo, gebrande avocado, komkommer met sojaparels [2]

17,00

AREPA DEL BOSQUE
Arepa, jackfruit, paddenstoelen, mole, paranoot, avocado en gegrilde mais [3]

15,00

PATO ANDINO
Tataki van eendenborst, gepofte biet, vijg, crème van gedroogde pruim en kalamata-olijf [8]

17,00

SOPA DE CALABAZA
Pompoensoep, gepofte pompoen, specerijen, crème fraîche, dukkah met kervelolie [3]

8,50

COSTILLA LATINA
Tortilla met zacht gegaarde runderrib, ananas-jalapeñochutney en chicharrón [11]

17,00

CEVICHE NIKKEI
Ceviche met tonijn, gamba's, nikkei leche de tigre, zoete aardappel en rode ui [4]

17,50

GAMBA'S PIL PIL
Gebakken gamba's in peper-knoflookolie met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker [3]

15,95

SABOREO CUSCO
Serranoham met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker en gamba's pil pil

19,75

inclusief 2 oesters 27,75

SERRANOHAM
Van varkens die op 1500 meter hoogte leven. De ham wordt in de berglucht gedroogd, voor een frisse en licht kruidige smaak.

14,50

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

6,75

OSTRAS

2 oesters	4 oesters	6 oesters
9,00	18,00	26,00

EI · GLUTEN · LUPINE · MELK · MOSTERD · NOTEN · PINDA'S · SCHAALDIEREN · SELDERIJ · SESAMZAAD · SOJA · VIS · WEEKDIEREN · ZWAVELDIOXIDE

PLATOS PRINCIPALES

HOOFDGERECHTEN

DUO DEL SUR
Roodbaars met gerookte paling, knolselderij,
bimi, kervelolie en paling-beurre blanc [3]

27,75

PESCADO DEL SOL
Gebakken snoekbaars met crème van pastinaak & ají amarillo,
aardappelkaantjes, oesterzwam en limoen-visjus [5]

28,00

RAVIOLI DEL BOSQUE
Paddenstoelenravioli met cèpes, gebakken aardpeer,
witlof, beurre noisette en salie [3]

24,00

LENTEJA MIRASOL
Krokant linzenkoekje met ají mirasol, miso-zoete aardappel,
king boleet, mais-limoencrème en salsa criolla [5]

23,50

CAZA DE LOS ANDES
Duo van wild zwijn en hert, polenta, bakbanaan
met een jus van gedroogde pruimen en rode port [12]

29,50

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

[1] = Wijnsuggestie = Vegetarisch



PARRILLA

HOOFDGERECHTEN VAN DE GRILL

Grasgevoerd rundvlees uit Zuid-Amerika, beroemd om zijn uitzonderlijke smaak.

BIEFSTUK	200 gram	29,25
TOURNEDOS	150 gram	33,50
	grande 225 gram	37,95
RIBEYE	300 gram	37,95

Graangevoerd rundvlees, licht gemarmerd en vol van smaak, afkomstig van runderen die naast gras minimaal 120 dagen een uitgebalanceerd graandieet kregen.

FLAT IRON STEAK	200 gram	32,25
TOURNEDOS	200 gram	40,75
PICANHA (URUGUAY)	250 gram	33,95
BAVETTE (AUSTRALIË)	200 gram	34,50
	120 gram met halve kreeft	42,25

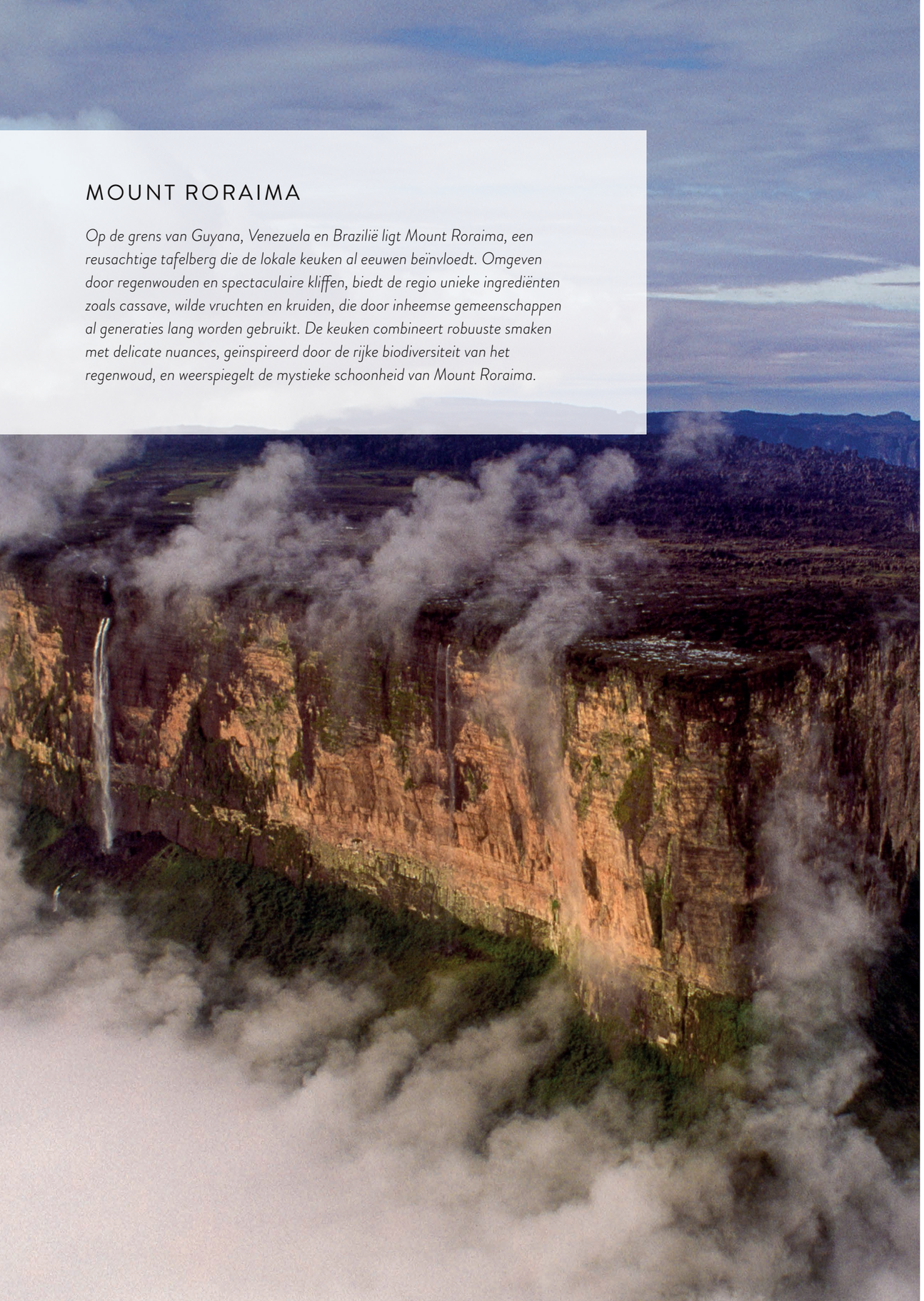
MALSE SPARERIBS
Volgens Braziliaans recept — 28,50

PARA GRANDES (vanaf 2 personen)
Vleesproeverij van de grill — prijs p.p. 44,50

Kies je favoriete jus: chimichurri, bearnaisesaus, knoflook-, peper- of rodewijnjus.
Bovenstaande gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten.

Peperjus *Bearnaisesaus*

Friet	4,95
Zoete aardappelfriet	5,50
Salade	4,75
Gegrilde maiskolf	3,75
Geroosterde groenten	4,75
Chipotle rijst	3,75
Gepofte aardappel met cheddar, mozzarella en bacon	5,50
Gegratineerde halve kreeft	24,50



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

MANDARINA & CHOCOLATE

Mandarijnencompote met karamel-panna cotta,
pure chocolademousse en mandarijnensorbet

12,75

CAFÉ & AVELLANA

Koffie-hazelnootcake, koffiemousse, gepocheerde peer,
hazelnootschuim en mokka-ijs

12,75

CALABAZA DULCE

Pompoen, dulce de leche, panang curry,
witte chocolade en passievruchtroomijs

12,75

EL REGALO

La sorpresa del chef: laat je verrassen!

12,50

CHURROS

Zoete Spaanse donuts met kaneelsuiker,
vanille-ijs en dulce de leche

9,25

LOS EXTRANJEROS

Kaasplankje met vier soorten kaas,
vijgencompote en gesuikerde pecannoot

14,75

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

EJE CAFETERO

In het centrale bergland van Colombia ligt de Eje Cafetero, een streek die bekendstaat om haar glooiende heuvels vol koffieplanten. Hier groeien de bonen op grote hoogte, onder wisselend zonlicht en ochtendmist. Omstandigheden die zorgen voor een rijke, gebalanceerde smaak. Koffie is hier meer dan een product: het is onderdeel van het dagelijks leven, verweven met tradities en gastvrijheid. In deze regio wordt koffie nog met de hand geplukt en met aandacht gebrand. Wat je proeft in het kopje, begint op de flanken van deze groene bergen.



Haal Zuid-Amerika naar je woonkamer met Café Cusco. Verkrijgbaar aan de bar.

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.

Koffie	3,70
Espresso	3,60
Dubbele espresso	4,95
Cappuccino	4,10
Latte macchiato	4,20
Chai latte	4,70
Dirty chai latte	5,15
Flavoured macchiato	5,80

Keuze uit karamel, witte chocolade of vanille

SPECIAL CAFÉS 10,50

Irish coffee *(met Black Irish Whiskey)*
French coffee *(met Grand Marnier)*
Spanish coffee *(met Tia Maria)*
Venezuela coffee *(met Diplomático rum)*
Brazilian coffee *(met Kahlúa)*
Italian coffee *(met Amaretto)*

Haal Zuid-Amerika naar je woonkamer met Café Cusco. Een city roast met koffiebonen uit onder andere Colombia, Brazilië en Peru. Natuurlijk fair trade en met het échte Cusco-karakter.

Koffiebonen Cusco 500 gram 14,80
Verkrijgbaar aan de bar

TÉ

THEE

Verse muntthee	4,60
Verse gemberthee	4,60
Té de temporada	3,90

Thee van het seizoen

TwisTea 3,70

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! Keuze uit de volgende smaken:

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 citrussmaak 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 kruidenthee van zoethout, kaneel, frisse gember, sinaasappel, paardenbloem en kardemom

BEWUST & DUURZAAM GENIETEN BIJ CUSCO

Green Key

Bij Cusco proef je niet alleen de rijke smaken van de keuken, maar ook onze inzet voor respect voor mens, dier en natuur. Wij kiezen er met zorg voor om zoveel mogelijk te werken met biologische en lokale ingrediënten. Zo kiezen we voor vis met erkende keurmerken, zodat jij met een gerust hart kunt genieten van visgerechten. Daarnaast wordt onze keuken aangedreven door energie van zonnepanelen, wat bijdraagt aan een lagere ecologische voetafdruk. Door bewuste keuzes te maken in productselectie en energiegebruik willen we een positieve bijdrage leveren aan de wereld om ons heen.

EEN FIËSTA OP JE LUNCHBORD

Geniet van een heerlijke lunch bij Restaurant Cusco. We verrassen je ook in de middag met verfrissende gerechten, zoals een smaakvol broodje 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.

VOLG JE ONS AL?

Houd onze socialmediakanalen in de gaten voor delicioso nieuws.

@cuscorestaurant @restaurantcusco

restaurantcusco.nl