

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	18,95 p.p.
COMBINACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES combinatie van hoofdgerechten	32,50 p.p.
COMBINACIÓN DE POSTRES combinatie van dessert	12,95 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





SELVA AMAZÓNICA


Een groot deel van Zuid-Amerika bestaat uit tropisch regenwoud dat deel uitmaakt van het Amazonegebied. Het ligt op de evenaar en is daardoor het hele jaar warm en groen. In deze jungle groeien bijzondere ingrediënten zoals yuca, cacao, tropisch fruit en aromatische kruiden. Veel gerechten worden er traditioneel bereid in bananenblad, wat zorgt voor een zachte en natuurlijke smaak.

De keuken uit deze regio staat bekend om frisse, kruidige smaken en pure producten uit natuur en zee. Onze gerechten zijn geïnspireerd door deze rijke Zuid-Amerikaanse smaken. Laat je meenemen naar de tropen en proef de invloeden van jungle, kust en bergen.

ENTRANTES


VOORGERECHTEN

SURQUILLO

Kruidige bara met kruidige zwarte bonen, avocado en zoete aardappel hummus 


14,50

LA GUAIRA

Zwaardvis gebrand met mossel, lamsoor, pomelo en komkommer gel 


17,00

MINDO

Ceviche van zeebaars met ananas bier, peper, geïmpregneerde ananas, basilicum 


17,00

TUMBACO

Yuca tortilla, al pastor, aji amarillo mayonaise, salsa verde en avocado 


16,50

UPATA

Koud gerookte picanha, edamame, groene asperge en pinda mayonaise 


17,50

PUNTA CAROLA

Bisque van schaaldieren met venkel en gamba 

9,75

GAMBA PIL PIL

Gebakken gamba's in peper-knoflookolie met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker 

15,95



PAN CON MANTEQUILLA

Ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker met Fleur de Sel-boter en dip.

6,75

SERRANOHAM

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.

13,95


OSTRAS

4 oesters 18,00 / 6 oesters 26,00

PLATOS PRINCIPALES


HOOFDGERECHTEN

LUMACO

Open ravioli met spinazie, artisjok, asperge,
pecorino en doperwten pesto  3

24,00

CONUCO

Gegrilde aubergine met soja, gefrituurde bloemkool,
misocrème en dukkah  8


23,50

PINAMAR

Gegrilde makreel met Argentijnse garnaal,
paksoi en dashi  5


26,50

PIURA

Roodbaars met gnocchi, gegrilde courgette,
spinazie en tomaten antiboise  2

26,50


TRUJILLO

Lamsfilet met lamsnek, groene kruiden orzo,
asperge en daslook  10

28,50



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

 = Wijnsuggestie  = Vegetarisch

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 wij het vlees op houtskool grillen, krijgt het een ongelooflijk smaakvol accent.

PARRILLA

VAN DE GRILL

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

BIEFSTUK	200 gram	28,95
TOURNEDOS	150 gram	33,25
	grande 225 gram	37,75
RIBEYE	300 gram	37,75



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	31,95
TOURNEDOS	200 gram	40,50
PICANHA (URUGUAY)	250 gram	33,75
BAVETTE (AUSTRALIË)	200 gram	34,25
	120 gram met halve kreeft	41,95



MALSE SPARERIBS		28,25
Volgens Braziliaans recept		

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



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

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten

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

VALLE DE COCORA

In het groene hart van Colombia ligt de Valle de Cocora, een brede vallei waar de beroemde waspalmen hoog boven het landschap uitsteken. De frisse berglucht en het vochtige nevelwoud zorgen voor een vruchtbare bodem, waar al generaties lang landbouw wordt bedreven. Wat hier groeit, wordt met zorg gebruikt in de lokale keuken. Eenvoudig, vers en afgestemd op het ritme van de omgeving. In Cocora staat het dagelijks leven nog dicht bij de natuur, en dat proef je terug aan tafel.

POSTRES

DESSERTS

MITAD DEL MUNDO

Millefeuille met witte chocolademousse,
pistache cremeux en framboos **1**
12,75

LA FANESCA

Tres leches cake met passievruchtenmousse, limoen crème,
meringue en pure chocolade sorbet **3**
12,50

VERANADA

Rabarber cake met aardbeien compote, gekonfijte rabarber,
aardbeien ganache en karnemelk sorbet **2**
12,75

EL REGALO

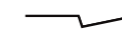
La sorpresa del chef: laat je verrassen!
12,50

CHURROS

Zoete spaanse donuts met kaneelsuiker,
vanille-ijs en witte chocoladesaus
9,25

LOS EXTRANJEROS

Kaasplankje met vier soorten kaas,
kersencompote 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.

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.

Haal Zuid-Amerika naar je woonkamer met Cafè 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 14,80

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	5,20

Keuze uit karamel, witte chocolade of vanille

SPECIAL CAFÉ'S

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)

TÉ

THEE

Verse muntthee	4,60
Verse gemberthee	4,60

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 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 kruiden thee van zoethout, kaneel, frisse gember, sinaasappel, paardenbloem en kardemom

BEWUST & DUURZAAM GENIETEN BIJ CUSCO



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