

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 19,50 p.p.
combinatie van voorgerechten

COMBINACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES 33,75 p.p.
combinatie van hoofdgerechten

COMBINACIÓN DE POSTRES 13,25 p.p.
combinatie van dessert

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






VINICUNCA RAINBOW MOUNTAIN

Dit is de Rainbow Mountain, ook wel Vinicunca genoemd. De regenboogberg in Peru bestaat uit 14 mineralen zoals ijzer, koper en 'zwavel' en dat is de reden waarom je maar liefst 7 kleuren op de berg vindt. De berg ligt op ruim 5.000 meter hoogte en je kunt hier enkel komen door te gaan hiken. Bovendien kom je in de omgeving tal van lama's en alpaca's tegen. En de Rainbow Mountain ligt op 3 uur rijden vanuit de stad Cusco.

ENTRANTES


VOORGERECHTEN

TOMATE ANDINO

Tomatentartaar, krokante kappertjes, parmezaan, stracciatella met basilicum mayonaise 


14,75

COSTA DORADA

Salade met doperwtten, bleekselderij, tomaat, gebakken dorade, tomaat-palingbouillon met gerookte paling 


17,50

TERNERA CRIOLLA

Kalfsmuis met gepofte knoflook, geroosterde paprika, pimenton peper, romesco en gegrilde citroen 


16,75

TATAKI NIKKEI

Rundertataki met ponzu, knoflookchips, rettich, komkommer en avocado 

17,50


AJO BLANCO

Koude knoflooksoep, tartaar van rivierkreeft, amandel met olijfolie 

Ook vegetarisch te bestellen


8,95

CEVICHE AMARILLO

Ceviche met zeebaars, basilicum, verse perzik met aji amarillo peper 

17,25

GAMBA'S PIL PIL

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

15,95

SABOREO CUSCO

Teruel ham met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker en gamba's pil pil

19,75

inclusief 2 oesters 27,75

PAN CON MANTEQUILLA

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

6,75

SERRANOHAM

Van varkens die op 1500 meter hoogte leven. In de berglucht gedroogd voor een frisse, licht kruidige smaak.

14,50


OSTRAS

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

PLATOS PRINCIPALES


HOOFDGERECHTEN

PUPUSA ANDINA

Pupusas, gevuld met courgette, gepofte paprika en kaas, salsa mirasol met aji de galinha 


23,50

HALLOUMI DEL SOL

Gegrilde halloumi, vïjg, kikkererwten, gepofte zoete aardappel met crème van gegrilde citroen 


24,00

HAMACHI PACÍFICO

Gegrilde Hamachi met gamba, gremolata, aio limoen, kokosrijst en paksoi 


28,50

LISA COSTERA

Harderfilet met venkel, coquille, fregola, doperwten, zeekraal met een garnalen tomatensaus 



27,75

GALLINA PICANTE

Parelhoen gemarineerd met crispy chili en gochujang, tomaten kimchi, courgette en zaalouk aubergine 

26,00

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 Jospër-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

HOOFDGERECHTEN VAN DE GRILL

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

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 28,50
Volgens Braziliaans recept

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

Keuze uit: chimichurri, bearnaisesaus, knoflook-, peper- of rodewijnjus
Bovenstaande gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten

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

ISLA DE SAN ANDRÈS

Voor de kust van Colombia ligt het eiland San Andrés, omringd door helderblauw water en koraalriffen. De Afro-Caribische invloeden zijn hier niet alleen voelbaar in de muziek en taal, maar vooral in de keuken. Verse vis, kokos, avocado en tropisch fruit vormen de ziel van traditionele gerechten die met de zee leven. Deze eilandkeuken is kleurrijk, puur en krachtig. Een ode aan de Cariben op hun best.

POSTRES

DESSERTS

CACAO Y DURAZNO

Cacao chili short bread, melkchocolade, perzikganache, geflambeerde perzik met hibiscus vinaigrette

12,95

CEREZA MANJARI

Sacher cake, kersencompote, witte chocolade, pure manjari chocolade met kersenijs

12,75

BRISA TROPICAL

Malibu cake, kokos limoen crème, ananas gel, krokante ananas en piña colada sorbet

12,75

LUNA DE LIMÓN

Scroppino van cava en limoncello, yoghurtijs

9,75

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, 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