



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

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.

MENDOZA

Aan de voet van de Andes ligt Mendoza, het kloppende hart van Argentinië's wijnland. Deze regio staat wereldwijd bekend om haar Malbec-wijnen en uitgestrekte wijngaarden. Naast wijnliefhebbers trekken ook culinaire ontdekkingsreizigers naar Mendoza voor asado (Argentijnse barbecue) en gerechten met lokaal rundvlees en verse groenten. Hier komen wijn en gastronomie perfect samen.

ENTRANTES

VOORGERECHTEN

LA ORCHILA

Tostada met tonijn, avocado, pico de gallo met ananas [5]

17,50

LAS PERICAS

Arepa met buikspek, kruidige zoete aardappel, mango compote, salsa criolla [6]

16,50

HORA DE CEVICHE

Ceviche van zalm, kalamansi-mandarijn leche de tigre, avocado schuim en komkommer [2]

16,50

EL FOGÓN

Filo tartelette met tataki van eendenborst, crème van kippenlever, rode biet en balsamico [3]

17,00

ATACAMA

Pompoen wortel specerijen cachapa, gegrilde pompoen, duxelles en een crème van zwarte knoflook [4]

14,50

GAMBA PIL PIL

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

15,95

SOPA LLANERA

Licht pikante zoete aardappelsoep met kokos en gepofte quinoa [1]

9,50



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

CERRO ALEGRE

Gegrilde knolselderij, gyoza met oesterzwam, gebakken paddenstoelen, gepofte knoflook crème en champignons 

23,50

CARUPANO

Hallaca gevuld met zoete aardappel, pompoen, abrikoos, rozijnen en een salsa mirasol 

24,00

DON CASCUDO

Moqueca met koolvis, octopus, gamba's en mosselen, kruidige rijst 

26,50

LA MAR

Gebakken skrei, nduja - knolselderij risotto, chorizo, gremolata en rodewijnsaus 

27,50

EL PAO

Iberico rack, zacht gegaarde wangetjes, rode ui chutney, wortelcompote, locro de zapollo 

27,50



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 Josper-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	28,50
TOURNEDOS	150 gram	32,75
	grande 225 gram	37,25
RIBEYE	300 gram	37,25

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	31,50
TOURNEDOS	200 gram	39,95
PICANHA (URUGUAY)	250 gram	33,25
BAVETTE (AUSTRALIË)	200 gram	33,75
BAVETTE (AUSTRALIË)		41,50
Met halve kreeft		
MALSE SPARERIBS		27,75
Volgens Braziliaans recept		
PARA GRANDES (vanaf 2 personen)	prijs p.p.	44,25
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	22,50



MACA VILLAGE

Niet ver van Chivay, verscholen in de Colca-vallei, ligt het charmante Maca Village. Dit kleine dorp staat bekend om zijn koloniale kerk en uitgestrekte uitzichtpunten over de vallei. De keuken van Maca is even puur als de omgeving: aardappelen, maïs en verse groenten worden gecombineerd in stevige soepen en stoofpotten die perfect passen bij de koele berglucht. Hier proef je de eenvoud en warmte van het traditionele Andes-leven, met recepten die al generaties lang onveranderd zijn gebleven.

POSTRES

DESSERTS

LA LLOVIZNA

Baba au rum, vanille crème,
bloedsinaasappel compote, specerijen roomijs

12,75

VALLE MORIN

Chocolade fudge, pecan cake, pure chocolade bross,
bbq banaan ijs en karamelschuim

12,75

MANGO BAJITO

Yoghurt mousse, mango, hangop,
mango schuim en yoghurt lychee ijs

12,25

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	SPECIAL CAFÉ'S	10,50
Espresso	3,60	Irish coffee (met Black Irish Whiskey)	
Dubbele espresso	4,95	French coffee (met Grand Marnier)	
Cappuccino	4,10	Spanish coffee (met Tia Maria)	
Latte macchiato	4,20	Venezuela coffee (met Diplomático rum)	
Chai latte	4,70	Brazilian coffee (met Kahlúa)	
Dirty chai latte	5,15		
Flavoured macchiato	5,20		
Keuze uit karamel, witte chocolade of hazelnoot			

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	Green Chai Kruidige groene thee met roze peperkorrels en gember, afgetopt met een zoetje van abrikoos
Organic Rooibos Biologische robijnrode rooibos, zachtzoet van smaak	Sencha Lemon Groene sencha met zoete bergamot, sinaasappelbloesem en de frisse smaaksensatie van citroenschil en citroen
Earl Grey Topkwaliteit zwarte thee uit Yunnan en Keemun met de frisse citrusmaak van bergamot	Blueberry yoghurt Zachte rooibos met frisse yoghurt, blauwe bessen, cranberry en hemelsblauwe korenbloemen
Strawberry Vanilla Een mix van witte en groene thee met de zoete smaak van vanille en het subtiel fruitige van de aardbei	Woman's Dream Cafeïnevrije kruidenthee 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