



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.



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.

ENTRANTES VOORGERECHTEN

MONTALBAN (V) Tartaar van aubergine en paprika, met aubergine bara, doperwtensalade, sojaparels en misomayonaise 8	13,75	COZUMEL Soft tortilla gevuld met runderribvingers, bonensalsa, ananasrelish, ingelegde rode ui en guacamole 7	16,00
GUACUCO Ceviche van roodbaars en octopus, met kokos leche de tigre, mangogel en avocado 6	15,00	AGUAS BLANCAS Tataki van gebrande tonijn en kalfspastrami, met beukenzwam, aji verde en ancho-pepermayonaise 9	16,75
MORICHAL Gebrande makreel met gerookte paling en een salade van komkommer, chayote en zeekraal 1	16,00	SOPA MANCORA Knoflooksoep met BBQ-prei, mosselen, gamba en kruidenolie 4 (V) ook vegetarisch te bestellen	8,50
GAMBA PIL PIL Gebakken gamba's in peper-knoflookolie met ambachtelijk brood van Bakkerij Onze Bakker 3	15,75		

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 Per 4 of 6 te bestellen	4 oesters18,50 6 oesters25,75

1 = Wijnsuggestie

PLATOS PRINCIPALES

HOOFDGERECHTEN

GRANADA (V)	22,75
Tacu Tacu met gestoofde zwarte bonen, bakbanaan en frisse salsa criolla 7	
EL HATILLO (V)	22,75
Gnocchi met artisjok, gepofte chioggia-biet, pistache en puka picante saus 8	
BAHÍA DE CATA	25,75
Schol rouleau met gamba en mosselen, courgette en bouillabaisse saus 6	
PEZ DORADO	25,50
Gegrilde dorade en octopus met venkel-doperwtensorisotto, courgettesalade, haringkaviaar en huacatay-saus 3	
CORRAL	24,75
Kruidig gemarineerde hoender met romige parelcouscous, aji amarillo en aji de galinha 10	

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	31,25
	grande 225 gram	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 (vanaf 2 personen)	prijs p.p.	41,95
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

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

1 = Wijnsuggestie

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

LAS DELICIAS

Gekarameliseerde witte chocolade, perzikcompote, yoghurtmousse, meringue en hangop

12,25

DULCE LINDO

Bramen crèmeux en ganache, met basilicumschuim en yuzu-basilicum sorbet

12,00

OTAVALO

Frambozenpannacotta met Mojito-schuim, verse frambozen en kalamansigel

12,25

EL REGALO

La sorpresa del chef: laat je verrassen!

12,50

CHURROS

Zoete spaanse donuts met kaneelsuiker, vanille-ijs en wittechocoladesaus

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.

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	3,60	SPECIAL COFFEE'S	9,90
Espresso	3,50	Irish coffee (met Black Irish Whiskey)	
Dubbele espresso	4,90	French coffee (met Grand Marnier)	
Cappuccino	3,90	Spanish coffee (met Tia Maria)	
Latte macchiato	4,10	Venezuela coffee (met Diplomático rum)	
Chai latte	4,60	Brazilian coffee (met Kahlúa)	
Dirty chai latte	5,15		
Flavoured macchiato	5,20		
Keuze uit karamel, witte chocolade of hazelnoot			

TÉ THEE

VERSE THEE	4,60
Muntthee	
Gemberthee	

TWISTEA	3,60
---------	------

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	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

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.

CAFÈ CUSCO

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 € 12,80

VOLG JE ONS AL?

Houd onze socialmediakanalen in de gaten voor delicioso nieuws.



@cuscorestaurant



@restaurantcusco



restaurantcusco.nl