



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.



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

LOS OLIVOS (V) Tataki van knolselderij met koffierub, salade van shiitake en rettich, pompoen vadouvan crème en soja parels 5	13,75	CARIBE Gekonfijte koolvis met geschroeide Argentijnse garnaal en een gel van kalamansi en chermoula 3	16,00
LOS MONJES Ceviche van zeebaars, met rode biet leche de tigre, chioggia biet, Granny Smith en rode ui 1	15,00	EL RINCÓN Steak tartaar met meloes ui, aji mirasol, tempura van ingelegde citroen en avocado crème 8	16,00
MANEIRO Krokant gebakken wangetjes met cachapa, wild zwijn coppa, zoete aardappel en ui-chutney 6	16,00	SOPA LEJANA Pastinaaksoep met salie, hazelnoot en krokante serranoham 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

PLATOS PRINCIPALES

HOOFDGERECHTEN

ANTONIETA (V) 22,75
Ravioli met pompoen, salie en ricotta, knolselderij, eryngii, hazelnoot en een crème van gerookte pastinaak 7

ISLA AZUL (V) 22,25
Met miso gelakte aubergine met parelcouscous, shiitake, aubergine crème en baby paksoi 3

PEZ PLANO 26,00
Gebakken snoekbaars met gegrilde knolselderij, knolselderij dashi en schuim van gepofte knoflook 5

DUO CUBAGUA 25,00
Gepocheerde barramundi-filet met gebakken coquille, bbq prei, gepofte wortel en kokos curry 4

ELORZA 27,75
Hertenbiefstuk met fazantfilet, gepofte spruiten, polenta, witlof, bloedworst en jus met eekhoortjesbrood 11

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

1 = Wijnsuggestie

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	27,75
Tournedos	150 gram	31,50
	grande 225 gram	35,95
Ribeye	300 gram	35,75

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	30,25
Tournedos	200 gram	38,75
Picanha (Uruguay)	250 gram	31,25
Bavette (Australië)	200 gram	32,25
Bavette (Australië) met halve kreeft		39,75

Malse spareribs volgens Braziliaans recept 26,75

PARA GRANDES (vanaf 2 personen) prijs p.p. 42,50
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



PANTANAL

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.

POSTRES

DESSERTS

AMACURO

12,25

Torta negra met kastanjemousse, vijg, specerijen panna cotta en hazelnootschuim

PUEBLO VIEJO

12,00

Majorette pudding met maiscake, kokos quindim, popcorn-ijs en lychee-kokosschuim

COSTA BLANCA

12,00

Rijstpudding met zacht gegaarde nashipeer, kokosmousse en een gel van chicha morada

EL REGALO

12,50

La sorpresa del chef: laat je verrassen!

CHURROS

9,25

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

LOS EXTRANJEROS

14,75

Kaasplankje met vier soorten kaas, vijgencompote en gesuikerde pecannoot



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

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.

BEWUST EN DUURZAAM

Bij Cusco werken we zoveel mogelijk met biologische en lokale producten. Onze keuken draait om bewuste keuzes: onze energie komt van zonnepanelen en onze vis is voorzien van erkende keurmerken. Zo geniet jij niet alleen van de smaak, maar ook van het respect voor mens, dier en natuur.

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.

CAFÉ 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?

 @cuscorestaurant

 @restaurantcusco



restaurantcusco.nl