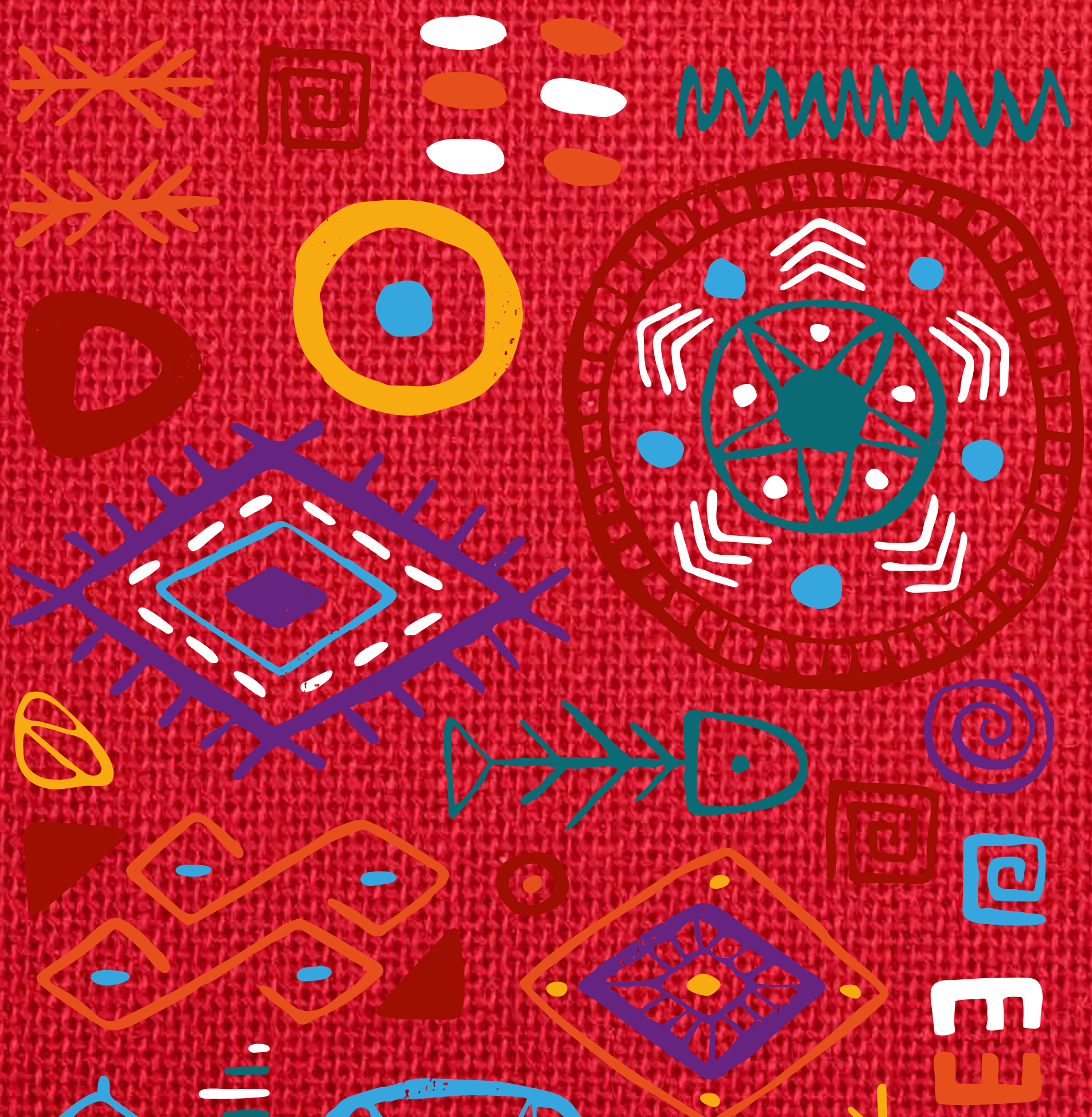




「CUCUANA」
RESTAURANTE





EL RESTAURANTE CUCUANA ofrece en esta carta una audaz propuesta gastronómica; que le invitamos a disfrutar en todo su esplendor. A lo largo de todas nuestras opciones encontrará alternativas de cocteles para acompañar su plato, nuestra elección es la GASTRO-MIXOLOGÍA.

Hoy somos pioneros de la nueva revolución Gastronómica, en la que la cocina de autor y los cocteles personalizados se encuentran y dan vida a la GASTRO-MIXOLOGÍA.



CUCUANA RESTAURANT offers in this menu a daring gastronomic proposal; that we invite you to enjoy in all its splendor. Throughout all our options you will find cocktail alternatives to complement your dish, our choice is the GASTRO-MIXOLOGY.

Today we are pioneers of the new Gastronomic revolution, in which the signature cuisine and personalized cocktails meet and give life to the GASTRO-MIXOLOGY.





PICANTE
SPICY



NOTA GASTRONÓMICA
GASTRONOMIC NOTE



PLATO LIGERO, IDEAL PARA LA NOCHE
LIGHT DISH, IDEAL FOR THE EVENING



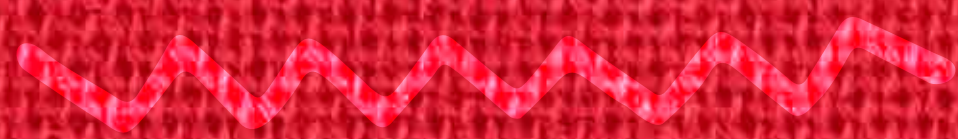
ESTIMADO CLIENTE
DEAR CLIENT

Si requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, por favor infórmelo al personal de servicio.

If you require any special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.



CEVICHE Y ACEVICADOS



CEVICHE AND
ACEVICHE



CEVICHE NIKKEI TEMPURA *CEVICHE NIKKEI TEMPURA*

Trozos de pescado cocidos en zumo de limón, marinados en salsa de ostras, aderezados con jengibre pimentón y cilantro, acompañados de camarones y calamar frito con salsa criolla peruana. / *Chunks of fish cooked in lime juice, marinated in oyster sauce, seasoned with ginger, paprika and coriander, served with shrimp and fried squid with Peruvian creole sauce.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$39.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$60.500



CEVICHE PERUANO *PERUVIAN CEVICHE*

Trozos de pescado cocidos en zumo de limón, marinados en leche de tigre, aderezados con cebolla morada y cilantro, acompañados de camote glaseado y variedad de maíz. / *Chunks of fish cooked in lemon juice, marinated in tiger's milk, seasoned with red onion and coriander, served with glazed sweet potato and corn variety.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$33.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$54.500



BITIRADITO

Cortes finos de pescado blanco marinado con zumo de limón, ají panca y ají amarillo. Acompañado con salsa criolla peruana y maíces peruanos. / *Thin cuts of white fish marinated with lemon juice, panca chili pepper and yellow chili pepper. Served with Peruvian creole sauce and Peruvian corn.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$28.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$49.000



COCTEL DE CAMARÓN Y CAMOTE *SHRIMP AND SWEET POTATO COCKTAIL*

Camarones marinados en salsa golf con el toque peruano de nuestro ají panca, mezclado con camote glaseado, acompañado de salsa criolla peruana. / *Shrimp marinated in golf sauce with the Peruvian touch of our panca chili pepper, mixed with glazed sweet potato, served with Peruvian creole sauce.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$31.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$52.500



ACEVICHADO COLOMBO-PERUANO *COLOMBO-PERUVIAN ACEVICHADO*

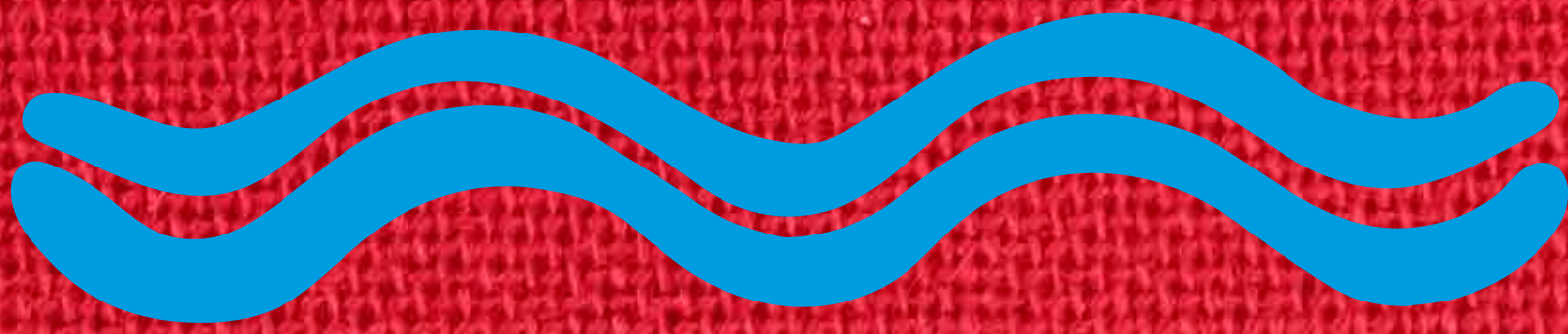
Tocino carnudo y chorizo cocidos, marinados en crema de ají amarillo con perfumes de cilantro, acompañados de criolla peruana y decorados con cubos de plátano maduro. / *Cooked bacon and chorizo sausage marinated in yellow chili pepper cream with coriander scents, served with Peruvian criolla sauce and garnished with ripe plantain cubes.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$27.000

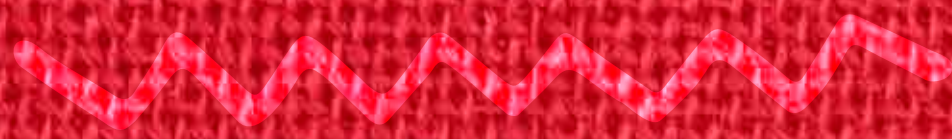
Con maridaje / *With suggested pairing* \$48.000



13131313



ENTRE FRÍO Y
CALIENTE



BETWEEN HOT AND
COLD





ENSALADA ORIENTAL **ORIENTAL SALAD**

Lomitos de pollo apanado con ajonjolí, con variedad de lechugas, camote glaseado, queso fresco y mix de aceitunas. Acompañado con un aderezo oriental a base de soya y ají amarillo. / *Sesame breaded chicken loins, with a variety of lettuces, glazed sweet potato, fresh cheese and olive mix. Served with an oriental dressing based on soy and yellow bell pepper.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$33.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$54.000



CHICHARRONES DE MAR **SEA CRACKLINGS**

Anillos de calamar y camarones rebosados, marinados con ajo y limón. Acompañados con la tradicional salsa criolla peruana y mayonesa de rocoto. / *Rings of squid and shrimp marinated with garlic and lemon. Served with traditional Peruvian creole sauce and rocoto mayonnaise.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$34.000

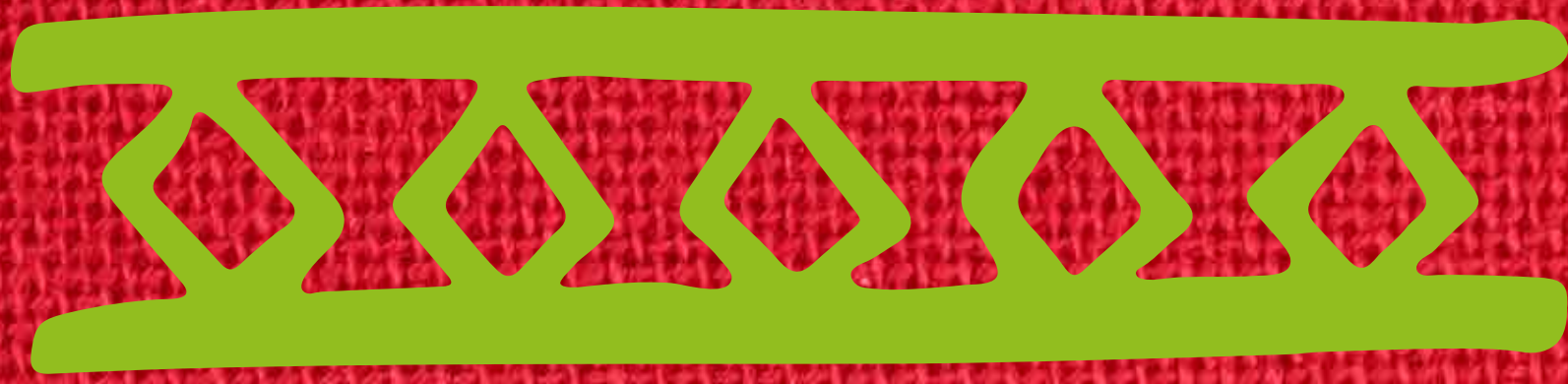
Con maridaje / *With suggested pairing* \$55.000

WONTON LECHONA **WONTON "LECHONA"**

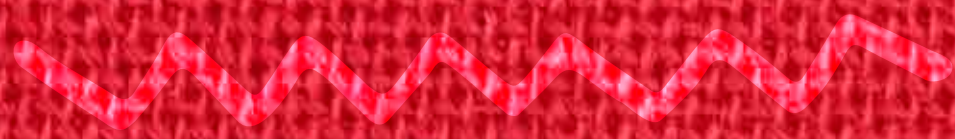
Wonton (empanadilla china) rellena de lechona tolimense, acompañado de mayonesa de cilantro y guacamole. / *Wonton (Chinese pastry) filled with Tolimense "lechona", served with coriander mayonnaise and guacamole.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$21.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$42.500



SOPAS



SOUPS





CHUPE DE CAMARÓN *SHRIMP "CHUPE"*

¡El rico Chupe! Sopa macerada con ajo y ají amarillo, cocida a fuego lento con papa amarilla, arvejas, habas y arroz, en fondo de pescado con un ligero toque cremoso, perfume de cilantro y queso fresco.
/ The delicious Chupe! Soup marinated with garlic and yellow chili pepper, simmered with yellow potato, peas, lima beans and rice, on a fish base with a light creamy touch, coriander perfume and fresh cheese.

Sin maridaje / *Without pairing* \$27.000



SOPA ROJA DE CARNE *RED MEAT SOUP*

Sopa a base de verduras, papa y carne de res; con ligeros toques tomatados y de ají panca.
/ Vegetable, potato and beef soup with a light touch of tomato and panca chili pepper.

Sin maridaje / *Without pairing* \$25.000



SOPA WANG
WANG SOUP

Fondo de kion y soja, acompañado con pollo, verduras, huevo y pasta. Con un perfume de sésamo. / *Kion and soya base, served with chicken, vegetables, egg and pasta. With a sesame scent.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$20.000

CREMAS AL GUSTO
CREAMS TO TASTE

Tomate / *Tomato*

Choclo / *Corn*

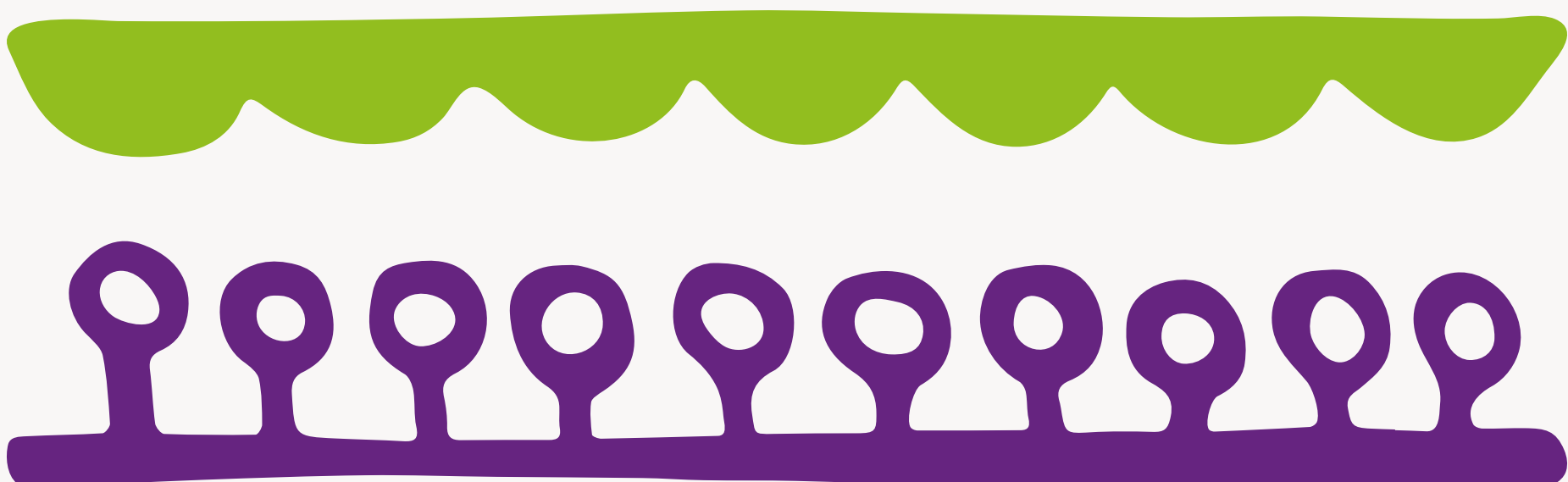
Champiñón / *Mushroom*

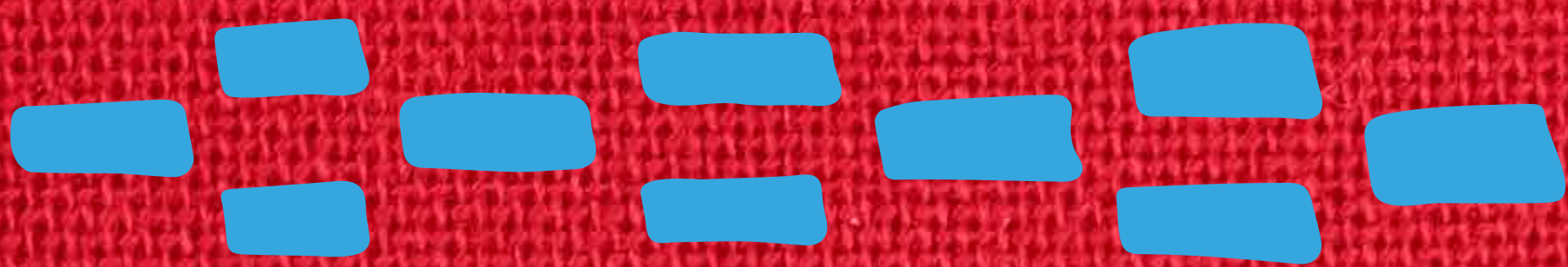
Pollo / *Chicken*

Cebolla / *Onion*

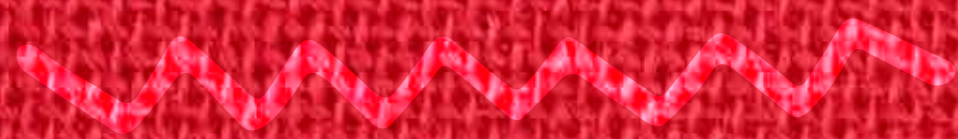
Verduras / *Vegetables*

Sin maridaje / *Without pairing* \$18.000

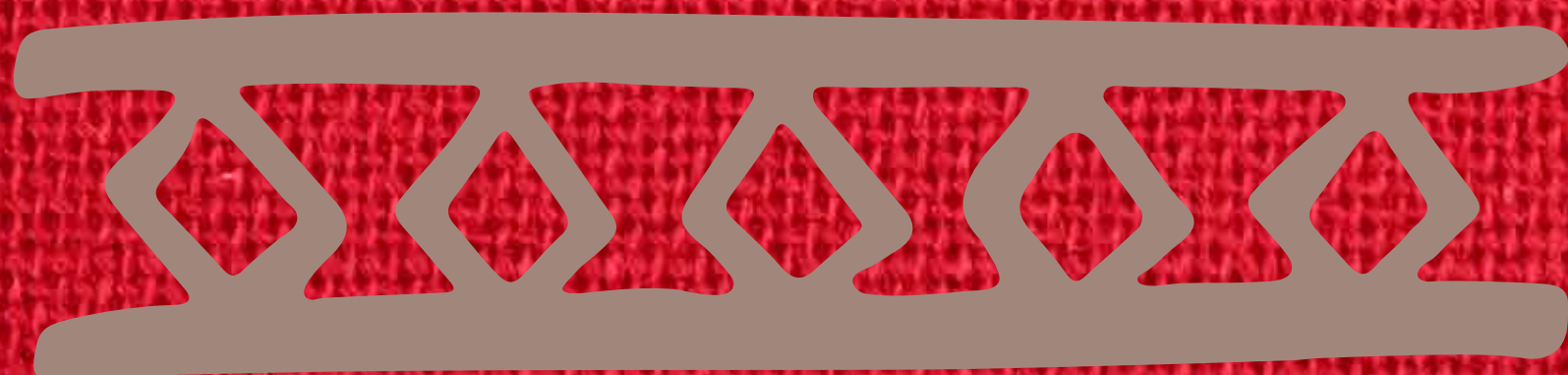




ENTRE CIELO
Y TIERRA



BETWEEN HEAVEN
AND EARTH



LOMO SALTADO *“LOMO SALTADO”*

Lomo en bastones (220g) saltados con cebolla roja en pluma, cascotes de tomate y orégano en salsa soya, vinagre y pisco. Acompañado con papa casco y arroz blanco. / *Tenderloin in sticks (220g) sautéed with red onion in feather, tomato hulls and oregano in soy sauce, vinegar and pisco. Served with potato and white rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$45.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$66.500



COSTILLAS DE CERDO **EN SALSA DE BBQ DE AJÍ PANCA**

PORK RIBS

IN A PANCA CHILI PEPPER BBQ SAUCE

Costillas de cerdo (400g) bañado en salsa BBQ casera de ají panca ahumado, acompañado de ensalada cremosa y cascotes de papa. / *Pork ribs (400gr) bathed in homemade smoked panca chili pepper BBQ sauce, served with creamy salad and potato wedges.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$44.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$65.000

PUNTA DE ANCA *HAUNCH TIP*

Corte bife de punta de anca (300g) a la parrilla con adobo de la casa acompañado de ensalada de la casa, papa francesa y chimichurri poro. / *Grilled fillet steak (300gr) with house marinade, served with house salad, french fries and chimichurri poro.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$47.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$68.500



POLLO SALTADO
SAUTÉED CHICKEN

Pollo en bastones saltados con cebolla roja en pluma, cascos de tomate y orégano en salsa soya, vinagre y pisco. Acompañado con papa casco y arroz blanco. / *Chicken in sautéed sticks with feathered red onion, tomato hulls and oregano in soy sauce, vinegar and pisco. Served with potato and white rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$33.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$54.500



POLLO ANTICUCHERO
CHICKEN "ANTICUCHERO"

Pierna pernil de pollo deshuesada a la parrilla adobada con salsa tres ajíes bañada en salsa anticuchera a base de ají panca; puesta a la plancha. Acompañada con papa casco y ensalada. / *Grilled boneless chicken leg marinated in three chili peppers sauce, bathed in a panca chili pepper based anticuchero sauce and grilled. Served with potato wedges and salad.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$36.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$57.500





AJÍ DE POLLO *CHICKEN CHILI*

Pechuga de pollo cocido mezclada en salsa, macerada con ají amarillo, ajo, cebolla, queso fresco y leche evaporada; acompañada de aceitunas negras, huevo duro, queso fresco y arroz. / *Cooked chicken breast mixed in sauce, marinated with yellow chili pepper, garlic, onion, fresh cheese and evaporated milk; served with black olives, hard boiled egg, fresh cheese and rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$36.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$57.500

MEDALLONES DE LOMO CHALACOS *CHALACOS MEDALLIONS OF LOIN*

Dos medallones de lomo, sellados a la parrilla, adobados con nuestra receta especial, sobre plátano majado, bañados en una salsa chalaca, acompañados con arroz. / *Two loin medallions, grilled, marinated with our special recipe, on mashed plantain, bathed in a chalaco sauce, served with rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$42.500

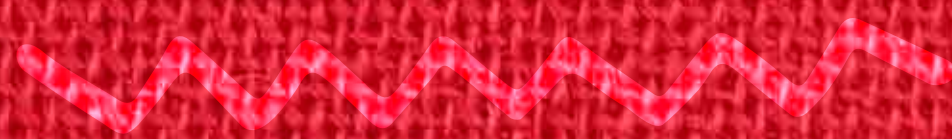
Con maridaje / *With suggested pairing* \$63.500



MEMORIA



MAR Y RÍO



SEA AND RIVER





TRUCHA ANTICUCHERA CON CAMARÓN *"ANTICUCHERA" TROUT WITH SHRIMP*

Trucha a la plancha sobre puré cremoso bañada en salsa anticuchera a base de ají panca y camarones. / *Grilled trout on a creamy mashed potato, bathed in an "anticuchera" sauce based on panca bell pepper and shrimp.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$54.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$75.500



SALMÓN MARACUPICANTE *PASSION-SPICY SALMON*

Filete de salmón (220g) en una suave salsa de frutos de la pasión y nuestro ají amarillo, sobre una cama de vegetales salteados y puré rústico. / *Salmon fillet (220g) in a mild passion fruit sauce and our yellow chili pepper, on a bed of sautéed vegetables and rustic mashed potatoes.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$54.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$75.500

TRUCHA CROCANTE *CRUNCHY TROUT*

Deliciosa trucha apanada con harina de maíz tostada, acompaña de plátano majado, salsa criolla peruana y mayonesa de rocoto. / *Delicious trout breaded with toasted corn flour, served with mashed plantain, Peruvian creole sauce and rocoto mayonnaise.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$39.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$60.000



CHINJAU DE PESCADO
FISH CHINJAU

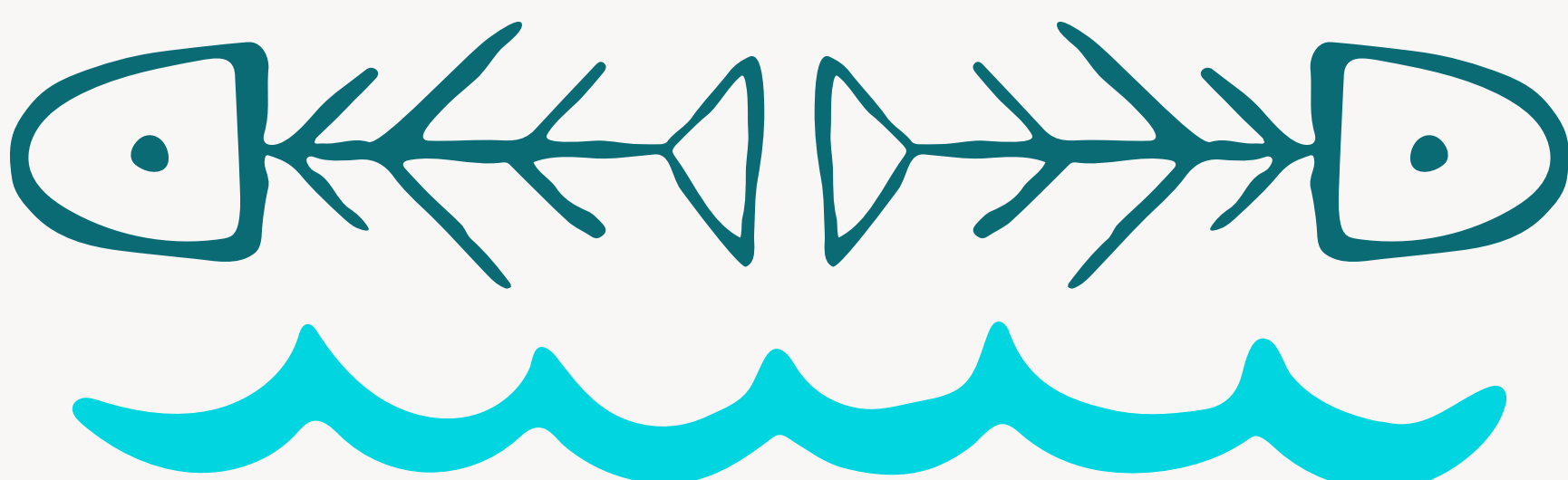
Bastones de pescado frito sobre cama de arroz amarillo picante, acompañado con salsa criolla peruana y croquetas de yuca. / *Fried fish sticks on a bed of spicy yellow rice, served with Peruvian creole sauce and yucca croquettes.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$39.000
Con maridaje / *With suggested pairing* \$60.000

LANGOSTINOS 2 TEXTURAS
PRAWNS 2 TEXTURES

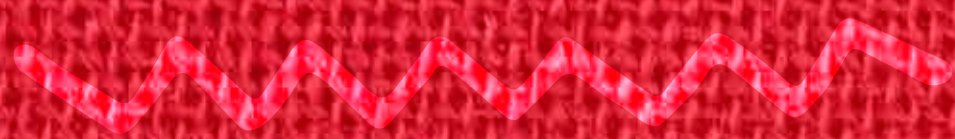
6 langostinos, 2 coccciones diferentes, sobre plátano majado y salsa de coco. / *6 prawns, 2 different cooking styles, on mashed plantain and coconut sauce.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$79.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$100.500





ARROCES Y PASTAS



RICE AND PASTA



ARROZ CHAUFA *"CHAUFA" RICE*

Nacido de la inmigración china al Perú; el chaufa se convertiría en el plato insignia de este país. Arroz frito salteado con pollo, cerdo y camarones; con perfumes de jengibre y ajonjolí, pimentón fresco, salsa de ostras y tortilla de huevo con cebollín finamente picado. / *Born from the Chinese immigration to Peru, chaufa would become the flagship dish of this country. Fried rice sautéed with chicken, pork and shrimp; scented with ginger and sesame seeds, fresh paprika, oyster sauce and egg omelet with finely chopped scallions.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$38.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$59.500



ARROZ CON MARISCOS *SEAFOOD RICE*

La mejor selección del mar. Pescado, camarón, calamar, langostino, palmitos de cangrejo y mejillones negros; salteados en nuestra muy tradicional y cacera salsa 3 ajíes; entre cebollas y ajos se mesclan los brunoise de pimentón, cilantro y gotas de limón para dar origen a este arroz. / *The best selection from the sea. Fish, shrimp, squid, prawns, crab palm hearts and black mussels; sautéed in our very traditional and hot 3 chili sauce; between onions and garlic, paprika brunoise, coriander and lemon drops are mixed to give birth to this rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$57.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$78.500

PENNE · ESPAGUETI · FETUCCINI
PENNE - SPAGHETTI - FETTUCCHINI



CHOROS RABONES / BLACK MUSSELS

Sin maridaje / *Without pairing* \$47.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$68.500

SALTADA DE RES / SAUTÉED BEEF

Sin maridaje / *Without pairing* \$35.000
Con maridaje / *With suggested pairing* \$56.000

SALTADA DE POLLO / SAUTÉED CHICKEN

Sin maridaje / *Without pairing* \$29.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$50.500



LOMO HUANCAINA / HUANCAINA TENDERLOIN

Sin maridaje / *Without pairing* \$52.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$73.500

PASTA CHAUFA / CHAUFA PASTA

Sin maridaje / *Without pairing* \$38.500
Con maridaje / *With suggested pairing* \$59.500

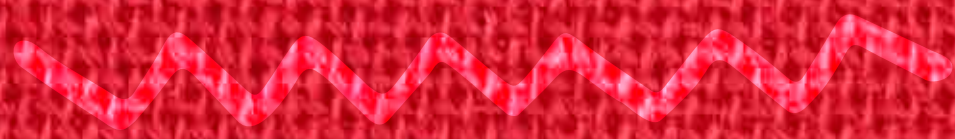


ALFREDO CON CHAMPIÑONES / ALFREDO WITH MUSHROOMS

Sin maridaje / *Without pairing* \$25.000
Con maridaje / *With suggested pairing* \$46.000



VEGETARIANO



VEGETARIAN





SOPA CAMPESINA DE QUINUA
PEASANT QUINOA SOUP

Sopa a base de verduras, papa y quinua. / *Vegetable, potato and quinoa based soup.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$15.000



ENSALADA DE QUINUA
QUINOA SALAD

Mezcla perfecta de vegetales y quinua, con toques de ajonjolí y limón. / *Perfect mix of vegetables and quinoa, with hints of sesame and lemon.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$21.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$42.000

KAM LU VEGGIE
KAM LU VEGGIE

La mejor manera de comer piña. Variedad de vegetales salteados en una salsa agridulce de la casa con tropezones de piña, acompañados de arroz blanco. / *The best way to eat pineapple. Variety of vegetables sautéed in a sweet and sour house sauce with pineapple chunks, served with white rice.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$18.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$39.000

CURRY THAI
THAI CURRY

Salteado de vegetales y fideos con una salsa de curry y miel. / *Stir-fried vegetables and noodles with a curry and honey sauce.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$19.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$40.500

ENSALADA YURACUNA

(YURAKUNA= VEGETALES QUECHUA)

YURACUNA SALAD

(YURAKUNA= QUECHUA VEGETABLES)

Variedad de lechugas frescas, tomate, queso campesino, cebolla y camote; con toques de ajonjolí, acompañados con un aderezo oriental de soya y ají. / *Variety of fresh lettuce, tomato, country cheese, onion and sweet potato; with hints of sesame seeds, served with an oriental soy and chili dressing.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$19.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$40.500



PATATAS SALSERAS

SAUTEED POTATOES

Cascos de papa rústicos fritos y champiñones, aderezados con salsa tres ajíes. / *Potato wedges and mushrooms, seasoned with three chili sauce.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$19.500

Con maridaje / *With suggested pairing* \$40.500



CHUPE DE CHAMPIÑÓN

MUSHROOM "CHUPE"



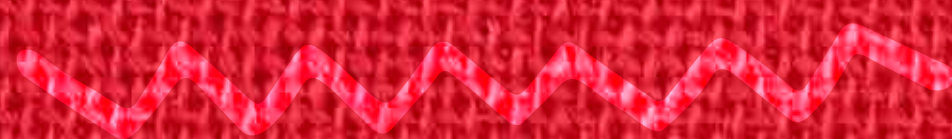
¡El rico chupe! Sopa macerada con ajo y ají amarillo, cocida a fuego lento con papa amarilla, arvejas, habas y arroz; en fondo de verduras con un ligero toque cremoso, perfume de cilantro y queso fresco. / *The delicious chupe! Soup marinated with garlic and yellow chili pepper, simmered with yellow potatoes, peas, beans and rice; on a vegetable base with a light creamy touch, coriander perfume and fresh cheese.*

Sin maridaje / *Without pairing* \$25.000

Con maridaje / *With suggested pairing* \$46.000



PARA LOS MÁS
CHIQUIS



FOR THE LITTLE
ONES





ESPAGUETI CON POLLO
SPAGHETTI WITH CHICKEN

Espagueti en salsa blanca con pollo desmechado. /
Spaghetti in white sauce with shredded chicken.

\$23.000

MIXTO DE POLLO
CHICKEN MIX

Lomos de pollo apanados con papas a la francesa. /
Breaded chicken tenderloins with french fries.

\$22.500

HAMBURGUESA JÚNIOR
JUNIOR BURGER

Carne madurada (150g), con nuestro pan, salsa de la casa y queso. / *Matured beef (150gr), with our bun, house sauce and cheese.*

\$23.000

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO
HAM AND CHEESE SANDWICH

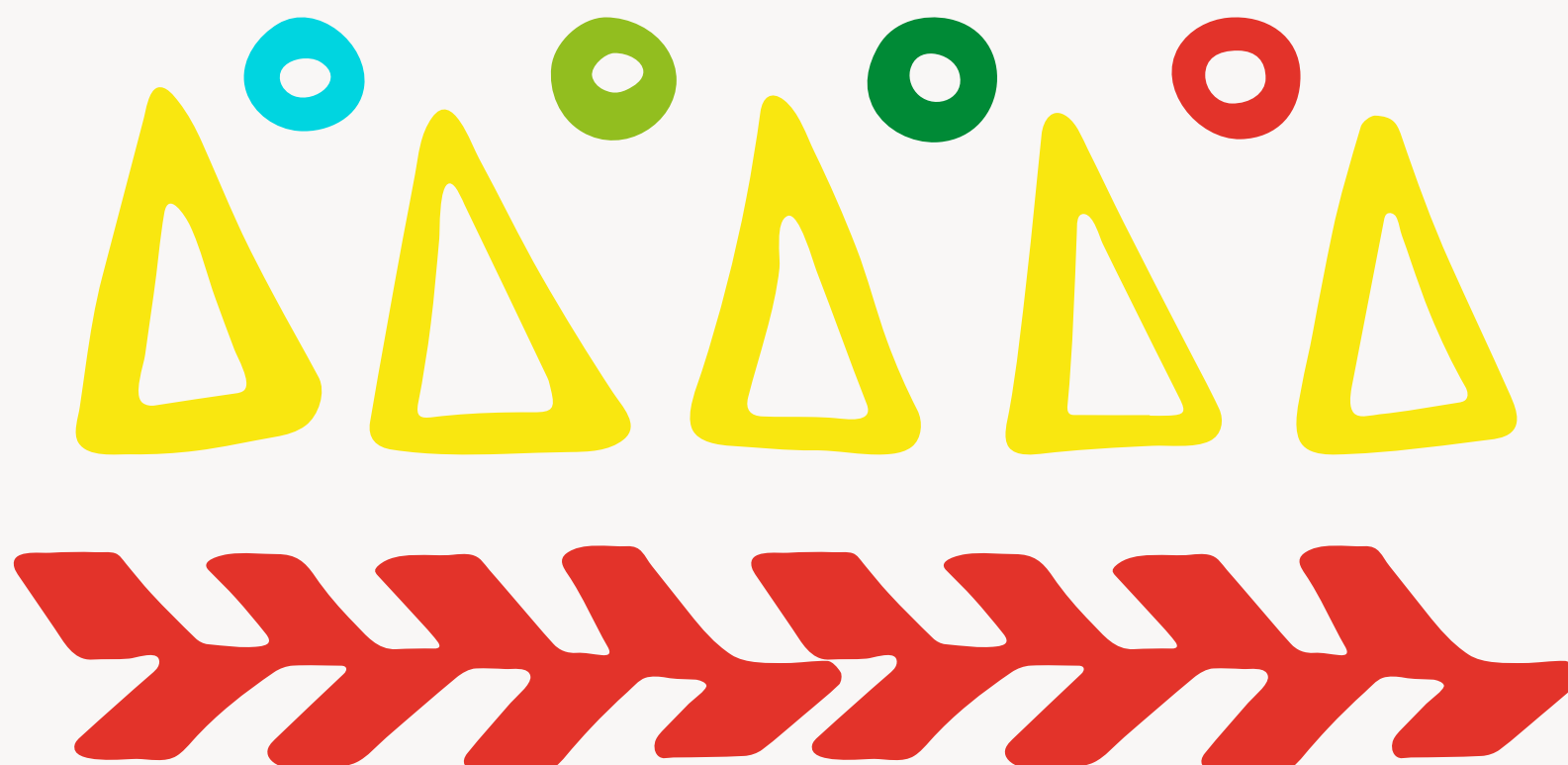
Tradicional sándwich de jamón y queso asado a la plancha, acompañado de papa francesa. /
Traditional grilled ham and cheese sandwich, served with french fries.

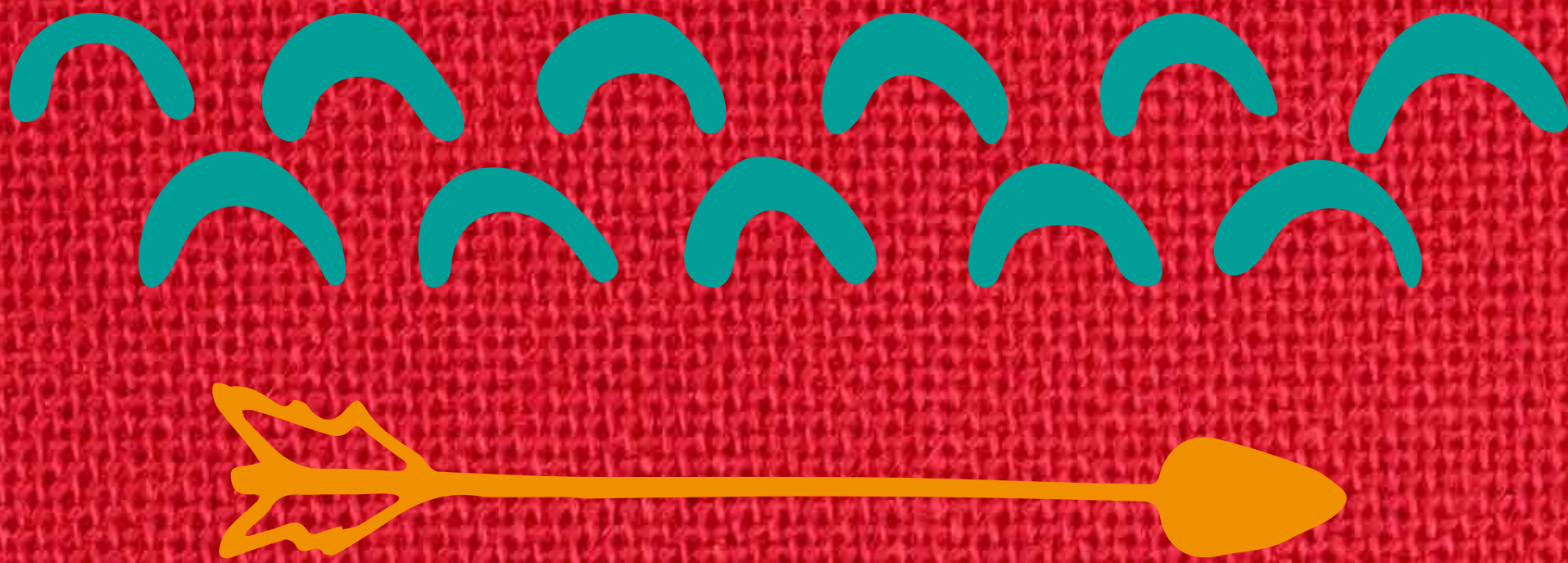
\$22.500

FISH & CHIPS
FISH & CHIPS

Julianas de pescado apanado y papas a la francesa con salsa de la casa. / *Breaded fish julienne and french fries with house sauce.*

\$26.500





► Una experiencia **GHL**®

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. All the time of request your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogota to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.

Too much alcohol is bad for your health. Act 30 of 1986. The sale of intoxicating drinks to minors and pregnant women is prohibited. Act 124 of 1994.