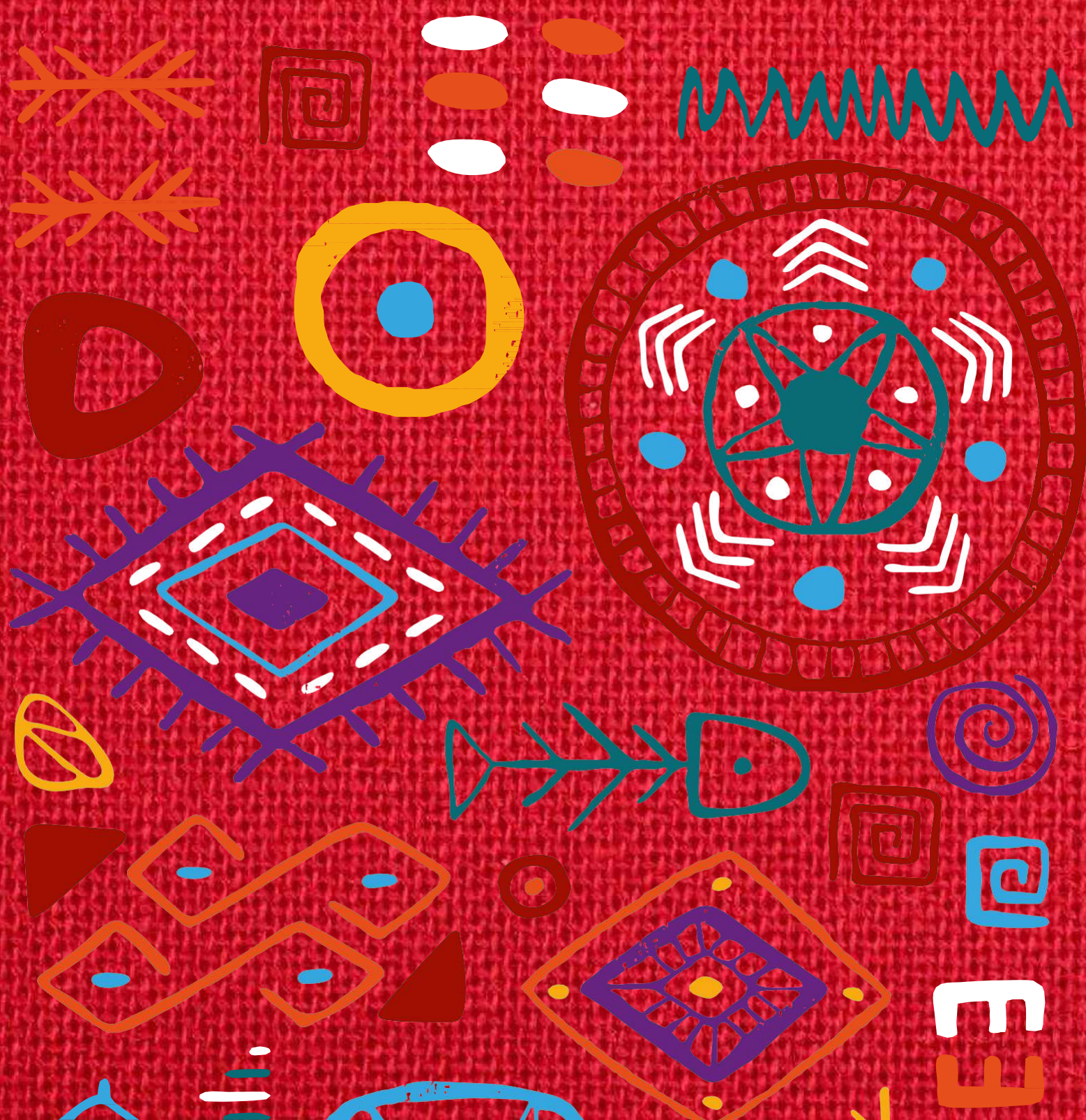




「CUCUANA」
RESTAURANTE





EL RESTAURANTE CUCUANA ofrece en esta carta una audaz propuesta gastronómica; que le invitamos a disfrutar en todo su esplendor



CUCUANA RESTAURANT offers in this menu a daring gastronomic proposal; that we invite you to enjoy in all its splendor.





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.

\$39.000



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.*

\$37.000

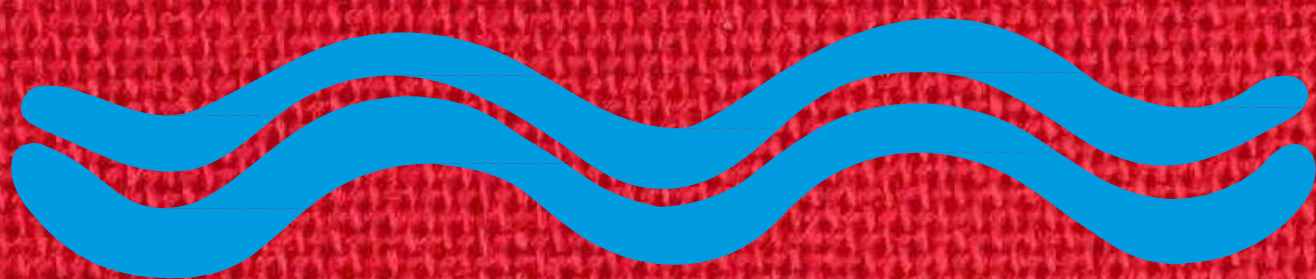


BITIRADITO

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.*

\$37.000



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.*

\$38.500



CHICHARRONES DE MAR
SEA CRACKLINGS

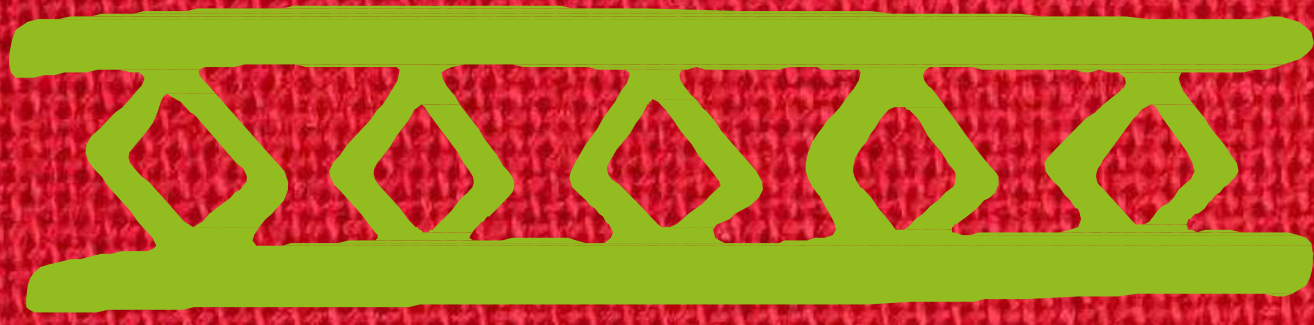
Anillos de calamar y camarones rebosados, marinados con ajo y limón. Acompañados con la tradicional salsa criolla peruana y mayonesa de rocoto. / *Rings of squid and shrimp marinated with garlic and lemon. Served with traditional Peruvian creole sauce and rocoto mayonnaise.*

\$38.500

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.*

\$24.000



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.

\$30.000



SOPA CRIOLLA PERUANA *RED MEAT SOUP*

Sopa a base de tomate y aji panca, con carne de res, cabellos de ángel, huevo y cebolla morada
Tomato and panca chili based soup, with beef, angel hair, egg and red onion

\$31.500

SOPA WANG

WANG SOUP

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

\$26.000

CREMAS AL GUSTO

CREAMS TO TASTE

Tomate y albahaca /

Tomato Choclo / Corn

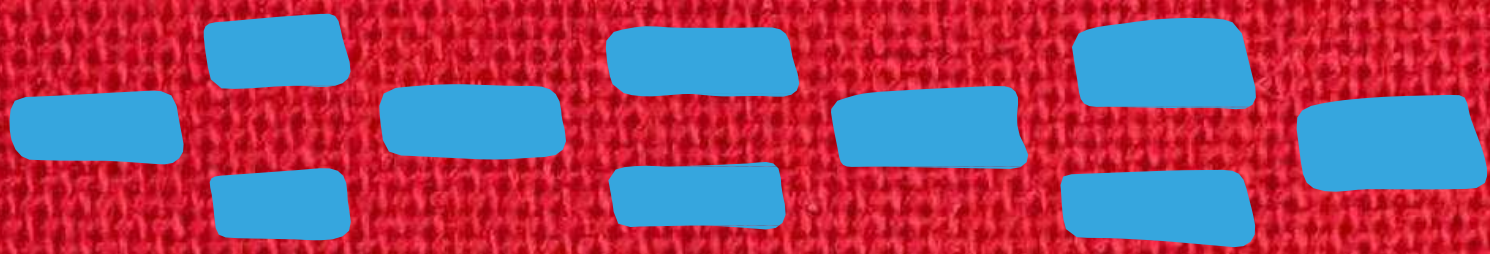
Champiñón / *Mushroom*

Pollo / *Chicken*

Cebolla / *Onion*

Verduras / *Vegetables*

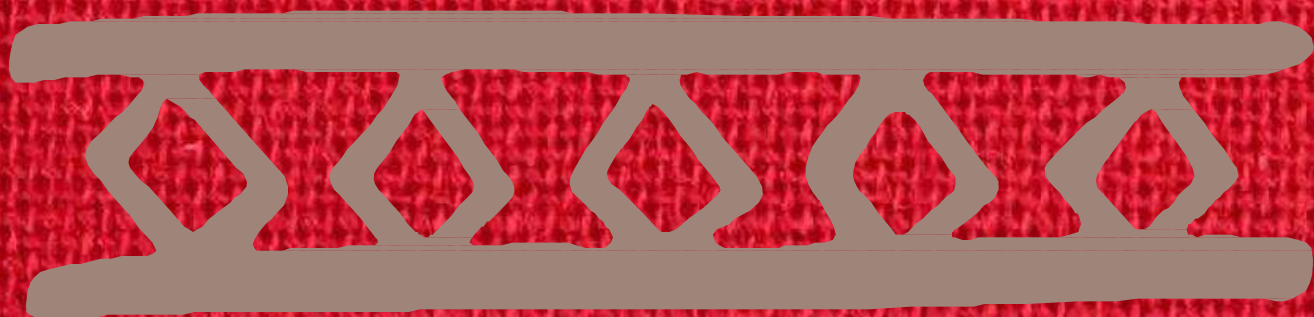
\$23.500



ENTRE CIELO
Y TIERRA



BETWEEN HEAVEN
AND EARTH



LOMO SALTADO “LOMO SALTADO”

Lomo en bastones (220g) saltados con cebolla roja en pluma, cascós 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.*

\$57.500



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE BBQ DE AJÍ PANCA

PORK RIBS

IN A PANCA CHILI PEPPER BBQ SAUCE

Costillas de cerdo bañado en salsa BBQ casera de ají panca ahumado, acompañado de ensalada cremosa y cascós de papa. / *Pork ribs bathed in homemade smoked panca chilipepper BBQ sauce, served with creamy salad and potato wedges.*

\$59.000

PUNTA DE ANCA *HAUNCH TIP*

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

\$57.000

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.*

\$39.000

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; 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.*

\$32.000

AJÍ DE POLLO
CHICKEN CHILI

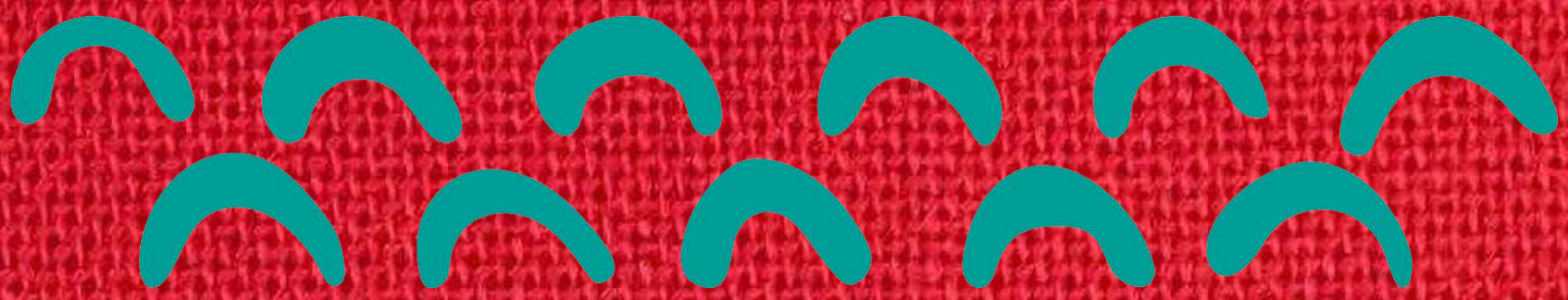
Pechuga de pollo cocido mezclada en salsa, macerada con ají amarillo, ajo, cebolla, queso fresco y leche evaporada; acompañada de aceitunas negras, huevo duro, queso fresco y arroz. / *Cooked chicken breast mixed in sauce, marinated with yellow chili pepper, garlic, onion, fresh cheese and evaporated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

\$42.000

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.*

\$54.500



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.*

\$54.500



SALMÓN MARACUPICANTE
PASSION-SPICY SALMON

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

\$64.500

TRUCHA CROCANTE
CRUNCHY TROUT

Deliciosa trucha apanada con harina de maíz tostada, acompañada 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.*

\$44.500



CHINJAU DE PESCADO *FISH CHINJAU*

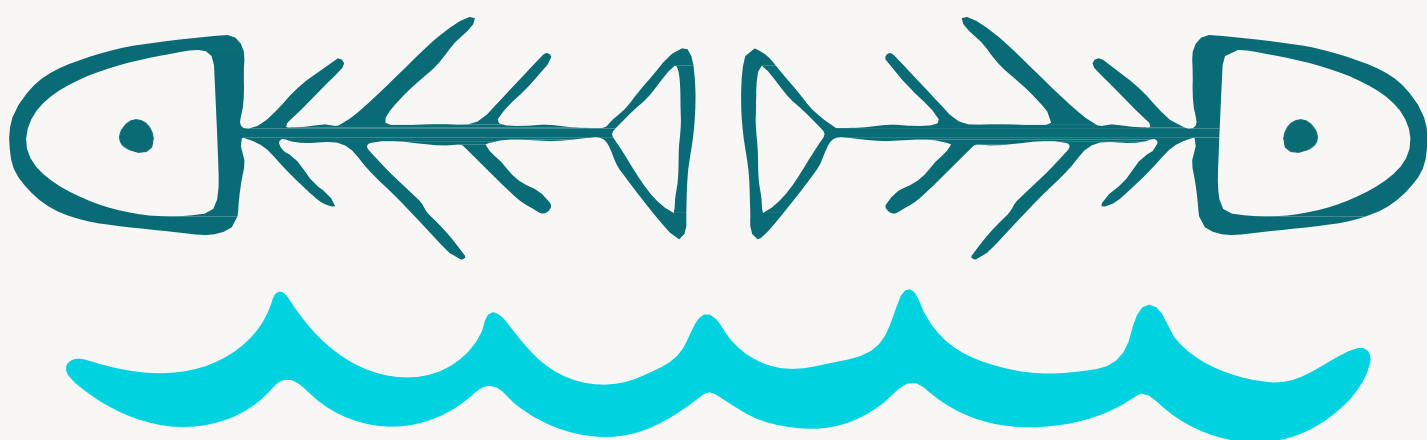
Bastones de pescado frito sobre cama de arroz amarillo picante, acompañado con salsa criolla peruana y croquetas de yuca. / *Fried fish sticks on a bed of spicy yellow rice, served with Peruvian creole sauce and yucca croquettes.*

\$41.500

LANGOSTINOS 2 TEXTURAS *PRAWNS 2 TEXTURES*

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

\$87.500





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.*

\$45.000



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.*

\$53.000

PENNE · ESPAGUETI · FETUCCINI
PENNE - SPAGHETTI - FETTUCCINI

SALTADA DE RES / SAUTÉED BEEF

\$34.500

SALTADA DE POLLO / SAUTÉED CHICKEN

\$34.500

LOMO HUANCAINA / HUANCAINA TENDERLOIN

\$54.000

PASTA CHAUFA / CHAUFA PASTA

\$46.500

**ALFREDO CON CHAMPIÑONES / ALFREDO WITH
MUSHROOMS**

\$32.000



VEGETARIANO



VEGETARIAN





SOPA CAMPESINA DE QUINUA

PEASANT QUINOA SOUP

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

\$19.000



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.*

\$25.500

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.*

\$25.500

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.*

\$22.000

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.*

\$22.500

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.*

\$24.500

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.*

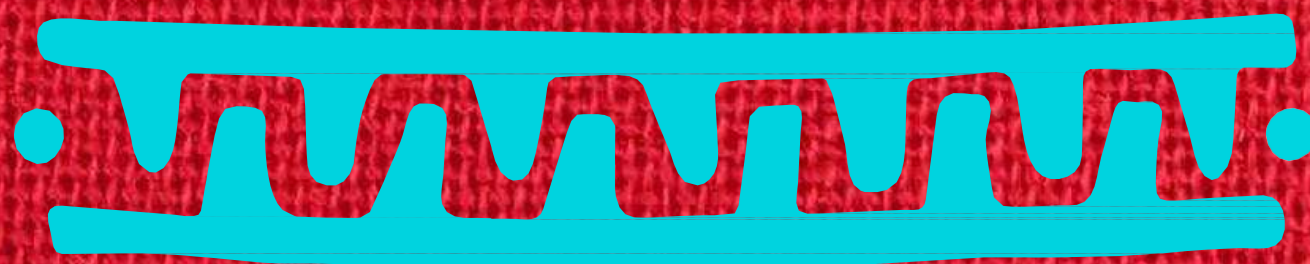
\$30.500



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.

\$27.500

MIXTO DE POLLO
CHICKEN MIX

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

\$27.500

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.*

\$26.500

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO
HAM AND CHEESE SANDWICH

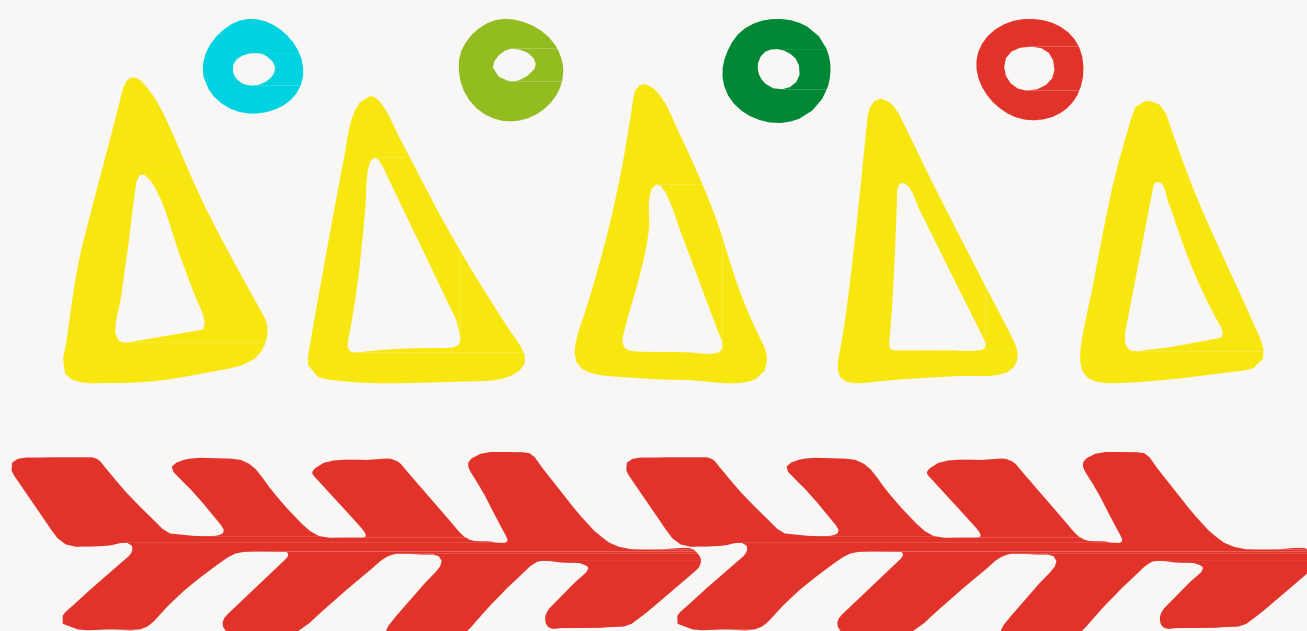
Tradicional sándwich de jamón y queso asado a la plancha, acompañado de papa francesa. /
Traditional grilled ham and cheese sandwich, served with french fries.

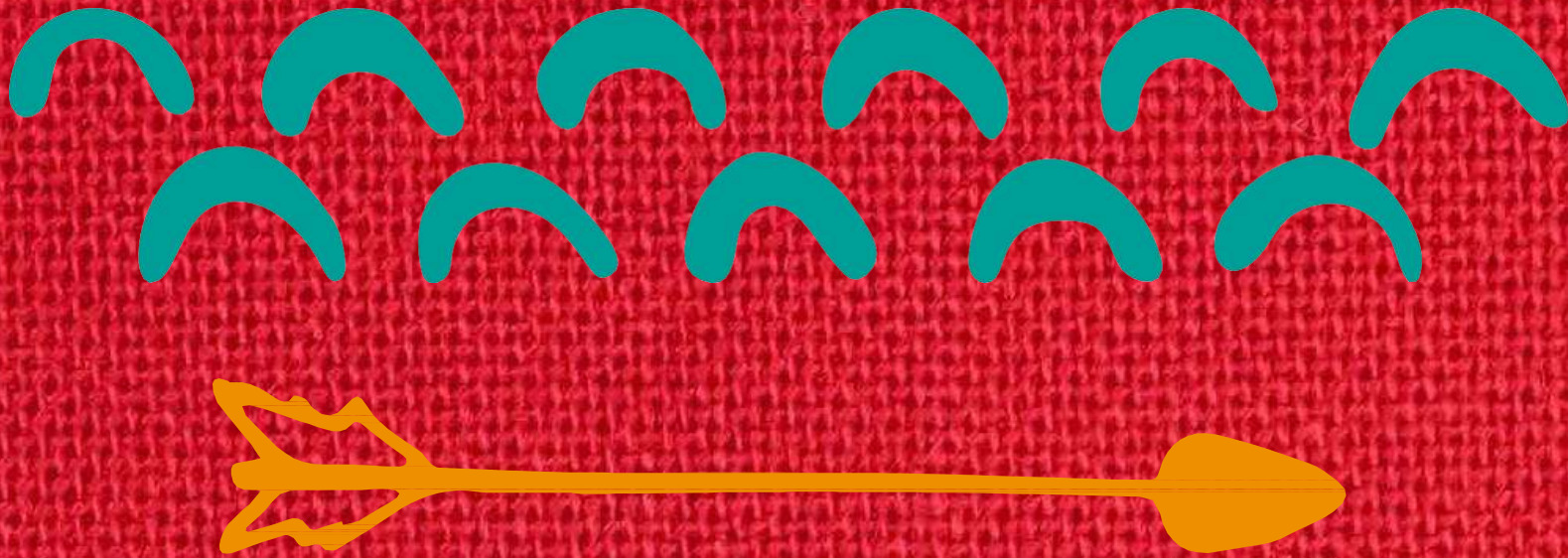
\$26.500

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.*

\$28.500





► 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.