

CUCA FLAVOR
HADIRKAN
SEUTAHAN
INTERIOR JEPANG



Setiap Sajian Memiliki Filosofi

UNTUK menu spesial, berbagai menjadi tiga kategori, yaitu Harvested, Hooked, dan Framed. Untuk kategori Harvested, pada menu ini dibawakan berbagai sajian sayur-sayuran.

Menu ini cocok bagi mereka yang tidak ingin menu daging atau daging sapi, sehingga setting go table perlu berbagai makanan menu yang lain. Berkontribusi untuk kategori Harvested, berbagai hidangan hasil tangkapan ikan laut yang pilihan bagi pecinta daging-daging, dapat menjadi menu di kategori Framed. Kategori ini tentu berbeda menu, berbagai dasar asam, sayur, hingga lebih berbagai yang ingin merasakan pengalaman ber-beda, atau juga pilihan paket Chef Tasting Menu dengan Rp 480 ribu per orang, lalu akan di-kumpulkan hidangan-hidangan terbaik koki Chef yang memisahkan Cuci. Berbagai hidangan di sini pun dibuat dari bahan-bahan lokal. Chef Kevin sangat bangga pada kelezatan alami Indonesia.

Bahan-bahan lokal yang tersedia, dapat digunakan untuk membuat sesuatu yang kreatif dan berbeda, dari kitchen yang berbasis di berbagai rumah warisan. Bahkan dalam pengalaman lebih berbagai, Cuci menggunakan keju lokal yang dipadatkan di atas. Begitu juga halnya dengan kopi. "Di sini, kita memisahkan sajian kopi yang berasal dari biji kopi lokal Indonesia," ujarnya.

Senior sajian di sini memiliki filosofi masing-masing. Dari yang menu, pun mengombinasikan berbagai hidangan pada, mulai dari maris, asin, jeruk, asin, dan pedas. Begitu-begitu membuat perhatian. Dari pada lebih berbagai mengenai inspirasi dengan yaghar.

Menu ini juga pada menu Smoked Butterfish, sajian ini akan di-dididangkan dengan yogurt yang terbuat dari berdurat. Bisa dikatakan kelezatan yang berdurat dari pilihan-gitu akan dengan semangat yaghar.

Ten. Untuk itu, Cuci pun menghidangkan sajian dessert yang berdurat. Satu di antaranya adalah Bali Bruschetta. Menu dessert ini akan dengan kreatif molekuler gastronomy. Menu ini memiliki

SPECIALIS Tapas, Cocktail, dan Desert

CUCA Flavor merupakan restoran yang terletak di Jalan Yoga Perakabali. Nama Cuci dalam Bahasa Spanyol memiliki arti kata sayang. Nama yang diadopsi Cuci Flavor tidak hanya pada kuliner khas Spanyol.

Restoran dengan spesialisasi tapas, tidak yang menjadi ciri khas dari Cuci Flavor. Tapas, cocktail, dan dessert, tidak yang menjadi konsep dari Cuci.

Model yang tentu merupakan sajian tapas, restoran tidak perbaikannya tidak kurang. Dengan konsep-sharing atau makan bersama dengan berbagai, tentu dapat menciptakan lebih dari satu tapas, yang tentunya akan memuaskan lidah dan mata.

Inspira makanan berasal dari memori

akan diadopsi suasana segar dari area taman yang menjadi daya tarik. Untuk area Cuci, tapas menjadi tiga bagian.

Akan tapas satu pilihan yang merupakan salah satu menu dua tempat, yaitu dining room dan outdoor bar. Food bar sendiri berada dalam satu area dengan dining room.

"Pada area food bar ini, tentu diadopsikan perpaduan antara indoor, di mana mereka lebih melihat landscape para para masuk dalam menghadirkan hidangan," ujar Kevin.

Pemadangan para menu di-dalam mengolah hidangan ini diadopsi konsep dapat memisahkan kejelasan kepada para tamu. Baik dari cara pengalihan serta kebetulan dapur dapur terlihat langsung dari area dan berdurat.

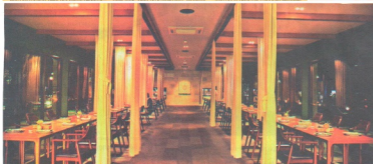
Sedangkan pada area dining room ada

bagai sebuah dengan dibentangi berbagai makanan yang tak kalah memegarkan. Untuk interior, suasana Jepang yang terdapat di sini. Perpaduan elemen alam, seperti batu dan kayu pun diadopsikan di Cuci. Konsep minimalis yang berlandaskan dengan mengombinasikan suasana restoran.

Berlainan warna yang terdapat, adalah hijau, oranye, dan coklat. Menurut koki Cuci, warna-warna ini dapat meningkatkan selera makan. Kontra yang ingin di-sediakan adalah makanan dan minuman yang dibentarkan.

Untuk area dining room, maka berpadu setiap hari pada pukul 12.00-22.00. Sementara area outdoor bar, hingga pukul 24.00. Walaupun terlihat pun terdapat di sini.

Sedangkan untuk bar service, akan ada pilihan minuman baru. Untuk area outdoor



Menu

- Harvested**
- Cuban Corn Rp 50 ribu
- Golden Onion Rings Rp 45 ribu
- Glazed Young Coconut Salad Rp 70 ribu
- Mushroom Rice Rp 80 ribu
- Honey Baked Pumpkin Salad Rp 80 ribu
- Hooked**
- Ceviche Rp 90 ribu
- Smoked Butterfish Rp 85 ribu
- Rice Crusted Soft Shell Crab Rp 160 ribu
- BBQ Octopus Rp 100 ribu
- Roasted Tiger Prawn Rp 100 ribu
- Framed**
- Crispy Fried Chicken Rp 75 ribu
- Smoked Shaved Bacon Rp 80 ribu
- Marinated Pulled Pork Rp 75 ribu
- Chopped Chicken Rp 80 ribu
- Chopped beef Rp 120 ribu
- Warm Melting Cheese Rp 150 ribu
- Drinks**
- Cocktails/Mocktails
- Ginger Tonic Rp 90 ribu/Rp 50 ribu
- Blush Rp 90 ribu/Rp 50 ribu
- Tokyo Mojito Rp 90 ribu/Rp 50 ribu
- Sun-Gria Rp 95 ribu/Rp 65 ribu
- Moon-Gria Rp 95 ribu/Rp 65 ribu
- Bali Mary Rp 95 ribu/Rp 65 ribu
- Moo Rp 90 ribu/Rp 50 ribu

Tawarkan Garam Berbumbu

BERRAGU menu pun dapat dibelat di sini. Mulai dari ulang tahun, wedding, corporate dinner, hingga bachelorette party. Tak jarang tempat ini pun di-booth untuk acara pernikahan. Bahkan Cuci pun melayani untuk para pasangan yang ingin mencoba pengalaman romantis dinner di sini.

Untuk romantic dinner ini, meja pun telah disiapkan dengan dekorasi cantik namun romantis.

Bagi para tamu grup di atas 10 orang, Cuci dapat melayani set menu. Biasanya ini ditergantung untuk family gathering atau makan malam perusahaan.

Tak hanya pada sajian yang ditawarkan, Cuci pun melakukan branding terhadap peralatan seperti set table yang digunakan di sini. Logo Cuci tampak tertera peralatan makan dan juga properti, seperti meja dan kursi. Bahkan beberapa peralatan makan ini pun tersedia sebagai souvenir.

Memurut pihak Cuci, banyak tamu yang tertarik untuk membeli peralatan tersebut. Oleh karena itu, maka peralatan makan tersebut pun juga dijual sebagai souvenir.

Tak hanya souvenir, Cuci juga menawarkan garam berbumbu yang dijual di area restoran.

Cuci Salt ini merupakan bumbu perpaduan yang terbuat dari bahan-bahan alami yang dikemas dalam Chef Kevin, koki

