

Cinco ligger på Klostertorvet ved siden af bl.a. Keyser Social, og med restaurant Cinco har restauratørerne bag DiningSix, og heriblandt også Keyser Social, Basso, Klokken og KöD, nu valgt at kaste deres madglæde over det latinamerikanske køkken.

Mystik og hygge understreger konceptet

Cinco inviterer dig, med egne ord, på en tur langs Amazonflodens snoede breder. For at komme ind i restauranten, må du ned ad trappen ved Frue Kirkeplads 4 og ind gennem porten. Her træder du ind i en lille, men troværdig jungle, og følelsen af at alt kan ske vil snart udfolde sig – også på din tallerken.

Belysningen er afdæmpet, udsmykningen er vild og moderne på samme tid og det hele emmer af både mystik og hygge. En fusion der går igen i maden; Latinamerikansk med et nordisk twist.

Maden hos Cinco

Menuen, der består af 10 eller 13-serveringer, er en gastronomisk hybrid med velkendte elementer fra lande som Brasilien, Peru, Argentina, Uruguay og Mexico. Cinco er med andre ord autentisk latinamerikansk mad med temperament.

Til hver menu kan du desuden vælge en vin- eller cocktailparring, som får hele oplevelsen til at gå op i en højere (festlig) enhed.

Hos Cinco tager de udgangspunkt i Nordens mange lækre råvarer og forvandler dem til en autentisk latinamerikansk madoplevelse. Menuen består af hhv. 10 og 13 serveringer, der alle efterlader dig med intense og varme smagsindtryk, som man kender det fra det latinamerikanske kontinent.

Retterne er enkle, men med masser af smag, og meningen er, at de deles ved bordet for den bedste og hyggeligste spiseoplevelse med dem du holder af.

Drikkevarer

Menuen er spændende og drikkekortet ligeså. De mange og vilde smage kræver en passende følgesvend, og det er der råd for. Udvalget af drikkevarer er pænt stort, og de har lidt af hvert at byde på.

Den lette løsning er at vælge en af Cincos vin- eller drikkemenuer. Så er der ro på den aften og sidstnævnte består af både vin, øl og cocktails til de 10 retter eller 13 retter.

Cincos fulde cocktailkort byder på både eksotiske, forfriskende og udfordrende cocktails – nøjagtig som du kender det fra Latinamerika. Der er altså rig mulighed for at slukke tørsten med noget lige så spændende som maden.

Hvordan er stemningen her?

Der er noget eksotisk og originalt over stedet. Man føler sig hjemme, man sidder godt. Der er runde borde med runde bløde sofaer. Stedet er skabt til social dining, hygge og spænding – og det understreger både indretning og atmosfære også. Der er store lamper og dæmpet belysning. Stilen er desuden gennemført, uden det bliver for meget.

Prisniveauet

Prisniveauet er meget attraktivt, især taget i betragtning, hvor meget man får for pengene. Det er en helaftensoplevelse du får med deres menuer. Når man oplever, hvor meget mad og hvor store smagsoplevelserne er blandt de mange serveringer, bliver man imponeret. 10 serveringer koster 395 kroner., mens 13 serveringer koster 495 kr.

Alt i alt får man både en god helaftensoplevelse, smagsoplevelse og value for money hos Cinco på Klostertorvet.