

Amazónico

Flojas y Verduras Frescas

Ensalada Tandoori

Picanton Salvaje al Horno Tandoor con Lechugas Aliñadas y Crotones de Pan Especiadados

Ensalada Amazónica

Timbal de Tomate Confitado, Mango y Aguacate Aliñado con Salsa Kalamansi

Ensalada Andina de Wachwa

Quinoa, Pato, Kiwi, Queso Latino al Wok Aliñada con Vinagreta de Yuzu

Petiscos Amazónicos

Choricitos Caseros al Pebre Chileno

Chorizos Criollos Salteados con Tomate, Cebolla, Cilantro y Verduras

Babaganush con Naan al Tandoori

Berenjena Asada y Especiada con Granada

Rollitos con Korma de Cordero al Tandoor

Paletilla a b° Temperatura y Curry Korma con Salsa de Naranja, Zanahoria y Tikka Massala

Patacones de Cochinita Pibil

Plátano Macho Frito con Carne Mechada de Cerdo y Achiote

Kofta de Cordero con Yogur y Tamarindo

Carne de Cordero Marinada en Especies Indias Asada al Tandoor

Ancas de Rana con Salsa de Mango y Habanero

Ancas de Rana Marinadas en Miso y Sake

Kashir Chops al Tandoor con Betarragas y Vinagre de Frambuesa

Carre de Cordero Marinada con Especies Indas y Tamarindo

Humita con Caviar Baeri y Plátano Macho

Pastel de Choclo, Crema de Aguacate, Caviar y Plátano Macho

Moriawase Sushi Amazónico

Uramaki Amazónico

Aguacate, Mango, Ali oli Coco y Cacao

Uramaki de Atún Picante y Pepino

Relleno de Tartar Picante de Atún, Pepino y Manzana Ácida

Usuzukuri de hamachi con tomate cherry

Tiradito de Pez Limón con Aliño Japones

Sashimi Moriawase

Selección de 3 Cortes de Sashimi

Poke de Atún Rojo con Anacardos y Arroz Salvaje

Marinado de Atún Hawaiano con Sesamo y Piña

Niguiriri Moriawase

Selección de Niguiris Amazónicos

Aguachile de Gamba Blanca

Gamba Blanca Curada con Crema de Aguacate y Jalapeño

Yarikahua de Carabinero con Choclo Morado

Ceviche de Carabinero Marinado en Lima y Yuzu con su Cabeza Asada

Dashi de Tomate con King Crab

Agua de tomate especiada con King Crab, Lima y Pamplina

Ostras

Ostra Ponzu

Ostra con Salsa Citrica Japonesa con Maracuyá

Ostra Tomate Picante

Ostra con Tartar de tomate Picante Tailandés

Ostra Kalamanshi

Ostra con con Vinagreta de Cítrico Filipino

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.

Wok y Salteados

Wok de 25 Verduras

Verduras de Temporada Salteadas al Wok

Mejillones Kaeng Khiao

Salteado al Wok de Mejillones y Curry Verde

Chaufa integral de Pato al Tucupí

Tres Tipos de Arroz Integral con Pato Azulón salvaje a la Parrilla

Curry de Langostinos de Río al Coco

Curry del Sur de la India con Leche de Coco y Arroz Basmati

Salteado de Quinoa, Cigala y Jugo de Lulo

Tres Tipos de Quinoa con Cigala y Jugo de Lulo

Pescados a la Brasa y Espeto

Carabinero de Huelva

Calamar y Brócoli Marinado a la Parrilla
con Crema de Maní

Pulpo con Mojo de Huacatay a la Parrilla

Lubina de Estero

Merluza Negra al teppanyaki con berenjena asada
y chips de plátano

Langosta con Sisho y Jengibre

Rodaballo Salvaje a la Parrilla
con Berenjena China y Bimi (2 personas)

Carnes

Entraña Marinada con Chimichurri

Black Angus, Nebraska

Solomillo de Vaca a la Parrilla

Avileña con Charoles, Nacional

Rack de Vaca Vieja (2 personas)

Simmental, 40 Días de Maduración, Alemania

Tenderloin de Wagyu (2 personas)

Wagyu, Chile

Griollas y Brasileñas

Picantón Caipira a la Brasa

Picantón de Corral Marinado con Hierbas Aromáticas

Costela Gaucha

Cruce Avileña y Retinta, Nacional. Cocinada a bº temperatura con Bbq de Cafe

Picaña al Rodicio

Red Angus, Brasil

Ojo de Bife Argentino

Red Angus, Argentina

Postres

Helados y Sorbetes de Nuestro Obrador

Crema de Coco y Nantais al Ron

Cafe, Cabra y Cajeta

Lima Limón con Crumble de Lotus

Sopa Apasionada

Degustación de Helado

Piña asada con Quimbolito Lojano y Helado de Coco

Chocolate Moctezuma

Si quiere probar nuestra Cocina Amazónica le recomendamos
nuestro Menú Degustación
(el menú solo se servirá en mesa completa).

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.