

Amazónico

Flojas y Verduras Frescas

Ensalada Tandoori

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

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

Rollitos con Korma de Cordero al Tandoor

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

Babaganush con Naan al Tandoori

Berenjena Asada y Especiada con Granada

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

Marinadas en Miso y Sake

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 Japonés

Sashimi Moriawase

Selección de 3 Cortes de Sashimi

Poke de Atún Rojo con Anacardos y Arroz Salvaje

Marinado de Atún Hawaiano con Sésamo y Piña

Niguri 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 Pimplina

Ostras

Ostra Ponzu

Con Salsa Cítrica Japonesa con Maracuyá

Ostra Tomate Picante

Con Tartar de tomate Picante Tailandés

Ostra Kalamansi

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

Lubina de Estero

Chipirones al Wok con Soja y Verduras Salteadas

Merluza Negra al Teppanyaki

Con berenjena asada y chips de plátano

Lenguado a la Parrilla

Langosta de Shiso y Jengibre

Al horno con mantequilla de hoja de shiso verde y jengibre

Rodaballo Salvaje (2 personas)

A la parrilla con guarnición de verduras

Carnes

Entraña Marinada con Chimichurri

Black Angus, Nebraska

Solomillo de Vaca a la Parrilla

Avileña con Charoles, Nacional

Paletilla de Cordero Lechal al Huacatay

Wagyu Japonés

Con brotes verdes y chips de plátano

Rack de Vaca Vieja (2 personas)

Simmental, 40 Días de Maduración, Alemania

Tbone de Black Angus (2 personas)

Black Angus, Nebraska

Tenderloin de Wagyu (2 personas)

Wagyu, Chile

Criollas y Brasileñas

Picantón Caipira a la Brasa

Marinado con Hierbas Aromáticas

Picaña al Rodicio

Red Angus, Brasil

Ojo de Bife Argentino

Red Angus, Argentina

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.