

# 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 con Cebolla Caramelizada**

### **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

### **Costilla Gaucha (2 personas)**

Cruce Avileño y retinta nacional cocinada a baja temperatura con puré de batata y yuca frita

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.