

Amazónico

Flojas y Verduras Frescas

Ensalada Tandoori 21€

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

Ensalada Amazónica 24€

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

Ensalada Andina de Wachwa 25€

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

Petiscos Amazónicos

Costilla de Wagyu y ssam de hoja de shiso (2 pax 35€) (4 pax 65€)

Costilla de Wagyu lacado cantones, ssam de hoja de shiso morado y pico de gallo

Choricitos Caseros al Pebre Chileno 20€

ChORIZOS Criollos Salteados con Tomate, Cebolla, Cilantro y Verduras

Babaganush con Naan al Tandoori 22€

Berenjena Asada y Especiada con Granada

Patacones de Cochinita Pibil 22€

Plátano Macho Frito con Carne Mechada de Cerdo y Achiote

Rollitos con Korma de Cordero al Tandoor 23€

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

Kofta de Cordero con Yogur y Tamarindo 23€

Carne de Cordero Marinada en Especies Indias Asada al Tandoor

Ancas de Rana con Salsa de Mango y Habanero 23€

Ancas de Rana Marinadas en Misó y Sake

Guacamole de Erizo 30€

Moriawase Sushi Amazónico

Caviar Oscietra 20 gramos 75€

Pata de King Crab a la brasa 52€

Medusa a la parrilla con salsa de Marisco, Trocadero Baby y Canónigos

Uramaki Amazónico 22€

Aguacate, Mango, Ali oli Coco y Cacao

Uramaki Especial 22€

Salmón, aguacate, pepino y huevas de salmón

Uramaki de Langostino 24€

Tempura de Langostino, teriyaki y salsa de achiote

Uramaki de Atún Picante y Pepino 24€

Relleno de Tartar Picante de Atún, Pepino y Manzana Acida

Usuzukuri de hamachi con tomate cherry 26€

Tiradito de Pez Limón con Aliño Japonés

Sashimi Moriawase 28€

Selección de 3 Cortes de Sashimi

Poke de Atún Rojo con Anacardos y Arroz Salvaje 30€

Marinado de Atún Hawaiano con Sésamo y Piña

Nigiri Moriawase 30€

Selección de Niguiris Amazónicos

Aguachile de Gamba Blanca 30€

Gamba Blanca Curada con Crema de Aguacate y Jalapeño

Dashi de Tomate con King Crab 36€

Agua de tomate especiada con King Crab, Lima y Pamplina

Yarikahua de Carabinero con Choclo Morado 38€

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

Okinamasu de Toro 54€

Tartar de toro con caviar

Ostras

Ostra Ponzu 10€

Ostra con Salsa Cítrica Japonesa con Maracuyá

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.



Ostra Tomate Picante 10€
Ostra con Tartar de tomate Picante Tailandés

Ostra Kalamanshi 10€
Ostra con con Vinagreta de Cítrico Filipino

Wok y Salteados

Wok de 25 Verduras 23€
Verduras de Temporada Salteadas al Wok

Mejillones Kaeng Khiao 25€
Salteado al Wok de Mejillones y Curry Verde

Chaufa integral de Pato al Tucupí 26€
Tres Tipos de Arroz Integral con Pato Azulón salvaje a la Parrilla

Curry de Langostinos de Río al Coco 29€
Curry del Sur de la India con Leche de Coco y Arroz Basmati

Salteado de Quinoa, Cigala y Jugo de Lulo 33€
Tres Tipos de Quinoa con Cigala y Jugo de Lulo

Pescados a la Brasa y Espeto

Carabinero de Huelva 24€/ud

Lubina de Estero 30€

Bacalao braseado con oreja blanca y pilpil de pimientos amarillos 30€

Chipirones al Wok con Soja y Verduras Salteadas 30€

Lenguado a la Parrilla 36€

Merluza Negra al Teppanyaki 38€
Con berenjena asada y chips de plátano

Langosta de Shiso y Jengibre 50€
Al horno con mantequilla de hoja de shiso verde y jengibre

Rodaballo Salvaje (2 personas) 80€/kg
A la parrilla con guarnición de verduras

Carnes

Entraña Marinada con Chimichurri 35€
Black Angus, Nebraska

Paletilla de Cordero Lechal al Huacatay 36€

Solomillo de Vaca a la Parrilla 38€
Avileña con Charoles, Nacional

Wagyu Japonés 70€
Con brotes verdes y chips de plátano

Rack de Vaca Vieja (2 personas) 92€/kg
Simmental, 40 Días de Maduración, Alemania

Tbone de Black Angus (2 personas) 96€/kg
Black Angus, Nebraska

Tenderloin de Wagyu (2 personas) 98€
Wagyu, Chile

Griollas y Brasileña

Picantón Caipira a la Brasa 26€
Marinado con Hierbas Aromáticas

Ojo de Bife Argentino 34€
Red Angus, Argentina

Picaña al Rodicio 36€
Red Angus, Brasil

Si quiere probar nuestra Cocina Amazónica le recomendamos
nuestro Menú Degustación 92,00€ por persona
(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.

