

Flojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26
Suprême de **poulet** mariné, laitue,
pois chiches, vinaigrette aux anchois

Ensalada Amazónica • 23
Mangue, avocat, tomates confites,
agrumes kalamansi

Camarones Melosos • 29
Crevettes, mangue, cacahuètes, mayonnaise ail & gingembre,
caviar Baerii Vintage

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Salmon Tiradito • 28
Saumon d'Écosse, vinaigrette au
tamarin et au soja, avocat

Aguachile • 32
Ceviche de **maigre** à la mexicaine,
crème d'avocat, jalapeño

Atún Okinama • 52
Tartare de ventrèche de **thon**,
noix de coco, **caviar** Baerii vintage

Vieira • 42
Saint-Jacques marinées, betterave,
vinaigrette à la truffe et au yuzu

Hamachi Tiradito • 35
Sérieole en fines tranches, fruit de la passion,
feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 35
Thon akami saisi, manao croustillant,
ananas, ponzu au tamarin

Perlas del Mar

Caviars

Sturia Baerii Vintage
50gr • **195** 125gr • **495**

Sturia Oscietra
50gr • **240** 125gr • **610**

Sturia Beluga
50gr • **675** 125gr • **1650**

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Japazónico

Sushis & Makis

Nigiri
3 Variations (6 pièces) • **42**
6 Variations (12 pièces) • **84**

Sashimi
3 Variations (9 pièces) • **52**
5 Variations (15 pièces) • **92**

Atun Picante • 26
Tartare de **thon** épicé, concombre,
pomme verte, ciboulette

Maki de Langosta • 42
Queue de **homard**, mayonnaise au piment aji
amarillo, chips d'ail, chulpi corn

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14
Pain de **manioc** au fromage

Tequeños • 24
Croustillants de **poulet**, fromage Tybo,
sauce à la coriandre

Cangrejo • 28
Crabe de roche, pain de manioc épicé,
sauce tomatillo

Ancas de Rana • 32
Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Empanadas • 27
Bœuf Wagyu,
crème à la truffe noire

Croqueta • 32
Croquette de quinoa au
foie gras et chorizo

Salteados

Woks

Arroz Chaufa • 38

Riz sauvage sauté, **magret de canard**,
œuf miroir

Arroz con Mariscos • 58

Crevettes tigrées, **moules**, **poulpe**,
bar du Chili, sauce créole

Rodaballo • 52

Filet de **turbot**, coques, curry façon Amazónico

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

San Pedro • 68

Filet de **Saint-Pierre** grillé,
sauce pil pil

Merluza Negra • 64

Bar du Chili mariné à la miso & grenade,
endive braisée

Pulpo • 44

Poulpe grillé, salade de haricots noirs, salsa ananas

Al Espeto

Lubina • 16 (100 grs)
Bar de ligne

A La Parrilla

Lenguado • 145 (800 grs)
Sole sauvage d'Atlantique

Dorada • 92 (800 grs)

Daurade royale sauvage

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Langostino • 45 (une pièce)

Crevette tigrée impériale

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45 (250gr)

Entrecôte de boeuf argentin

Picanton Caipira • 42 (250gr)

Coquelet mariné au citron et aji amarillo

Solomillo de Res • 55 (250gr)

Filet de boeuf Retinta maturé

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)

Filet de boeuf Wagyu du Chili

Entraña • 62 (250gr)

Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Picanha Rodizio • 52 (250gr)

Rumsteck grillé à la brésilienne

Costilla Huacatay • 52 (300gr)

Carré d'agneau, chili fumé,
citron vert, origan

Bife Japones • 245 (200gr)

Faux-filet de boeuf Wagyu de
Kagoshima A5

Wagyu T-Bone • 325 (1kg)

Westholme **Wagyu T-Bone** (Australie)

Wagyu Ojo de Bife • 220 (400gr)

Entrecôte de **boeuf Wagyu** (Australie)

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16

Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles,
panela épicé

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Puerro • 16

Poireau rôti, noix, olive noire & sauce au porto

Wok de 25 Verduras • 22

Légumes de saison au wok

Col Rizada • 14

Choux kale et **frisé**, noix de cajou,
vinaigrette à l'orange

Queso Fundido • 24

Fromage rôti façon Argentine,
tomate séchée, anchois