

TROPICALLA

LE REVEILLON DU NOUVEL AN 2025

Anazónico

PLACE DU CASINO,
98000 MONACO

TROPICALIA

Ce Réveillon du Nouvel An, Amazónico se transformera en un éblouissant paradis festif inspiré par le carnaval de Rio de Janeiro, préparez-vous pour une nuit pleine de plumes, costumes, lumières et divertissements scintillants.

Célébrez avec panache grâce à un menu festif créé exclusivement pour l'occasion, et au fil de la soirée, laissez-vous emporter par l'énergie sauvage de la jungle grâce au rythme élec-tropical de nos DJs résidents.

DRESS CODE | ÉLÉGANT & CHIC

MUSIQUE LIVE & DIVERTISSEMENT

DJS RÉSIDENTS

Nos DJs résidents lanceront l'ambiance élec-tropicale dans le Lounge dès 19h. Au fil de la nuit, la musique prendra le dessus, mêlant rythmes latins et sons inspirés par la jungle, pour accueillir la nouvelle année dans l'unique esprit d'Amazónico.

DANSEUSES BRÉSILIENNES ET PERCUSSIONNISTES

Des danseuses de carnaval aux costumes éblouissants et des percussionnistes de samba aux rythmes envoûtants défileront à travers le restaurant, apportant l'esprit du célèbre Carnaval de Rio.

Un prépaiement intégral sera exigé pour toutes les réservations lors de la confirmation, et ne sera pas remboursable dans les 72 heures précédent l'événement.

Les clients doivent être âgés d'au moins 18 ans pour accéder à Amazónico pour le dîner après 20h. Les invités de moins de 18 ans seront accueillis uniquement lors du premier service.





TROPICALA

MENU DU RÉVEILLON - PREMIER SERVICE

DÉPENSE MINIMUM: 200€ PAR PERSONNE

Rejoignez-nous dès 18h pour découvrir notre menu festif, le prélude parfait à vos célébrations. Commencez votre soirée chez Amazónico et donnez le ton à la nuit à venir.

MENU DU RÉVEILLON - SERVICE PRINCIPAL

DÉPENSE MINIMUM: 650€ PAR PERSONNE

Rejoignez-nous à partir de 21h pour une célébration inoubliable du Nouvel An, placée sous le signe de l'élégance et de la joie de vivre. Vivez l'expérience ultime du réveillon avec un menu festif élaboré à partir d'ingrédients d'exception.

Profitez de notre carte de boissons complète et d'une table réservée pour toute la nuit. Réunissez vos amis et vos proches pour célébrer la nouvelle année dans une ambiance tropicale sans pareil.

Un paiement intégral sera exigé pour toutes les réservations lors de la confirmation, et ne sera pas remboursable dans les 72 heures précédent l'événement.

Les clients doivent être âgés d'au moins 18 ans pour accéder à Amazónico pour le dîner après 20h. Les invités de moins de 18 ans seront accueillis uniquement lors du premier service.

LE MENU

Le Chef Exécutif, Jérôme Lorvellec, a élaboré un menu à la carte festif mettant à l'honneur des plats inspirés de l'Amérique latine et des communautés qui habitent la région amazonienne. Conçu pour être partagé, ce menu offre à vous et à vos invitées l'occasion de découvrir les saveurs uniques de l'Amazonie. Pour sublimer votre repas, découvrez notre sélection signature de cocktails ou de vins soigneusement choisis.



Flores y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Camarones Melosos • 29

Crevettes, mangue, cacahuètes, mayonnaise ail & gingembre, **caviar** Baerii Vintage

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, agrumes kalamansi

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Écosse, vinaigrette au tamarin et au soja, avocat

Atún Okinamasu con Caviar • 52

Tartare de ventrèche de **thon**, noix de coco, **caviar** Baerii vintage

Hamachi Tiradito • 35

Séroïole en fines tranches, fruit de la passion, feuilles de shiso

Aguachile • 32

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

Vieira • 42

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

Tuna Laqueado • 35

Thon akami saisi, manao croustillant, ananas, ponzu au tamarin

Perlas del Mar

Caviars

Sturia Oscietra

50gr • 240 125gr • 610

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Sturia Beluga

50gr • 675 125gr • 1650

Japazónico

Sushis & Makis

Nigiri

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

Atun Picante • 26

Tartare de **thon** épicé, concombre, pomme verte, ciboulette

Sashimi

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

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

Empanadas • 27

Boeuf **Wagyu**, crème à la truffe noire

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Croqueta • 32

Croquette de quinoa au **foie gras** et chorizo

Ancas de Rana • 32

Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Liste des allergènes disponibles sur demande.
Le menu peut être modifié en fonction des produits de saison.





Salteados

Woks

Arroz Chaufa • 38

Riz sauvage sauté, magret de canard,
oeuf miroir

Arroz con Mariscos • 58

Crevettes tigrées, moules, poupe,
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

Poupe grillé, salade de haricots noirs, salsa ananas

Al Espeto

Lubina • 16 (100gr)

Bar de ligne

Langosta Real • 320 / kg

Homard Breton

Langostino • 45 (one piece)

Crevette tigrée impériale

A La Parrilla

Lenguado • 145 (800gr)

Sole sauvage d'Atlantique

Rodaballo • 360

Turbot sauvage

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Entraña • 62 (250gr)

Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Costilla Huacatay • 52 (300gr)

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

Picanha Rodizio • 52 (250gr)

Rumpsteck grillé à la brésilienne

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)

Filet de boeuf Wagyu du Chili

Bife Japones • 245 (200g)

Faux-filet de boeuf Wagyu de Kagoshima A5

Costilla de Res • 620 (1.8kg)

Tomahawk de Wagyu Westholme

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

Brocolelli grillés, carottes nouvelles,
panela épice

Puerro • 16

Poireau rôti, noix, olive noire & sauce au porto

Col Rizada • 14

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

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au jospé,
thym, romarin

Wok de 25 Verduras • 22

Légumes de saison au wok

Queso Fundido • 24

Fromage rôti façon Argentine,
tomate séchée, anchois

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Le menu peut être modifié en fonction des produits de saison.

SELVA *Loca*

11PM - 4AM

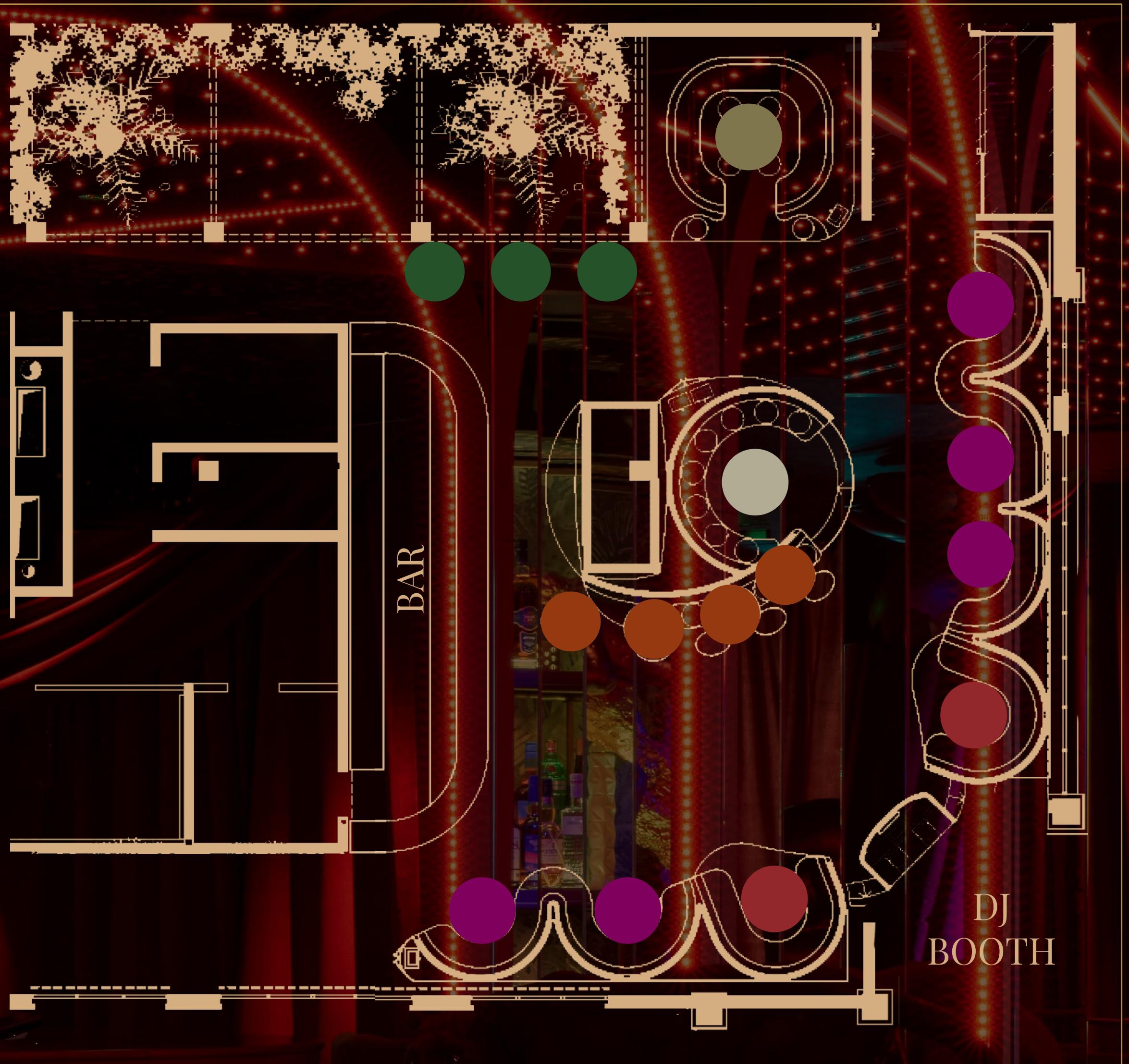
Sous Amazónico se cache Selva, un antre envoûtant où la jungle s'assombrît, le rythme s'approfondit et chaque nuit réserve son lot de surprises. Ce réveillon du Nouvel An, plongez dans le mystère de Selva Loca avec la célébration la plus exclusive de l'année.

Profitez d'un service de bouteilles premium à votre table privée, laissez-vous emporter par l'énergie vibrante de nos DJ résidents et dansez jusqu'au petit matin de la nouvelle année.

- 1 x Banquette Jungle | 20 invitées | 5,000€ dépense minimum
- 1 x Banquette Centrale | 16 invitées | 6,000€ dépense minimum
- 2 x Banquette Côté DJ | 12 invitées | 3,000€ dépense minimum
- 5 x Banquette de Coin | 8 invitées | 2,000€ dépense minimum
- 4 x Table Centrale | 6 invitées | 1,000€ dépense minimum
- 3 x Table Privée | 4 invitées | service bouteille

Un prépaiement intégral sera exigé pour toutes les réservations lors de la confirmation et ne sera pas remboursable dans les 72 heures précédant la date de l'événement.

Les tables sont soumises à disponibilité.



TROPICALIA

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
VEUILLEZ CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DE RÉSERVATIONS

+377 98 06 14 14
AMAZONICOMONTECARLO@SBM.MC

Amazónico

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO
WWW.AMAZONICORESTAURANT.COM/MONTE-CARLO