

Flojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Ensalada de la Sierra • 26

Coeur de palmier grillé, poivron rôti, artichaut, quinoa, vinaigrette rocoto

Camarones Melosos • 29

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

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, agrumes kalamansi

Espárragos • 36

Asperges grillées, tataki de canard, sauce yuzu kosho

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Écosse, vinaigrette yuzu & fraise, amandes grillées

Dorada • 32

Sashimi de **daurade royale**, sauce jalapeño

Hamachi Tiradito • 35

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

Aguachile • 32

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

Ostras • 42

6 Huîtres - ponzu ananas, shiso vert, gel de kalamansi

Tuna Laqueado • 35

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

Langosta • 118

Homard bleu avec leche de tigre & gratin de pinces épicées

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) • 46

6 Variations (12 pièces) • 92

Sashimi

3 Variations (9 pièces) • 56

5 Variations (15 pièces) • 96

Atun Picante • 28

Tartare de **thon** rouge, concombre, baby maïs, hibiscus

Maki de Langosta • 42

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

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14

Pain de **manioc** au fromage

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Empanadas • 27

Bœuf Wagyu, crème à la truffe noire

Tequeños • 24

Croustillants de **poulet**, fromage, condiment à la coriandre

Brochetas • 28

Brochettes **d'agneau**, anticucho & miso jalapeño

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, calamar, bar du chili, sauce créole

Orzo • 28

Grains d'orzo toastés, achiote yuzu, croustillant de shitake, crème au kalamansi

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

San Pedro • 68

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

Al Espeto

Lubina • 16 (100 grs)
Bar de ligne

Dorada • 92 (800 grs)
Daurade royale sauvage

Camarones • 52
Crevettes de Sanremo grillées

Merluza Negra • 64

Bar du chili mariné à la miso & anticucho

A La Parrilla

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

Calamar • 46
Calamar grillé, quinoa, chorizo, crème de piment ají amarillo

Poisson du Jour • PM
Poisson sauvage méditerranéen

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45 (250gr)
Entrecôte de bœuf Uruguay

Cordero Lechal • 78 (600gr)
Gigot d'agneau de lait braisé

Entraña • 62 (250gr)
Entraña de bœuf Angus au chimichurri

Costilla Huacatay • 52 (300gr)
Carré d'agneau, chili fumé, citron vert, origan

Picanton Caipira • 42 (250gr)
Coquelet mariné au citron & ají amarillo

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)
Filet de bœuf Wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 52 (250gr)
Rumsteck grillé à la brésilienne

Bife Japones • 245 (200gr)
Faux-filet de bœuf Wagyu de Kagoshima A5

T-Bone • 325 (1kg)
T-bone Wagyu Australien

Tomahawk • 285 (1.6kg)
Tomahawk black-Angus Australien

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16
Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles, panela épicée

Mazorca • 18
Maïs grillé, beurre de chipotle, comté

Col Rizada • 14
Choux kale, noix de cajou, vinaigrette à l'orange

Papas al Horno • 14
Pommes de terre grenaille au josper, thym, romarin

Wok 25 • 22
Légumes de saison au wok

Boniato • 16
Patate douce grillée
sauce panela-cannelle, pistaches