

# Ipanema

€135

## Amazónico Bites

### Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

### Tequeños

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

## Légumes & Marinés

### Ensalada Amazónica

**Mangue, avocat**, tomates confites, agrumes kalamansi

### Aguachile

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

## Plats

### Ojo de Bife

**Entrecôte de boeuf** Uruguay

### Calamar

**Calamar** grillé, quinoa, chorizo, crème de piment ají amarillo

...

### Papas al Horno

**Pommes de terre** grenaille au jospier, thym, romarin

### Brocoli y Zanahoria

**Brocoletti** grillés, carottes nouvelles, panela épicée

## Desserts

### Piña Rostizada

**Ananas** caramélisé, biscuit au maïs, sorbet noix de coco

### Milhojas

**Mille-feuille** exotique, ganache yuzu & sorbet noix de coco

*Le menu est basé sur un concept de partage pour l'ensemble de la table.  
Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires, veuillez demander l'aide de votre serveur.*

# Macapá

€165

## Amazónico Bites

### Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

### Tequeños

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

## Légumes & Marinés

### Ensalada Amazónica

**Mangue, avocat**, tomates confites, agrumes kalamansi

### Tuna Laqueado

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

### Salmon Tiradito

**Saumon** d'Ecosse, vinaigrette yuzu & fraise, amandes grillées

## Plats

### Picanton Caipira

**Coquelet** mariné au citron & aji amarillo

### San Pedro

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

### Ojo de Bife

**Entrecôte** de boeuf Uruguay

...

### Col Rizada

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

### Papas al Horno

**Pommes de terre** grenaille au josper, thym, romarin

## Desserts

### Piña Rostizada

**Ananas** caramélisé, biscuit au maïs, sorbet noix de coco

### Crema de Lemon

Crème brûlée au **citron**, confit d'avocat

### Brigadeiros

Sélection de **truffes traditionnelles brésiliennes**

*Le menu est basé sur un concept de partage pour l'ensemble de la table.  
Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires, veuillez demander l'aide de votre serveur.*

# Santarem

€195

## Amazónico Bites

### Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

### Quisquilla

Tartare de **gambas** violettes, croquette de fruits de mer, mangue-miso

### Empanadas

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

## Légumes & Marinés

### Ensalada Amazónica

**Mangue, avocat**, tomates confites, agrumes kalamansi

### Hamachi Tiradito

**Sériole** en fines tranches, fruit de la passion, feuilles de shiso

### Atún Picante Maki

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

### Ginshake Nigiri

**Saumon Label Rouge**, miso banane, sesame

## Plats

### Langosta

Queue de **homard bleu**, quinoa, chorizo, crème d'ají amarillo

### Merluza Negra

**Bar du chili** mariné à la miso & anticucho

### Entraña

**Entraña de bœuf** Angus au chimichurri

### Cordero Lechal

**Gigot d'Agneau** de lait braisé

...

### Mazorca

**Maïs** grillé, beurre de chipotle, comté

### Papas al Horno

**Pommes de terre** grenaille au jospet, thym, romarin

## Desserts

### Piña Rostizada

**Ananas** caramélisé, biscuit au maïs, sorbet noix de coco

### Chocolate al Moctezuma

Fondant **chocolat**, sorbet lucuma & Bailey's

### Brigadeiros

Sélection de **truffes traditionnelles brésiliennes**

*Le menu est basé sur un concept de partage pour l'ensemble de la table.  
Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires, veuillez demander l'aide de votre serveur.*

# Iquitos

€295

## Amazónico Bites

### Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

### Quisquilla

Tartare de **gambas** violettes, croquette de fruits de mer, mangue-miso

### Empanadas

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

## Légumes & Marinés

### Ensalada Amazónica

**Mangue, avocat**, tomates confites, agrumes kalamansi

### Langosta

**Homard bleu** avec leche de tigre & gratin de pincés épicées

### Hamachi Tiradito

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

### Tuna Laqueado

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

## Plats

### Merluza Negra

**Bar du chili** mariné à la miso & anticucho

### Camarones

**Crevettes** de Sanremo grillées

### Solomillo de Wagyu

**Filet de bœuf Wagyu** du chili

### Costilla Huacatay

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

...

### Wok de 25 Verduras

**Légumes** de saison au wok

### Boniato

**Patate douce** grillée, sauce panela-cannelle, pistaches

## Desserts

### Piña Rostizada

**Ananas** caramélisé, biscuit au maïs, sorbet noix de coco

### Barra de Helado

Parfait glacé vanille et **noix de pécan**, biscuit dacquoise, caramel

### Pavlova

**Meringue**, fruits rouges, Chantilly & confit d'çaï

*Le menu est basé sur un concept de partage pour l'ensemble de la table.  
Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires, veuillez demander l'aide de votre serveur.*