

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26

Filet de poulet marine, laitue, pois chiche, vinaigrette à l'anchois

Camarones Melosos • 29

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

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, agrumes kalamansi

Alcachofa • 24

Artichaut violet, croustillant et en salade, vinaigrette aji amarillo

Gazpacho • 42

Gaspacho de pastèque et rocotto, **crabe royal** d'Alaska

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Ecosse, 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 pincés 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

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14

Pain de **manioc** au fromage

Brochetas • 28

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

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Tequeños • 24

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

Empanadas • 27

Bœuf Wagyu, crème à la truffe noire

Pato • 23

Croquettes de **canard** confit, jalapeño & citrus

Atun Okinamasu con Caviar • 52

Tartare de **thon** toro, gochujang, **caviar** Baerii vintage

Liste des allergènes disponibles sur demande

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

Lomo Saltado • 42

Boeuf Wagyu, sauce épicée, légumes verts, champignons

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

Pulpo • 46

Poulpe grillé, sauce aji-panca, guacamole

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 49

(250gr)
Entrecôte de boeuf Uruguay

Vitela • 68

(600gr)
Côte de veau marinée aji amarillo & citron

Entraña • 62

(250gr)
Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Costilla Huacatay • 52

(300gr)
Carré d'agneau, chili fumé,
citron vert, origan

Picanton Caipira • 42

(250gr)
Coquelet mariné au paprika et sauce soja

Solomillo de Wagyu • 140

(200gr)
Filet de boeuf Wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 52

(250gr)
Rumsteck grillé à la brésilienne

Bife Japones • 245

(200gr)
Faux-filet de boeuf 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

Tomates • 22

Salade de **tomate** heritage, papaye rotie,
miel Amazonien et tomatillo vinaigrette

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Wok 25 • 22

Légumes de saison au wok

Ensalada Mixta • 12

Mesclun, tomates cerises,
vinaigrette citron