

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 paprika et
sauce soja

San Pedro

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

Ojo de Bife

Entrecôte de boeuf Uruguay

...

Tomates

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

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 Choclo

Crème brûlée au maïs,
génoise noix de coco, glace vanille

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

Pato

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

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, crème d'ají amarillo

Merluza Negra

Bar du Chili mariné à la miso
& anticucho

Entraña

Entraña de bœuf Angus
au chimichurri

Costilla Huacatay

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

...

Mazorca

Maïs grillé, beurre de chipotle,
comté

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au jospier,
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

Pato

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

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

Tomates

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

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'açaï

*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.*