

DINERS PRIVÉS
& ÉVÈNEMENTS

Amazonico

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



*“Découvrez un environnement immersif
et diversifié idéal pour recevoir”*

Amazónico Monte-Carlo

Créé en Espagne par le couple de restaurateurs de renom Sandro Silva et Marta Seco, Amazónico est rapidement devenu l'un des restaurants les plus appréciés de Madrid, avec des adresses à Londres, Dubaï, Monte-Carlo et Miami.

Situé au cœur de la Place du Casino, Amazónico invite ses convives à un voyage sensoriel au fil de l'Amazonie, à la découverte du patrimoine culturel et gastronomique de la région. Appréciez l'hospitalité latino-américaine authentique et profitez d'une ambiance chaleureuse, idéale pour des moments inoubliables, quelle que soit l'occasion.

Salon Privé Terrasse

Conçue par l'artiste de renommée internationale Lázaro Rosa-Violán, notre Terrasse Privée peut accueillir confortablement jusqu'à 30 personnes autour d'une longue table impériale. Un cadre idéal pour vos célébrations, anniversaires et autres événements.

Prestations

Repas en terrasse
Menus et marque-places imprimés Amazónico
Accessible aux personnes à mobilité réduite

Capacité

Dîner assis: 30 personnes

Espace disponible d'avril à fin septembre
(fermé durant la période hivernale)



Terrasse Restaurant

L'Amazónico vous propose un cadre élégant et raffiné pour vos repas en plein air. Un décor luxuriant, des sièges confortables et une végétation abondante créent une ambiance unique. Idéal pour les réceptions assises ou debout, il offre une vue imprenable sur la Place du Casino. Au fil de la soirée, vos invités seront bercés par les rythmes latins de nos groupes de musique, qui animeront le restaurant avec du jazz, de la bossa nova et des sonorités cubaines.

Prestations

Repas en terrasse

Menus et marque-places imprimés Amazónico

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Capacité

Dîner assis: jusqu'à 180 personnes

Cocktail dinatoire debout: jusqu'à 300 personnes

(Privatisation totale uniquement)

Espace disponible d'avril à fin septembre
(fermé durant la période hivernale)





Le Sushi Lounge

Le Sushi Lounge vous invite à savourer un repas exclusif en intérieur, avec une vue imprenable sur le comptoir à sushis. Décoré dans un style tropical et baigné d'une atmosphère chaleureuse et accueillante, cet espace intimiste peut accueillir jusqu'à 80 personnes pour un événement élégant.

Prestations

Menus et marque-places imprimés Amazónico
Accessible aux personnes en fauteuil roulant

Capacité

Dîner assis: 60 personnes
Cocktail dinatoire debout: 80 personnes

The background image shows a rooftop lounge terrace. In the foreground, a long table with a white tablecloth is set with white plates, glasses, and small green drinks. Two rattan chairs with teal cushions are in the immediate foreground. Behind the table is a curved sofa with patterned cushions and orange and red throw pillows. The terrace is surrounded by various tropical plants, including tall palm-like plants and large-leafed greenery. In the background, a cityscape with buildings and mountains is visible under a clear sky. A small white rectangular box is located in the upper left area of the image.

Lounge Terrasse

La Terrasse du Lounge offre une vue imprenable sur Monaco, la France et l'Italie, ainsi que sur le Casino et Mareterra, le nouveau complexe balnéaire de la Principauté. Cette terrasse exclusive propose un cadre unique alliant élégance et sérénité. Elle peut accueillir jusqu'à 80 personnes pour des événements raffinés en plein air.

Prestations

Repas en terrasse
Menus et marque-places imprimés Amazónico
Accessible aux personnes à mobilité réduite

Capacité

Dîner assis: 60 personnes
Cocktail dinatoire debout: 80 personnes

Espace disponible d'avril à fin septembre
(fermé durant la période hivernale)

La Bar Terrasse

La Terrasse du Bar offre un cadre élégant et intimiste avec vue sur les emblématiques jardins du Casino. Idéal pour un cocktail chic, cet espace raffiné en plein air peut accueillir jusqu'à 80 personnes dans une ambiance chaleureuse et sophistiquée.

Prestations

Repas en terrasse
Menus et marque-places imprimés Amazónico
Accessible aux personnes à mobilité réduite

Capacité

Cocktail dinatoire debout: 80 personnes

Espace disponible d'avril à fin septembre
(fermé durant la période hivernale)



Le Club SELVA

Découvrez notre Club, niché au bas d'un escalier à imprimé léopard et orné d'un plafond hypnotisant évoquant un ciel nocturne. Cet espace inspiré de la jungle tropicale offre une atmosphère idéale pour s'imprégner de l'énergie vibrante d'Amazónico et peut accueillir jusqu'à 250 personnes.

Prestations

Bar dédié
Cabine DJ
Cartes de boissons de marque Amazónico

Capacité

Debout format afterparty: 250 personnes



The image shows the interior of a modern lounge named 'Le Club SELVA'. The ceiling is covered in a dense grid of warm-toned string lights. Large windows on the right side offer a view of a cityscape with buildings and greenery. The room is furnished with plush, curved sofas in dark blue and red, accented with patterned cushions. Several round, low-profile wooden coffee tables are scattered throughout. Decorative pendant lights with a leaf-like design hang from the ceiling. The floor is covered in a dark, patterned carpet with subtle purple and blue lighting effects. A bar area is visible in the background on the left.

Le Club SELVA

Notre club fait également office d'espace exceptionnel à louer pour des événements d'entreprise, étant disponible en journée et pouvant accueillir jusqu'à 200 invités pour un cocktail dînatoire ; idéal pour des événements tels que des lancements de produits et des occasions de réseautage.

Prestations

Bar dédié
Cabine DJ
Cartes de boissons de marque Amazónico

Capacité

Cocktail dînatoire debout: 200 personnes



Choisissez Votre Menu

Le chef exécutif, Jérôme Lorvellec, a créé une série de menus inspirés par l'Amérique latine et les communautés amazoniennes. Conçus pour être partagés, ils vous invitent, vous et vos convives, à découvrir les saveurs uniques de la jungle amazonienne. Pour une expérience inoubliable, accompagnez ces mets d'une sélection originale de cocktails du bar ou d'un vin de notre carte des vins.

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

Sépiole 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'aji 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 josper,
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 pinces épicées

Hamachi Tiradito

Sérieole en fines tranches, fruit de la pas-
sion, 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.



Canapés Froids

Sélection de 8 canapés: 58€

Sélection de 10 canapés: 72€

Sélection de 12 canapés: 87€

Priced per person (Excluding premium bites)

Ensalada de la Sierra

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

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites, kalamansi, agrumes

Atún Picante Maki

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

Lomi-Lomi

Saumon Label Rouge, avocat, coriandre, ikura

Salmon Tiradito

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

Aguachile

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

Hamachi Maki

Sériole, papaye verte, mayonnaise aux agrumes, tobiko yuzu

Amazónico Maki

Mangue, avocat, noix de coco, grués de cacao

Canapés Chauds

Tequeños

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

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

Merluza Negra

Bar du Chili mariné à la miso & anticucho

Cangrejo

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Brochetas

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

Anticucho de Pollo

Cuisses de poulet grillées, piment panka

Bocadillos

Mini burger de **picanha**, mayonnaise chimichurri, pickles d'oignons

Berenjena

Aubergine japonaise, miso achiote, épices de sésame

Canapés Premium

Prix par pièce

Atún Okinamasu • 12

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

Lobster Maki • 16

Queue de **homard**, mayonnaise aji amarillo, chips d'ail, maïs chulpi

Empanadas • 11

Boeuf Wagyu, crème à la truffe noire

Oscietra Caviar • 21

Servi avec blinis, guacamole & crème fraîche

Canapés Sucrés

Piña Rostizada

Ananas rôti, gâteau de maïs, sorbet noix de coco

Profiteroles

Crème **chocolat** et poivre

Brigadeiros

Sélection de **truffes** traditionnelles brésiliennes

Pavlova

Meringue, fruits rouges, Chantilly & confit d'açaï



Gâteaux de Celebration

Que ce soit pour un anniversaire, un anniversaire de mariage, une remise de diplôme ou simplement pour faire plaisir, sublimentez votre événement avec un gâteau mémorable. Nos pâtisseries experts ont imaginé une gamme de créations d'inspiration tropicale et latino-américaine qui raviront tous les palais.

Cheesecake Tropical

Petit : 4-6 portions | 102€
Large 8-12 portions | 204€

Une dacquoise à la noix de coco d'une légèreté exquise, composée de couches de crème au fromage et au citron vert acidulée, de mousse à la mangue et surmontée d'une compote de fruits tropicaux. Elle est magnifiquement finie avec de la noix de coco râpée et décorée à la main de « feuilles » en chocolat blanc.

*Produits laitiers - Œufs
Sans gluten*

Gâteau au Chocolat

Petit 4-6 portions | 102€
Large 8-12 portions | 204€

Notre version gourmande et originale du gâteau au chocolat classique se compose de couches de mousse délicate, de crémeux onctueux et de génoise. Des éclats de sarrasin apportent un croquant irrésistible, tandis qu'un glaçage au chocolat noir fondant enrobe le tout, le tout surmonté de « racines » en chocola faites à la main.

*Sans produits laitiers - Sans œufs - Sans gluten
Sans alcool - Végétarien**

Dulce de Leche Cacahuète et Banane

Petit 4-6 portions | 102€
Large 8-12 portions | 204€

Un délicieux gâteau léger à la banane, garni d'un praliné croquant aux cacahuètes, d'une gelée exotique d'abricot et de fruit de la passion, d'une onctueuse crème au beurre de cacahuète et d'une mousse de dulce de leche. Des cacahuètes grillées et des « pétales » en chocolat au lait faits main décorent ensuite le glaçage doré au dulce de leche.

*Produits laitiers - Œufs
Sans alcool* - Noix*

() Disponible gratuitement sur demande.*

À commander au moins 48 heures avant l'événement. Messages personnalisés disponibles sur demande.

SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS
POUR ENGAGER UN SPECTACLE EN EXCLUSIVITÉ AVEC
AMAZÓNICO MONTE-CARLO, VEUILLEZ NOUS CONTACTER
POUR DISCUTER DE VOS BESOINS.

POUR PLUS DE DÉTAILS, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE.

+377 98 06 14 14
AMAZONICOEVENTS@SBM.MC

Amazónico

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