



Amazonian
Paddock CLUB

EXPERIENCE | MADRID | 11.12.13.SEP



MENUS

ALMUERZO

200€ (Bebida no incluida)

Aperitivos y Entrantes

Tartar de salmón con mayonesa picante sobre crujiente de camarón
Ensalada Amazónica
Rollitos al Tandoori
Usuzukuri de hamachi

Principales

Curry de langostinos
Arroz basmati
Solomillo
Ojo de bife
Papas asadas

Postres

Piña rostizada
Corazón de coco

BOX 11 SEP DAY

LUNCH

€200 (Drink not included)

Starters and Appetisers

Salmon tartare with spicy mayonnaise on a crispy prawn base
Amazonian salad
Tandoori rolls
Hamachi sashimi

Main Courses

Prawn curry
Basmati rice
Beef fillet
Ribeye steak
Roasted potatoes

Desserts

Roasted pineapple
Coconut heart



*Cambios de carta sujetos a temporada

CENA | DINNER

290€ | 590€

Incluye: Menú de comida, agua, café y refrescos
Includes: Full dining menu, water, coffee and soft drinks

· 290€ por persona sin bodega / 290€ per person without wine selection
· 590€ con bodega / 590€ with wine selection

Aperitivos y Pan

Bolinhos de bacalao

Entrantes

Ensalada Amazónica
King Crab
Poke de atún rojo
Okinamasu con caviar

Principales

Lubina al espeto
Verduras al wok
Wagyu tenderloin
Entraña Black Angus
Boniato

Postres

Chocolate Moctezuma
Corazón de coco

Bodega

Ruinart Blanc de Blancs
Do Ferreiro Cepas Vellas 24
MG Dominio de Calogía 21

Appetiser and Bread

Cod bolinhos

Starters

Amazonian Salad
King Crab
Red Tuna Poke
Okinamasu with caviar

Main Courses

Grilled sea bass
Wok-fried vegetables
Wagyu tenderloin
Black Angus skirt steak
Sweet potato

Desserts

Moctezuma Chocolate
Coconut Heart

Wine Selection

Ruinart Blanc de Blancs
Do Ferreiro Cepas Vellas 24
MG Dominio de Calogía 21

CENA | DINNER PREMIUM

490€ | 1000€

Incluye: Menú de comida, agua, café y refrescos
Includes: Full dining menu, water, coffee and soft drinks

490€ por persona sin bodega / 490€ per person without wine selection ·
1000€ con bodega Premium / 1000 with Premium wine selection ·

Aperitivos y Pan

Caviar Oscietra
Ostras
Nigiri Wagyu trufado

Entrantes

Ensalada Amazónica
King Crab
Poke de atún rojo
Okinamasu con caviar

Principales

Lubina al espeto
Verduras al wok
Wagyu tenderloin
Entraña Black Angus
Boniato

Postres

Chocolate Moctezuma
Piña rostizada

Bodega Premium

Dom Pérignon 2017
As Sortes BI 24
Garrus
La Nieta 23

Appetiser and Bread

Oscietra caviar
Oysters
Truffled Wagyu nigiri

Starters

Amazonian Salad
King Crab
Red Tuna Poke
Okinamasu with caviar

Main Courses

Grilled sea bass
Wok-fried vegetables
Wagyu tenderloin
Black Angus skirt steak
Sweet potato

Desserts

Moctezuma Chocolate
Roasted pineapple

Premium Wine Selection

Dom Pérignon 2017
As Sortes BI 24
Garrus
La Nieta 23

**BOX
DAY**
11 · SEP



*Cambios de carta sujetos a temporada

ALMUERZO

200€ (Bebida no incluida)

Aperitivos y Entrantes

Tartar de salmón con mayonesa picante sobre crujiente de camarón
Ensalada Amazónica
Rollitos al Tandoori
Usuzukuri de hamachi

Principales

Curry de langostinos
Arroz basmati
Solomillo
Ojo de bife
Papas asadas

Postres

Piña rostizada
Corazón de coco

LUNCH

€200 (Drink not included)

Starters and Appetisers

Salmon tartare with spicy mayonnaise on a crispy prawn base
Amazonian salad
Tandoori rolls
Hamachi sashimi

Main Courses

Prawn curry
Basmati rice
Beef fillet
Ribeye steak
Roasted potatoes

Desserts

Roasted pineapple
Coconut heart

12 · SEP

POLE POSITION



**Cambios de carta sujetos a temporada*

CENA | DINNER

290€ | 590€

Incluye: Menú de comida, agua, café y refrescos

Includes: Full dining menu, water, coffee and soft drinks

· 290€ por persona sin bodega / 290€ per person without wine selection

· 590€ con bodega / 590€ with wine selection

Aperitivos y Pan

Bolinhos de bacalao

Entrantes

Ensalada Amazónica
King Crab
Poke de atún rojo
Okinamasu con caviar

Principales

Lubina al espeto
Verduras al wok
Wagyu tenderloin
Entraña Black Angus
Boniato

Postres

Chocolate Moctezuma
Corazón de coco

Bodega

Ruinart Blanc de Blancs
Do Ferreiro Cepas Vellas 24
MG Dominio de Calogía 21

Appetiser and Bread

Cod bolinhos

Starters

Amazonian Salad
King Crab
Red Tuna Poke
Okinamasu with caviar

Main Courses

Grilled sea bass
Wok-fried vegetables
Wagyu tenderloin
Black Angus skirt steak
Sweet potato

Desserts

Moctezuma Chocolate
Coconut Heart

Wine Selection

Ruinart Blanc de Blancs
Do Ferreiro Cepas Vellas 24
MG Dominio de Calogía 21

CENA | DINNER PREMIUM

490€ | 1000€

Incluye: Menú de comida, agua, café y refrescos

Includes: Full dining menu, water, coffee and soft drinks

490€ por persona sin bodega / 490€ per person without wine selection ·

1000€ con bodega Premium / 1000 with Premium wine selection ·

Aperitivos y Pan

Caviar Oscietra
Ostras
Nigiri Wagyu trufado

Entrantes

Ensalada Amazónica
King Crab
Poke de atún rojo
Okinamasu con caviar

Principales

Lubina al espeto
Verduras al wok
Wagyu tenderloin
Entraña Black Angus
Boniato

Postres

Chocolate Moctezuma
Piña rostizada

Bodega Premium

Dom Pérignon 2017
As Sortes BI 24
Garrus
La Nieta 23

Appetiser and Bread

Oscietra caviar
Oysters
Truffled Wagyu nigiri

Starters

Amazonian Salad
King Crab
Red Tuna Poke
Okinamasu with caviar

Main Courses

Grilled sea bass
Wok-fried vegetables
Wagyu tenderloin
Black Angus skirt steak
Sweet potato

Desserts

Moctezuma Chocolate
Roasted pineapple

Premium Wine Selection

Dom Pérignon 2017
As Sortes BI 24
Garrus
La Nieta 23

12 · SEP
**POLE
POSITION**



*Cambios de carta sujetos a temporada

ALMUERZO

150€ (Bebida no incluida)

Aperitivos y Entrantes

Tartar de salmón con mayonesa picante sobre crujiente de camarón
Ensalada Amazónica
Rollitos al Tandoori
Usuzukuri de hamachi

Principales

Curry de langostinos
Arroz basmati
Solomillo
Ojo de bife
Papas asadas

Postres

Piña rostizada
Corazón de coco

LAST 13 . SEP LAP

LUNCH

€150 (Drink not included)

Starters and Appetisers

Salmon tartare with spicy mayonnaise on a crispy prawn base
Amazonian salad
Tandoori rolls
Hamachi sashimi

Main Courses

Prawn curry
Basmati rice
Sirloin steak
Ribeye steak
Roasted potatoes

Desserts

Roasted pineapple
Coconut heart



**Cambios de carta sujetos a temporada*

TÉRMINOS Y CONDICIONES

TERMS AND CONDITIONS



Todos nuestros paquetes incluyen IVA.

Se requerirá el prepago del 100% de la reserva en el momento de la confirmación y no será reembolsable 14 días antes de la fecha del evento.

La edad mínima requerida para acceder al primer turno de Amazónico es de 10 años y de 18 años para el segundo turno del restaurante.



All our packages include VAT.

A 100% prepayment will be required upon reservation confirmation and will be non-refundable within 14 days prior to the event date.

The minimum age required to access Amazónico first seating is 10 years old, and 18 years old for the restaurant's second seating.



Amazonico



EXPERIENCE | MADRID | 11.12.13.SEP

C/ Jorge Juan, 20, Salamanca, 28001 Madrid