

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

Costilla Corta
Short-rib de Black Angus Australien

...

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

Txuleta

Entrecôte à l'os de Wagyu Australien

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

