

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Ensalada de la Sierra • 26

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

Camarones Melosos • 29

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

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, agrumes kalamansi

Espárragos • 36

Asperges grillées, tataki de canard, sauce yuzu kosho

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 pincas 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

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14

Pain de **manioc** au fromage

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Empanadas • 27

Boeuf Wagyu, crème à la truffe noire

Tequeños • 24

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

Ancas de Rana • 32

Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Croqueta • 32

Croquette de quinoa au **foie gras** et chorizo

Brochetas • 28

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

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**, **calamar**,
bar du Chili, sauce créole

Orzo • 28

Orzo grain toastées, achiote yuzu, croustillant de shitake,
crème au kalamansi

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 (3 pièces)
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

Calamar • 46

Calamar grillé, quinoa, chorizo,
crème de piment ají amarillo

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45

Entrecôte de boeuf Uruguay

Cordero Lechal • 78 (600gr)
Gigot d'Agneau de lait braisé

Entraña • 62

Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Costilla Huacatay • 52

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

Picanton Caipira • 42

Coquelet mariné au paprika et sauce soja

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)
Filet de boeuf Wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 52

Rumsteck grillé à la brésilienne

Bife Japones • 245

Faux-filet de boeuf Wagyu de
Kagoshima A5

T-Bone • 325

T-bone Wagyu Australien

Tomahawk • 285

Tomahawk black-Angus Australien

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16

Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles,
panela épicée

Mazorca • 18

Maïs grillé, beurre de chipotle, comté

Col Rizada • 14

Choux kale, noix de cajou,
vinaigrette à l'orange

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Wok 25 • 22

Légumes de saison au wok

Boniato • 16

Patate douce grillée
sauce panela-cannelle, pistaches

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Japazónico

Salmon Tiradito • 28

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

Aguachile • 32

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

Dorada • 32

Sashimi de **maï maï**, sauce jalapeño

Langosta • 118

Homard bleu avec Leche de tigre & gratin de pincés épicés

Hamachi Tiradito • 35

Sériole en fines tranches, fruit de la passion, feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 35

Thon akami saisi, manao croustillant, ananas, ponzu au tamarin

Nigiris

(2 Pièces)

Dorada • 16

Maï maï, gelée de yuzu, feuille de shiso

Persea • 12

Avocat, liqueur noix de coco, zeste de citron vert

Akami • 19

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Toro • 27

O'toro, ail noir & truffe

Hamachi • 19

Sériole, oignon rouge, sauce jalapeño

Unagi • 18

Anguille grillée

Ginshake • 18

Saumon label rouge, miso banane, sésame

Salmon Aburi • 18

Saumon label rouge, sauce vin rouge amarena

Kagoshima • 65

Bœuf Wagyu de Kagoshima A5, Baerii Vintage **caviar**, sauce yakiniku

Moriawase

Sashimi

3 Variations (9 Pièces) • **56**
5 Variations (15 Pièces) • **96**

Nigiri

3 Variations (6 Pièces) • **46**
6 Variations (12 Pièces) • **92**

Vegetarian

5 Variations (10 Pièces) • **45**

Gunkan

(2 Pièces)

Negi-Toro • 22

Toro tartare, cébettes, prune aigre douce

Ikura • 18

Œufs de saumon marinés, wasabi

Uni • 24

Oursin, wasabi

Nasu • 12

Aubergine grillée, yuzu, miso

Caviar • 65

Caviar Baerii Vintage, citron vert

Makis

Lomi-Lomi • 24

Saumon Label Rouge, avocat, coriandre, ikura

Hamachi Maki • 26

Sérieole, poivron grillé, poudre de shitake

Atún Picante • 28

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

Langostino Pibil • 35

Tempura de **crevettes**, asperges yuzu koshō, piment rouge

Unagi Maki • 28

Anguille grillée, sauce unagi, parmesan

Amazónico Maki • 21

Mangue, avocat, noix de coco, grués de cacao

Langosta Maki • 42

Queue de **homard**, mayonnaise au piment aji amarillo, chips d'ail, chulpi corn

Postres

Desserts

Milhojas • 18

Mille-feuilles exotique, ganache yuzu & sorbet noix de coco

Barra de Helado • 18

Biscuit dacquoise & glace aux de **Noix de pécan**, caramel

Chocolate al Moctezuma • 22

Fondant **chocolat**, sorbet lucuma & Bailey's

Crema de Lemon • 17

Crème brûlée au **citron**, confit d'avocat

Pavlova • 18

Meringue, fruit rouge, Chantilly & coulis d'açaï

Piña Rostizada • 18

Ananas caramélisé, biscuit au maïs, sorbet noix de coco

Selección de Postres • 90

Plateau de desserts signature d'Amazónico

Helado y Agua Nieves

Glaces & Sorbets • 15

(3 Boules)

Dulce de Leche • Vanille • Noix de Coco • Lucuma • Chocolat
Fruit de la Passion et Mangue • Sorbet Cupuacu

Helado Suave • 38

Glace à la **fleur de lait** minute, sauce caramel & chocolat,
cacahuète & noix de pécan caramélisées

Trufas Brasileiras

Brigadeiros • 14

Sélection de **truffes traditionnelles brésiliennes**

Brigadeiros Gift Box • 14

Notre sélection de **truffes brésiliennes**
en coffret à emporter (4 pièces)

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

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14
Pain de **manioc** au fromage

Picanha en Vara • 28
Sticks de **Picanha**, crème de piment aji amarillo

Brochetas • 28
Brochettes **d'agneau**, anticucho & miso jalapeño

Empanadas • 27
Boeuf wagyu, crème à la truffe noire

Tequeños • 24
Croustillants de **poulet**, fromage, condiment coriandre

Ancas de Rana • 32
Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Croqueta • 32
Croquette de quinoa au **foie gras** et chorizo

Ostras • 42
6 huitres - ponzu ananas, shiso vert, gel de kalamansi

Desserts

Sandia • 25
Pastèque tranchée

Helado Suave • 38
Glace à la **fleur de lait** minute, sauce caramel & chocolat, cacahuète & noix de pécan caramélisées

Plato de Frutas • 42
Plateau de **fruits** exotique