

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26
Filet de poulet marine, laitue, pois chiche,
vinaigrette à l'anchois

Camarones Melosos • 29
Crevettes, mangue, cacahuètes, mayonnaise
ail & gingembre, **caviar** Baerii Vintage

Gazpacho • 42
Gaspacho de pastèque et rocotto, **crabe royal** d'Alaska

Ensalada Amazónica • 23
Mangue, avocat, tomates confites,
agrumes kalamansi

Alcachofa • 24
Artichaut violet, croustillant et en salade,
vinaigrette aji amarillo

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 pinces 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**

Atun Picante • 28
Tartare de **thon** rouge, concombre,
baby maïs, hibiscus

Sashimi
3 Variations (9 pièces) • **56**
5 Variations (15 pièces) • **96**

Maki de Langosta • 42
Queue de **homard**, mayonnaise au piment aji
amarillo, chips d'ail, chulpi corn

Carte de sushis disponible sur demande

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
Bœuf Wagyu, crème à la truffe noire

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

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

Pato • 23
Croquettes de **canard** confit, jalapeño & citrus

Atun Okinamasu con Caviar • 52
Tartare de **thon** toro, gochujang, **caviar** Baerii vintage

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**, **poulpe**,
bar du Chili, sauce créole

Lomo Saltado • 42

Boeuf Wagyu, sauce épicée, légumes verts, champignons

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

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

Pulpo • 46

Poulpe grillé, sauce aji-panca, guacamole

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45

(250gr)
Entrecôte de boeuf Uruguay

Vitela • 68

(600gr)
Côte de veau marinée aji amarillo & citron

Entraña • 62

(250gr)
Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Costilla Huacatay • 52

(300gr)
Carré d'agneau, chili fumé,
citron vert, origan

Picanton Caipira • 42

(250gr)
Coquelet mariné au paprika et sauce soja

Solomillo de Wagyu • 140

(200gr)
Filet de boeuf Wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 52

(250gr)
Rumsteck grillé à la brésilienne

Bife Japones • 245

(200gr)
Faux-filet de boeuf Wagyu de
Kagoshima A5

T-Bone • 325

(1kg)
T-bone Wagyu Australien

Tomahawk • 285

(1.6kg)
Tomahawk black-Angus Australien

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16

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

Mazorca • 18

Maïs grillé, beurre de chipotle, comté

Tomates • 22

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

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Wok 25 • 22

Légumes de saison au wok

Ensalada Mixta • 12

Mesclun, tomates cerises,
vinaigrette citron

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Japazónico

Salmon Tiradito • 28

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

Dorada • 32

Sashimi de **dorade royale**, sauce jalapeño

Hamachi Tiradito • 35

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

Aguachile • 32

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

Langosta • 118

Homard bleu avec leche de tigre & gratin de pincés épicés

Tuna Laqueado • 35

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

Nigiris

(2 Pièces)

Dorada • 16

Dorade royale, gelée de yuzu, feuille de shiso

Akami • 19

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Hamachi • 19

Sériole, oignon rouge, sauce jalapeño

Ginshake • 18

Saumon Label Rouge, miso banane, sésame

Persea • 12

Avocat, gel de liqueur noix de coco, zest de citron vert

Toro • 27

O'toro, ail noir & truffe

Unagi • 18

Anguille grillée

Salmon Aburi • 18

Saumon Label Rouge, sauce vin rouge amarena

Kagoshima • 65

Bœuf Wagyu de Kagoshima A5, **caviar** Baerii Vintage, 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 & Baileys

Crema de Choclo • 18

Crème brûlée maïs, biscuit à la noix de coco, glace vanille

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 **truffles traditionnelles brésiliennes**

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 Amazonico

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

Pato • 23
Croquettes de **canard** confit, jalapeño & citrus

Ostras • 42
6 huîtres - 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** exotiques

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.*

Canapés Froids

Sélection de 8 canapés: 58€

Sélection de 10 canapés: 72€

Sélection de 12 canapés: 87€

Prix par personne (Hors canapés premium)

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

Sérieole, papaye verte, mayonnaise aux agrumes, tobiko yuzu

Amazónico Maki

Mangue, avocat, noix de coco, grué 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