

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26

Filet de poulet marine, laitue, pois chiche, vinaigrette à l'anchois

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, agrumes kalamansi

Camarones Melosos • 29

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

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Muchate de Pato • 32

Tataki de **canard**, quinoa croustillant, yuzu & açai

Aguachile • 32

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

Tiradito Guayaco • 36

Gambas, clémentine, coriandre, banane plantain croustillante

Vieira Tataki • 48

Saint-Jacques grillées, shiitake, oeufs de caille, pickles de radis

Hamachi Tiradito • 35

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

Tuna Laqueado • 35

Thon akami saisi, crème de maïs, poudre d'hibiscus

Atun Okinamasu con Caviar • 52

Tartare de **thon** toro, gochujang, **caviar** Baerii vintage

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

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14

Pain de **manioc** au fromage

Tequeños • 26

Croustillant de **cabillaud**, fromage, coriandre

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Brochetas • 28

Brochettes **d'agneau**, sauce teriyaki & gel d'orange

Empanadas • 27

Boeuf Wagyu, crème à la truffe noire

Pato • 24

Croquettes de **canard** confit, jalapeño & agrumes

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 d'hiver

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

Vieira • 48

Saint-Jacques grillées, farofa de
noix du Brésil, sauce Huancaína

Al Espeto

Dorada • 92 (800 grs)

Daurade royale sauvage

Langostino • 45 (une pièce)

Crevette tigrée
impériale

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, purée de choux-fleur
à la fève de tonka

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 54 (280gr)

Entrecôte de boeuf Uruguay

Costilla Corta • 49

Short rib Black Angus basse température

Entraña • 62 (250gr)

Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Paletilla de Cordero Lechal • 52

Épaule d'agneau de lait & jus,
purée de pomme de terre

Picanton Caipira • 42 (250gr)

Coquelet umami, crème épicée

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)

Filet de boeuf Wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 54 (250gr)

Rumsteck grillé à la brésilienne

Pluma • 42

Pluma Ibérica,
cachaça & ananas

T-Bone • 325 (1kg)

T-bone Wagyu Australien

Bife Japones • 245 (200gr)

Faux-filet de boeuf Wagyu A5 de Kagoshima

Acompañamientos

Accompagnements

Brócoli y Zanahoria • 16

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

Mazorca • 18

Maïs grillé, crème de betterave

Papas al Horno • 16

Pommes de terre grenaille au Jospet,
thym, romarin

Wok de 25 Verduras • 22

Légumes de saison au wok

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Japazónico

Muchate de Pato • 32

Tataki de **canard**, quinoa croustillant,
yuzu & açai

Tiradito Guayaco • 36

Gambas, agrumes, coriandre,
banane plantain croustillante

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

Viera Tataki • 48

Saint-jacques saisies, shiitake, oeufs de
caille, pickles de radis

Tuna Laqueado • 35

Thon akami saisi, crème de maïs,
poudre d'hibiscus

Atun Okinamasu con Caviar • 52

Tartare de **thon** toro, gochujang,
caviar Baerii vintage

Nigiris

(2 Pièces)

Viera • 16

Saint-Jacques, miso,
wasabi & chocolat blanc

Persea • 12

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

Akami • 19

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Toro • 27

O'toro, ail noir & truffe

Hamachi • 19

Sérieole, gelée d'orange, chips de lotus

Unagi • 18

Anguille grillée

Ginshake • 18

Saumon Label Rouge,
miso banane, sésame

Salmon Aburi • 18

Saumon Label Rouge,
sauce au 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**

Gurkan

(2 Pièces)

Negi-Toro • 22

Toro tartare, cébettes, prune aigre douce

Ikura • 18

Œufs de saumon marinés, wasabi

Uni • 24

Oursin, wasabi

Mazorca • 12

Maïs, piment padron

Caviar • 65

Caviar Baerii Vintage, citron vert

Makis

Lomi-Lomi • 24

Saumon Label Rouge, avocat, coriandre, ikura

Hamachi Maki • 26

Séριοle, poivron grillé, poudre de shitake

Atún Picante • 28

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

Langostino Pibil • 35

Tempura de **crevettes**, mayonnaise wasabi & yuzu

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, maïs chulpi

Postres

Desserts

Tostada Francesa • 18

Brioche perdue, ganache légère au café, crème glacée café

Barra de Helado • 18

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

Chocolate al Moctezuma • 22

Fondant **chocolat**, sorbet lúcumá & Baileys

Crema de Choclo • 18

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

Tapioca • 18

Perles de tapioca, citronnelle & baies roses, crème yuzu, mangue épicée

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 • Lúcumá • Chocolat
Fruit de la Passion et Mangue • Sorbet Cupuacu

Helado Suave • 38

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

Trufas Brasileiras

Brigadeiros • 14

Sélection de **truffles traditionnelles brésiliennes**

Liste des allergènes disponibles sur demande

Macapá

€165

Amazónico Bites

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

Tequeños

Croustillant de **cabillaud**,
fromage, coriandre

Légumes & Marinés

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
agrumes kalamansi

Tuna Laqueado

Thon akami saisi, crème de maïs,
poudre hibiscus

Vieira Tataki

Saint-Jacques saisies, shiitake,
oeufs de caille, pickles de radis

Plats

Picanton Caipira

Coquelet umami,
crème épicée

Pulpo

Poulpe grillé, purée de choux-fleur
à la fève de tonka

Costilla Corta

Short-rib de Black Angus Australien

...

Brócoli y Zanahoria

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

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,
baby maïs, hibiscus

Ginshake Nigiri

Saumon Label Rouge,
miso banane, sesame

Plats

Langostino

Crevette tigrée
impériale

Merluza Negra

Bar du Chili mariné à la miso
& anticucho

Entraña

Entraña de bœuf Angus
au chimichurri

Paletilla de Cordero Lechal

Épaule d'agneau
de lait & jus

...

Mazorca

Maïs grillé,
crème de betterave

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

Vieira Tataki

Saint-Jacques saisies, **Caviar Oscietre**,
shiitake, oeufs de caille, pickles de radis

Hamachi Tiradito

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

Tuna Laqueado

Thon akami saisi, crème de maïs,
poudre hibiscus

Plats

Merluza Negra

Bar du Chili mariné à la miso
& anticucho

Lenguado

Sole sauvage d'Atlantique

Txuleta

Entrecôte à l'os de Wagyu Australien

Paletilla de Cordero Lechal

Épaule d'agneau de
lait & jus

...

Wok de 25 Verduras

Légumes de saison au wok

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au jospier,
thym, romarin

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

Crema de Choclo

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

*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.*