

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26
Suprême de **poulet** mariné, laitue,
pois chiches, vinaigrette aux 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

Salmon Tiradito • 28
Saumon d'Écosse, vinaigrette au
tamarin et au soja, avocat

Aguachile • 32
Ceviche de **maigre** à la mexicaine,
crème d'avocat, jalapeño

Atún Okinama • 52
Tartare de ventrèche de **thon**,
noix de coco, **caviar** Baerii vintage

Vieira • 42
Saint-Jacques marinées, betterave,
vinaigrette à la truffe et au yuzu

Hamachi Tiradito • 35
Sérieole en fines tranches, fruit de la passion,
feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 35
Thon akami saisi, manao croustillant,
ananas, ponzu au tamarin

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) • **42**
6 Variations (12 pièces) • **84**

Sashimi
3 Variations (9 pièces) • **52**
5 Variations (15 pièces) • **92**

Atun Picante • 26
Tartare de **thon** épicé, concombre,
pomme verte, ciboulette

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

Tequeños • 24
Croustillants de **poulet**, fromage Tybo,
sauce à la coriandre

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

Croqueta • 32
Croquette de quinoa au
foie gras et chorizo

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

Rodaballo • 52

Filet de **turbot**, coques, curry façon Amazónico

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

San Pedro • 68

Filet de **Saint-Pierre** grillé,
sauce pil pil

Merluza Negra • 64

Bar du Chili mariné à la miso & grenade,
endive braisée

Pulpo • 44

Poulpe grillé, salade de haricots noirs, salsa ananas

Al Espeto

Lubina • 16 (100 grs)
Bar de ligne

A La Parrilla

Lenguado • 145 (800 grs)
Sole sauvage d'Atlantique

Dorada • 92 (800 grs)

Daurade royale sauvage

Poisson du Jour • PM

Poisson sauvage méditerranéen

Langostino • 45 (une pièce)

Crevette tigrée impériale

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45 (250gr)

Entrecôte de boeuf argentin

Picanton Caipira • 42 (250gr)

Coquelet mariné au citron et aji amarillo

Solomillo de Res • 55 (250gr)

Filet de boeuf Retinta maturé

Solomillo de Wagyu • 140 (200gr)

Filet de boeuf Wagyu du Chili

Entraña • 62 (250gr)

Entraña de boeuf Angus au chimichurri

Picanha Rodizio • 52 (250gr)

Rumsteck grillé à la brésilienne

Costilla Huacatay • 52 (300gr)

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

Bife Japones • 245 (200gr)

Faux-filet de boeuf Wagyu de
Kagoshima A5

Wagyu T-Bone • 325 (1kg)

Westholme **Wagyu T-Bone** (Australie)

Wagyu Ojo de Bife • 220 (400gr)

Entrecôte de **boeuf Wagyu** (Australie)

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16

Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles,
panela épicé

Papas al Horno • 14

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Puerro • 16

Poireau rôti, noix, olive noire & sauce au porto

Wok de 25 Verduras • 22

Légumes de saison au wok

Col Rizada • 14

Choux kale et **frisé**, noix de cajou,
vinaigrette à l'orange

Queso Fundido • 24

Fromage rôti façon Argentine,
tomate séchée, anchois

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Japazonico

Hamachi Tiradito • 35

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

Tuna Laqueado • 35

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

Atun Okinama • 52

Tartare de ventrèche de **thon**, noix de coco, Baerii Vintage **caviar**

Aguachile • 32

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

Vieira • 42

Saint-Jacques marinées, betterave, vinaigrette à la truffe et au yuzu

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Ecosse, vinaigrette au tamarin et au soja

Nigiris

(2 Pièces)

Amadai • 14

Dorade rouge japonaise, wasabi, sashimi, zeste de citron vert

Akami • 18

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Hamachi • 18

Sérieole, nikiri, sésame, citron vert

Ginshake • 16

Saumon Ora King, miso à la banana, sésame

Persea • 12

Avocat, feuille d'huile, sauce épicée

Toro • 24

O'toro, karashi, cébettes

Unagi • 18

Anguille grillée

Salmon Aburi • 18

Saumon Ora King, miroir de vin rouge, noix de cajou

Kagoshima • 63

Bœuf Wagyu de Kagoshima A5, Baerii Vintage **caviar**, nikiri, ciboulette

Moriawase

Sashimi

3 Variations (9 Pièces) • **52**

5 Variations (15 Pièces) • **92**

Nigiri

3 Variations (6 Pièces) • **42**

6 Variations (12 Pièces) • **84**

Vegetarian

5 Variations (10 Pièces) • **42**

Gurkan

(2 Pièces)

Negi-Toro • 22

Toro tartare, cébettes,
zeste de citron vert

Ikura • 18

Œufs de saumon marinés, wasabi

Uni • 24

Oursin, wasabi

Nasu • 12

Aubergine grillée, yuzu, miso

Caviar • 65

Baerii Vintage **caviar**, citron vert

Makis

Lomi-Lomi • 22

Saumon Ora King, avocat, coriandre, ikura

Hamachi Maki • 26

Sériole, mayonnaise aux agrumes, shiso

Atún Picante • 26

Tartare de **thon rouge** épicé, concombre, pomme verte, ciboulette

Langostino Pibil • 32

Tempura de **crevettes**, sauce teriyaki, miso au rocou

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

Tapioca • 16

Perle de tapioca à la noix de coco, citronnelle & baies roses, crème yuzu, mangue épicée

Manjar • 18

Tuile au **chocolat** noir, ganache montée, cerises

Chocolate al Moctezuma • 22

Fondant chocolat, sorbet lucuma & Bailey's

Crema de Choclo • 17

Crème brûlée au maïs, génoise noix de coco, glace vanille

Amazonia • 18

Crème au **Cupuazu**, sablé, gel de yuzu

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

Paletas

Ice Lollies • 17

Kalamansi and Roku Gin • Coconut & Rum • Mojito
Madeleine (Ananas & Amaretto)

Trufas Brasileiras

Brigadeiros • 14

Sélection de **truffes traditionnelles brésiliennes**

Brigadeiros Gift Box • 14

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

Macapá

€165

Amazónico Bites

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

Quisquilla

Croquette aux fruit de mer, tartare de **crevettes** violettes, sauce miso a la mangue

Légumes & Marinés

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites, kalamansi

Hamachi Tiradito

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

Salmon Tiradito

Saumon d'Ecosse, vinaigrette au tamarin et au soja, avocat

Camarones Melosos

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

Plats

Ojo de Bife

Entrecôte Argentine

Picanton Caipira

Coquelet mariné au citron et aji amarillo

Dorada

Dorade royale

...

Col Rizada

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

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au josper, thym, romarin

Desserts

Açaí

Parfait glacé à l'**açaí**, crème chantilly, meringue

Crema de Choclo

Crème brûlée au maïs, génoise noix de coco, glace vanille

Brigadeiros

Sélection de **truffles 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

€205

Amazónico Bites

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

Tequeños

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

Empanadas

Bœuf Wagyu, crème à
la truffe noire

Légumes & Marinés

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi

Hamachi Tiradito

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

Vieira

Saint-Jacques marinées, betterave,
vinaigrette à la truffe et au yuzu

Tuna Laqueado

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

Plats

Entraña

Hampe marinée au chimichurri

Costilla Huacatay

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

Pulpo

Poulpe grillé, salade de haricots noirs,
salsa ananas

Merluza Negra

Bar du Chili mariné à la miso & grenade,
endive braisée

...

Col Rizada

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

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Desserts

Açaí

Parfait glacé à l'**açaí**,
crème chantilly, meringue

Chocolate Moctezuma

Fondant **chocolat**, sorbet
lúcuma & 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

€265

Amazónico Bites

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage

Atún Okinama

Tartare de ventrèche de **thon**,
noix de coco, **caviar** Baerii Vintage

Quisquilla

Croquette aux fruit de mer, tartare de
crevettes violettes, sauce miso à la mangue

Légumes & Marinés

Ensalada Amazónica

Mangue, **avocat**, tomates confites,
kalamansi

Aguachile

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

Hamachi Tiradito

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

Vieira

Saint-Jacques marinées, betterave,
vinaigrette à la truffe et au yuzu

Plats

Solomillo de Wagyu

Filet de **bœuf Wagyu** du Chili

Lubina

Bar de ligne

San Pedro

Filet de **Saint-Pierre** grillé,
sauce pil pil

Costilla Huacatay

Carré **d'agneau**, chilli fumé,
citron vert, origan

...

Puerro

Poireau rôti, noix, olive noire
& sauce au porto

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au jospier,
thym, romarin

Desserts

Açaí

Parfait glacé à l'**açaí**,
crème chantilly, meringue

Amazonia

Crème au **Cupuaçu**, sablé,
gel de yuzu

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.*

Leblon

€350

Amazónico Bites

Pão de Queijo

Pain de **manioc** au fromage,
truffe noire

Cangrejo

Crabe royal, pain de manioc épicé,
sauce tomatillo

Empanadas

Bœuf Wagyu, crème à la
truffe noire

Légumes & Marinés

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi

Aguachile

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

Hamachi Tiradito

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

Tuna Laqueado

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

Plats

Bife Japonês

Faux-filet de **bœuf Wagyu**
de Kagoshima A5

San Pedro

Filet de **Saint-Pierre** grillé, sauce pil pil
à l'ail et piment

Lubina

Bar de ligne

Costilla Huacatay

Côtelettes **d'agneau** marinées
à la menthe noire

...

Wok de 25 Verduras

Légumes de saison
cuits au wok

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au josper,
thym, romarin

Desserts

Açaí

Parfait glacé à l'**açaí**,
crème chantilly, meringue

Manjar

Tuile au **chocolat** noir,
ganache montée, cerises

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.*