

Flojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Cre moso • 22

Burrata fumée, raisins infusés au mezcal, concombre, noix du Brésil

Tambo Achiote • 24

Suprême de **poulet** mariné, laitue, pois chiches, vinaigrette aux anchois

Ensalada Amazónica • 19

Mangue, avocat, tomates confites, kalamansi agrumes

Camarones Melosos • 26

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

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Hamachi Tiradito • 28

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

Tuna Laqueado • 32

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

Atun Okinamasu con Caviar • 52

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

Aguachile • 26

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

Langosta • 37

Queue de **homard**, gaspacho noix de coco, raisins, algue yuyo

Ceviche de Camaron • 28

Crevettes violettes marinées, piment rocotto, papaye, maïs cancha

Salmon Tiradito • 25

Saumon d'Ecosse, crème yuzu & miso, salade de mangue

Perlas del Mar

Caviars

Sturia Baerii Vintage

50gr • 180 125gr • 450

Sturia Oscietra

50gr • 220 125gr • 550

Sturia Beluga

50gr • 550 125gr • 1375

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Japazónico

Sushis & Makis

Nigiri

3 Variations (6 2 pièces) • 38

6 Variations (12 pièces) • 76

Amazónico Maki • 18

Mangue, avocat, noix de coco, grués de cacao

Sashimi

3 Variations (9 pièces) • 46

5 Variations (15 pièces) • 82

Langostino Pibil Maki • 26

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

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazonico

Buñuelo • 16

Croquettes de **cabillaud**, aioli à l'encre de seiche & yuzu

Pão de Queijo • 12

Pain de **manioc** au fromage

Arepas • 28

Crabe nikkei, avocat, œufs de saumon

Tequeños • 17

Croustillants de poulet, fromage tybo, condiment coriandre

Ancas de Rana • 28

Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Patacones Mechados • 22

Effiloché de porc, chips de plantain, graines de rocou

Pastel de Choclo • 48

Pain de maïs péruvien, **homard, caviar oscietre**

Liste des Allergènes disponible sur demande

Salteados

Woks

Wok de 25 Verduras • 27
Wok de **légumes** de saison

Arroz Chaufa • 32
Riz sauvage sauté, **magret de canard**,
œuf miroir

Arroz con Mariscos • 48
Crevettes tigrées, moules, poulpe,
bar du Chili riz à la coriandre, sauce créole

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

Centollo • 135
King crab d'Alaska, bisque de maïs,
cacahuètes

Pulpo • 40
Poulpe grillé, piment panca,
croquant de manioc, sauce à l'oseille

Merluza Negra • 58
Bar du Chili, fenouil fumé, pickles de raisins

Al Espeto

Lubina • 14 (100 grs)
Bar de ligne

Dorada • 85 (800 grs)
Daurade royale sauvage

Langostino • 42 (une pièce)
Crevette tigrée impériale

A La Parrilla

Lenguado • 115 (800 grs)
Sole sauvage d'Atlantique

Rodaballo • 150 (500 grs)
Turbot de ligne en tronçon

Langosta Espinosa • 35 (100 grs)
Langouste de Méditerranée,
beurre de shiso, shichimi

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 38 (250gr)
Entrecôte de bœuf argentin

Entraña • 58 (250gr)
Entrana de bœuf Angus au chimichurri

Solomillo de Res • 55 (250gr)
Fillet de boeuf retinta maturé

Costilla Huacatay • 48 (300gr)
Carré d'agneau, chilli fumé,
citron vert & origan

Picanton Caipira • 36 (250gr)
Coquelet mariné à la coriandre fraîche

Solomillo de Wagyu • 188 (400gr)
Fillet de boeuf wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 48 (250gr)
Rumsteak grillé à la brésilienne

Bife Japones • 265 (250gr)
Faux-filet de boeuf wagyu de
Kagoshima A5

T-Bone • 250 (1.5kg - For Two)
USDA Prime black angus maturé 45 jours

Chuleton • 450 (3.5kg)
Tomahawk de Simmental maturé 35 jours

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 14
Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles,
panela épice

Yuca Frita • 15
Frites de manioc, crème d'avocat épicée

Ensalada Mixta • 12
Mesclun, tomates cerises,
vinaigrette citron

Papas al Horno • 12
Pommes de terre grenaille au jopser,
thym & romarin

Esparragos • 16
Asperges vertes, sauce huancaína épicée

Tomates • 14
Tomates anciennes, vinaigrette citronnelle &
gingembre, fromage de chèvre