

## *Hojas y Verduras Frescas* *Fresh Vegetables & Leaves*

### **Ensalada tandoori**

Con picantón salvaje

**Tandoori salad with wild quail**

### **Gazpacho de tomates y jalapeños**

**Tomato and jalapeño gazpacho**

### **Ensalada de king crab**

**King crab salad**

### **Ensalada Amazónica**

Con tomate, mango y aguacate.

Salsa kalamansi

**Amazonian salad with tomato, mango and avocado. Kalamansi sauce**

## *Petiscos Amazónicos* *Amazonian Petiscos*

### **Costilla de Wagyu y ssam de hoja**

**de sisho** (2 pax) • (4 pax)

**Wagyu rib and sisho leaf ssam**

### **Choricitos caseros al pebre chileno**

**Homemade choricitos with chilean pebre**

### **Babaganush con naan al tandoori**

**Babaganush with tandoori naan**

### **Patacones de cochinita pibil**

**Pibil style fried plantains**

### **Rollitos al tandoor**

**Tandoori rolls**

### **Kofta de cordero**

**Lamb kofta**

### **Ancas de rana con salsa**

**de mango y habanero**

**Frog legs with mango and habanero sauce**

### **Guacamole de erizo**

**Sea urchin guacamole**

### **Bolinhos de Bacalao**

**Codfish Cakes**

## *Moriawase Sushi Amazónico* *Moriawase Sushi*

### **Uramaki Amazónico**

Aguacate, mango, ali oli, coco y cacao

**Avocado, mango, ali oli, coconut and cocoa**

### **Uramaki especial**

Salmón, aguacate, pepino y huevas de salmón

**Salmon, avocado, cucumber and salmon roe**

### **Uramaki de langostino**

**Shrimp Uramaki**

### **Uramaki de atún picante y pepino**

**Spicy tuna and cucumber Uramaki**

### **Usuzukuri de hamachi con tomate cherry**

**Hamachi Usuzukuri with cherry tomato**

### **Sashimi moriawase**

**Assortment of Sashimi**

### **Poke de atún rojo y anacardos**

**Red tuna and cashew poke**

### **Nigiri moriawase**

**Assortment of Nigiri**

### **Nigiri de Wagyu**

**Wagyu Nigiri**

### **Aguachile de gamba blanca**

**White prawn aguachile**

### **Trío de tartar**

Hamachi, salmón y atún rojo

**Hamachi, salmon and red tuna tartar**

### **Yarikahua**

Ceviche de carabínero marinado en lima y yuzu

**Scarlet shrimp ceviche**

### **Okinamasu de toro**

Tartar de toro con caviar

**Toro tartar served with caviar**

*Ostras y Caviar*  
*Oysters and Caviar*

**Ostra Especial N.º 2**

**Con ponzu, tomate picante o kalamansi**  
*With ponzu, spicy tomato or kalamansi*

**Beluga Caviar**

**50gr / 100gr**

*Wok y Salteados*  
*Wok and stir-fry*

**Wok de 25 verduras**  
*25 Vegetable wok*

**Calamar salteado al ajillo**  
*Garlic sautéed squid*

**Chaufa integral de pato al tucupí**  
*Integral Duck Chaufa with Tucupí Sauce*

**Curry de langostinos**  
**de río al coco**

*River prawn and coconut curry*

**Salteado de quinoa,**  
**cigala y jugo de lulo**  
*Sautéed quinoa with crayfish and lulo juice*

*Pescados a la Brasa y Espeto*  
*Char-grilled fish*

**Carabinero de Huelva (ud)**  
*Huelva scarlet prawn*

**Lubina al espeto**  
*Sea bass on spit*

**Chipirones al wok con soja**  
**y verduras salteadas**  
*Wok style baby squid*  
*with soy sauce and veggies*

**Lenguado a la parrilla**  
*Grilled sole*

**Merluza negra al teppanyaki con**  
**berenjena asada y chips de plátano**  
*Black Hake Teppanyaki with Roasted*  
*Eggplant and Banana Chips*

**Langosta gallega (500gr)**  
*Galician spiny lobster*

**Calamar al espeto**  
**con vinagreta de piña**  
*Grilled squid with pineapple vinaigrette*

*Carnes Meats*

**Picantón caipira a la brasa**  
*Char-grilled caipira poussin*

**Solomillo de vaca a la parrilla**  
*Avileña con charoles, nacional*  
*Char-grilled beef tenderloin*

**Rack de vaca vieja** (2 personas/Kg)  
*Simmental, 40 días de maduración, Alemania*  
*Old Cow Rack: 40 days of maturation, Germany*

**T-bone de Black Angus** (2 personas/Kg)  
*Black Angus, Nebraska*

**Tenderloin de Wagyu** (2 personas)  
*Wagyu, Chile*

**Kagoshima Wagyu A5**  
*Wagyu, Japan*

*Carnes Criollas Creole Meats*

**Ojo de bife argentino**  
*Red angus, Argentina*  
*Argentine rib eye*

**Picaña al rodicio**  
*Red angus, Brasil*  
*Picaña (rump cap) rodicio*

**Entraña marinada con chimichurri**  
*Black angus, Nebraska*  
*Skirt steak marinated with chimichurri*

**Paletilla de cordero lechal al Huacatay**  
*Suckling lamb shoulder with Huacatay sauce*

*Guarniciones Sides*

**Boniato Sweet potato - Bimis**

**Maíz Corn - Patatas fritas French fries - Patatas Asadas Baked potatoes**