

# Hojas y Verduras Frescas

## Salades & Légumes

**Tambo Achiote • 24**  
Suprême de **poulet** mariné, laitue,  
pois chiches, vinaigrette aux anchois

**Ensalada Amazónica • 19**  
**Mangue, avocat**, tomates confites,  
kalamansi agrumes

**Camarones Melosos • 27**  
**Crevettes, mangue**, cacahuètes, mayonnaise ail &  
gingembre, **caviar** Baerii Vintage

## Crudo y Marinados

### Crus & Marinés

**Hamachi Tiradito • 32**  
**Sérieole** en fines tranches, fruit de la passion,  
feuilles de shiso

**Aguachile • 27**  
Ceviche de **maigre** à la mexicaine,  
crème d'avocat, jalapeño

**Atun Okinamasu con Caviar • 55**  
Tartare de **thon toro**, noix de coco,  
**caviar** Baerii Vintage

**Tuna Laqueado • 34**  
**Thon akami** saisi, manao croustillant,  
ananas, ponzu au tamarin

**Salmon Tiradito • 26**  
**Saumon** d'Ecosse, vinaigrette à la truffe & yuzu  
Pralin au sésame noir

## 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 pièces) • **38**  
6 Variations (12 pièces) • **76**

**Sashimi**  
3 Variations (9 pièces) • **46**  
5 Variations (15 pièces) • **82**

**Amazónico Maki • 18**  
**Mangue, avocat**, noix de coco,  
grués de cacao

**Langostino Pibil • 26**  
Tempura de **crevettes**, sauce teriyaki,  
miso au rocou

*Carte de sushis disponible sur demande*

## Petiscos Amazónicos

### Bouchées Amazónico

**Pão de Queijo • 12**  
Pain de **manioc** au fromage

**Ancas de Rana • 28**  
**Cuisses de grenouilles**, sauce mangue épicée

**Quisquilla • 23**  
Tartare de **gambas** violettes, croquette de  
fruits de mer, mangue-miso

**Tequeños • 21**  
**Croustillants de poulet**, fromage tybo,  
condiment coriandre

**Empanadas • 26**  
Bœuf **wagyu**, crème à la truffe noire

**Patacones Mechados • 19**  
**Effiloché de porc**, chips de plantain,  
graines de rocou

# Salteados

## Woks

### Arroz Chaufa • 35

Riz sauvage sauté, **magret de canard**,  
œuf miroir

### Seco de Hongos • 28

**Champignons** d'hiver,  
jus de légumes rôtis, œuf parfait

**Arroz con Mariscos • 55**  
**Crevettes tigrées, moules, poulpe,**  
**bar du Chili**, sauce créole

## Del Río a la Mar

### Poissons & Fruits de Mer

### Pulpo • 42

**Poulpe** grillé, purée choux fleur à la tonka  
vinaigrette d'olives Botija

### Merluza Negra • 58

**Bar du Chili**, Kalamansi,  
sauce de tamarillo et poivre

### Al Espeto

**Lubina • 14** (per 100grs)  
**Bar** de ligne

### A La Parrilla

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

**Dorada • 85** (800 grs)  
**Daurade royale** sauvage

**Vieiras • 44**  
**Coquilles Saint-Jacques** de Méditerranée,  
purée de panais au miso, caviar Baerii millésimé

**Langostino • 42** (une pièce)  
**Crevette tigrée** impériale

**Pêche du Jour • MP**  
**Poisson** sauvage de Méditerranée

## Carnes a la Parrilla

### Viandes Grillées au Charbon de Bois

**Ojo de Bife • 42** (250gr)  
**Entrecote de boeuf** argentin

**Picanton Caipira • 38** (250gr)  
**Coquelet** mariné à la coriandre fraîche

**Solomillo de Res • 54** (250gr)  
**Filet de boeuf** retinta mûré

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

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

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

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

**Bife Japones • 225** (200gr)  
Faux-filet de **boeuf wagyu** de  
Kagoshima A5

**T-Bone • 250** (1.5kg - For Two)  
**Blonda Española**, mûré 45 jours

## Acompañamientos

### Accompagnements

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

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

**Boniato • 14**  
Patate douce grillée,  
vinaigrette panela-cannelle, pistache

**Wok de 25 Verduras • 28**  
Wok de **légumes** de saison

**Ensalada Mixta • 12**  
**Mesclun**, tomates cerises, vinaigrette citron

**Queso Grillado • 14**  
**Halloumi** grillé, sauce vierge à la tomate  
séchée & anchois