



MONACO
GRAND PRIX 2025

Amazonico

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO
WWW.AMAZONICORESTAURANT.COM/MONTE-CARLO

Vendredi 23 Mai

Déjeuner | 12h00 - 14h30

Restaurant

Menu À La Carte | Dépense minimale de 400€ par personne
(à allouer à la nourriture et boissons)

Dîner | 19h00 - 23h30

Menu de Dîner (1ère service) | 400€ par personne
(excluant les boissons)

Menu de Dîner (2ème service) | 800€ par personne
(400€ à allouer aux boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Un paiement intégral est requis pour toute réservation, à confirmer, et non remboursable 7 jours avant la date de l'événement.

Un âge minimum de 18 ans est requis pour accéder à l'Amazónico Lounge et de 10 ans pour la deuxième service au Restaurant.



Grand Prix 2025 Menu Diner Vendredi

Salmon

Tartare de **saumon** de l'Atlantique, miso piquant, causa de pommes de terres croustillantes, radis

...

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites, kalamansi agrumes

Berenjena

Aubergine japonaise, miso au roucou, Sesame épicé

...

Aguachile

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

Langosta

Queue de **homard**, sauce au tamarin & rocoto, crème fraîche, **caviar** Baerii vintage

Atun Picante

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

...

Merluza Negra

Bar du Chili, Kalamansi, sauce de tamarillo et poivre

servi avec broccoli y zanahoria

...

Entraña

Entrana de boeuf angus au chimichurri

Costilla Huacatay

Carré d'agneau, jus birria

servi avec papas al horno

...

Tapioca Tropical

Perles du Japon noix de **coco**, kaffir & baies de roses, crème de yuzu, mangue épicée

Chocolate al Moctezuma

Fondant au **chocolat**, sorbet lucuma Bailey's

*Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe*





Samedi 24 Mai

Déjeuner | 12h00 - 14h30

Terrasse du Restaurant

Menu Déjeuner | 500€ par personne
(hors boissons)

Le Lounge & Terrasse Spélugues

Menu Déjeuner | 400€ par personne
(hors boissons)

Dîner | 19h00 - 23h30

Menu de Dîner (1ère service) | 500€ par personne
(hors boissons)

Menu de Dîner (2ème service) | 1 000€ par personne
(500€ à allouer aux boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Un paiement intégral est requis pour toute réservation, à confirmer, et non remboursable 7 jours avant la date de l'événement.

Un âge minimum de 18 ans est requis pour accéder à l'Amazónico Lounge et de 10 ans pour la deuxième service au Restaurant.



Grand Prix 2025 Menu Déjeuner & Diner Samedi

Quisquilla

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

...

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Durazno

Abricot roti, cecina de **wagyu**,
vinaigrette à l'aji amarillo, cresson

...

Tuna Laqueado

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

Salmon

Saumon mariné, salade rotie,
vinaigrette pomme & gingembre

Camaron

Crevettes violettes, leche de tigre tomaté,
papaye, mais chulpi

Kagoshima

Boeuf **wagyu** de Kagoshima A5,
Baerii vintage **caviar**, nikiri, chives

...

Rodaballo

Turbot, pil pil piquant à l'ail

servi avec broccoli y zanahoria

...

Solomo

Faux filet du Pays Basque
maturé 60 jours

Costilla

Carré d'agneau,
jus birria

servi avec papas al horno

...

Açaí

Parfait **açaí** & myrtilles, sponge cake
aux amandes, sorbet açaí

Chocolate al Moctezuma

Fondant au **chocolat**,
sorbet lucuma Bailey's

*Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe*



Dimanche 25 Mai

Déjeuner | 12h00 - 14h30

Terrasse du Restaurant

Menu Déjeuner | 1 800€ par personne
(600€ à allouer aux boissons)

Le Lounge & Terrasse Spélugues

Menu Déjeuner | 1 200€ par personne
(200€ à allouer aux boissons)

After Party du Grand Prix | 17h00 - 20h00

After party officielle du Grand Prix de Monaco 2025

Ticket pour boissons debout | 150€ par personne
(3 boissons par personne)

Dîner | 21h30 - 23h30

Terrasse du Restaurant & Le Lounge

Menu de Dîner | 1 000€ par personne
(500€ à allouer aux boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Un paiement intégral est requis pour toute réservation, à confirmer, et non remboursable 7 jours avant la date de l'événement.

Un âge minimum de 18 ans est requis pour accéder à l'Amazónico Lounge et de 10 ans pour la deuxième service au Restaurant.



Menu Grand Prix 2025 Menu Déjeuner Dimanche

Atun Okinamasu con Caviar

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

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Durazno

Abricot roti, cecina de **wagyu**,
vinaigrette à l'aji amarillo, cresson

Centollo

Crabe royal d'Alaska, avocat,
caviar Oscietre

Langosta

Queue de **homard**, sauce au tamarin &
rocoto, crème fraîche, caviar Baerii vintage

Hamachi Tiradito

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

Lomo

Faux filet de Kagoshima A5,
sauce noix de cajou et Nikkei, sésame

Pargo

Vivaneau, sauce pil pil piquant à l'ail

servi avec ensalada de tomate

Solomo

Faux filet du Pays Basque
maturé 60 jours

Costilla

Carré d'agneau grille,
jus à la truffe d'été

servi avec papas al horno

Piña Rostizada

Ananas rôti, gâteau de maïs,
sorbet noix de coco

Chocolate al Moctezuma

Fondant au **chocolat**,
sorbet lucuma Bailey's

*Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe*





Grand Prix 2025 Menu Diner Dimanche

Quisquilla

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

...

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Durazno

Abricot roti, cecina de **wagyu**,
vinaigrette à l'aji amarillo, cresson

...

Tuna Laqueado

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

Salmon

Saumon mariné, salade rotie,
vinaigrette pomme & gingembre

Camaron

Crevettes violettes, leche de tigre tomaté,
papaye, mais chulpi

Kagoshima

Boeuf **wagyu** de Kagoshima A5,
Baerii vintage **caviar**, nikiri, chives

...

Rodaballo

Turbot, pil pil piquant à l'ail

servi avec broccoli y zanahoria

...

Solomo

Faux filet du Pays Basque
maturé 60 jours

Costilla

Carré d'agneau,
jus birria

servi avec papas al horno

...

Açaí

Parfait **açaí** & myrtilles, sponge cake
aux amandes, sorbet açaí

Chocolate al Moctezuma

Fondant au **chocolat**,
sorbet lucuma Bailey's

*Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe*



POUR PLUS DE DÉTAILS
VEUILLEZ CONTACTER NOTRE
ÉQUIPE ÉVÉNEMENTS.

-

+377 98 06 14 14
AMAZONICOMONTECARLO@SBM.MC

Amazonico

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO
WWW.AMAZONICORESTAURANT.COM/MONTE-CARLO