

Fojas 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, aguacate y salsa kalamansi
**Amazonian salad with tomato, mango, avocado,
and kalamansi sauce**

Petiscos Amazónicos *Amazonian Petiscos*

Choricitos caseros al Pebre chileno

Homemade baby chorizos 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

Lomo de atún, salmón y ventresca de atún (toro)
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 carabinero 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 carabinero 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

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