

Hojas y Verduras Frescas

Salades & Légumes

Tambo Achiote • 26

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

Camarones Melosos • 29

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

Ensalada Amazónica • 23

Mangue, avocat, tomates confites, kalamansi agrumes

Ternero • 30

Longe de veau mariné au Huacatay, **Tartare de toro**, olives Botija

Crudo y Marinados

Crus & Marinés

Salmon Tiradito • 28

Saumon d'Écosse, vinaigrette yuzu et agave, escabèche de légumes

Tartaro • 36

Tartare de **boeuf wagyu**, sauce miso-achiote, cracker de maïs

Hamachi Tiradito • 35

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

Aguachile • 32

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

Camaron • 42

Crevettes de Sanremo jus de citron vert et tomate, oignons rouges

Tuna Laqueado • 35

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

Perlas del Mar

Caviars

Sturia Baerii Vintage

50gr • 195 125gr • 495

Sturia Oscietra

50gr • 240 125gr • 610

Sturia Beluga

50gr • 675 125gr • 1650

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Japazónico

Sushis & Makis

Nigiri

3 Variations (6 2 pièces) • 42

6 Variations (12 pièces) • 84

Atun Picante • 26

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

Sashimi

3 Variations (9 pièces) • 52

5 Variations (15 pièces) • 92

Maki de Langosta • 42

Queue de **homard**, mayonnaise au piment aji amarillo, chips d'ail, chulpi corn

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos

Bouchées Amazónico

Pão de Queijo • 14

Pain de **manioc** au fromage

Pastel de Choclo • 35

Emietté de **rouget**, **caviar** Baerii vintage, pain de maïs péruvien

Cangrejo • 28

Crabe de roche, pain de manioc épicé, sauce tomatillo

Empanadas • 27

Bœuf wagyu, crème à la truffe noire

Tequeños • 24

Croustillants de **poulet**, fromage tybo, condiment coriandre

Ancas de Rana • 32

Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Kofta de Cordero • 27

Kefta d'agneau, vinaigrette combava, pickles de concombre au mezcal

Pato • 24

Croquettes de **canard** confit, jalapeño & agrumes

Salteados

Woks

Arroz Chaufa • 38

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

Denti • 52

Denti **poêlé**, cacahuètes grillées,
sauce épicée à la coco et coriandre

Arroz con Mariscos • 58
Crevettes tigrées, moules, poulpe,
bar du Chili, sauce créole

Del Río a la Mar

Poissons & Fruits de Mer

San Pedro • 68

Filet de **Saint-pierre** grillé,
sauce pil pil

Merluza Negra • 64

Bar du Chili, Kalamansi,
sauce au poivre et tamarillo

Pulpo • 44

Poulpe grillé, purée d'aubergine, escabèche de légumes

Al Espeto

Lubina • 16 (100 grs)
Bar de ligne

A La Parrilla

Lenguado • 145 (800 grs)
Sole sauvage d'Atlantique

Dorada • 92 (800 grs)
Daurade royale sauvage

Poisson du Jour • PM
Poisson sauvage méditerranéen

Langostino • 45 (une pièce)
Crevette tigrée impériale

Langosta • 195 (700 grs)
Homard bleu de Bretagne

Carnes a la Parrilla

Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 45 (250gr)
Entrecote de boeuf argentin

Picanton Caipira • 42 (250gr)
Coquelet mariné au paprika et sauce soja

Solomillo de Res • 55 (250gr)
Filet de boeuf retinta mûré

Solomillo de Wagyu • 220 (400gr)
Filet de boeuf wagyu du Chili

Entraña • 62 (250gr)
Entrana de boeuf Angus au chimichurri

Picanha Rodizio • 52 (250gr)
Rumsteck grillé à la brésilienne

Costilla Huacatay • 52 (300gr)
Carré d'agneau, chilli fumé,
citron vert & origan

Bife Japonés • 245 (200gr)
Faux-filet de **boeuf wagyu** de
Kagoshima A5

Txuleta • 135
Faux filet Basque de Jersey sur l'os,
mûré 60 jours

Costilla de Res • 195
Entrecôte Angus Iberico,
mûré 45 jours

Acompañamientos

Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 16
Brocoletti grillés, **carottes** nouvelles,
panela épicée

Papas al Horno • 14
Pommes de terre grenaille au josper,
thym & romarin

Mazorca • 16
Mais grillé, crème de truffe noire,
fromage de chèvre, piment mariné

Wok 25 • 22
légumes de saison au wok

Ensalada Mixta • 14
Mesclun, tomates cerises, vinaigrette citron

Hinojo • 18
Fenouil grillé & cru,
vinaigrette yuzu-koshu, grenade