



Amazónico

Carta de alérgenos

Allergen chart

Amazonico



Nuestros panes • Our breads

	Apio Celery	Gluten	Crustáceo Crustacee	Huevos Eggs	Pescado Fish	Altramuz Lupin	Lácteos Milk	Moluscos Molluscs	Mostaza Mustard	Frutos secos Tree nuts	Cacahuete Peanut	Sésamo Sesame	Soja Soy	Sulfitos Sulfur
Pan integral <i>Wholemeal bread</i>	○						T			T		T	T	
Pan brioche <i>Brioche bread</i>	○	T	○	T			○	T	T	T		T	T	T
Pan de olivas <i>Olives bread</i>	○	T	T	T			T	T	T	○		T	T	T
Bollo rústico con pasas <i>Rustic bun with raisins</i>	○		T		T		T			T	T	○	T	T
Bollo rústico <i>Rustic bun</i>	○		T		T		T			T		T	○	T

Aperitivo • Appetizer

Crudités			○				○					○		○
-----------------	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	---

Flojas y verduras frescas • Fresh leaves and vegetables

Ensalada Tandoori <i>Tandoori Salad</i>		○		○	○		○		○	T	T	T	○	○
Ensalada Amazónica <i>Amazonian Salad</i>		○										○	○	○
Ensalada de King Crab <i>King Crab Salad</i>		○	○	○					○			○	○	○

Amazonico



Petiscos Amazonicos • Amazonian Petiscos

Costilla de wagyu y ssam de hoja de sisho <i>Wagyu rib and sisho leaf ssam</i>	T	●	●	●	●			●				T	T	●	●
Choricitos caseros al pebre chileno <i>Homemade choricitos with chilean pebre</i>															
Babaganush con naan al Tandoori <i>Babaganush with tandoori naan</i>		●		●			●		T	●				T	
Patacones de cochinita pibil <i>Pibil style fried plantains</i>															●
Kofta de cordero <i>Lamb kofta</i>							●		●	T (Nuez)					
Ancas de rana con salsa de mango y habanero <i>Frog legs with mango and habanero sauce</i>		●												●	
Bolinhos de bacalao <i>Codfish fritters</i>	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	T
Rollitos al tandoor <i>Tandoori rolls</i>	T	T	T	T	T		●	T	●	T	T	T	T	T	T

Amazonico



Moriawase Sushi Amazonico

Caviar Beluga			T		○			T						
Uramaki Amazonico		○						○		○			○	○
Uramaki especial		○			○				○			○	○	○
Uramaki de langostino <i>Shrimp Uramaki</i>		○	○	○					T			○	○	○
Uramaki de atún picante y pepino <i>Spicy tuna and cucumber Uramaki</i>		○			○			○				○	○	○
Usuzukuri de hamachi con tomate cherry <i>Hamachi Usuzukuri with cherry tomato</i>		○			○							○	○	
Sashimi moriwase <i>Assortment of Sashimi</i>					○								○	
Poke de atún rojo y anacardos <i>Red tuna and cashew poke</i>		○			○			○		○ (anacardo)		○	○	
Nigiri moriwase <i>Assortment of Nigiri</i>		○			○					T		○	○	○
Aguachile de gamba blanca <i>White prawn aguachile</i>			○						○					
Trío de tartar <i>Hamachi, salmon and red tuna tartar</i>	○	○		○	○		T	T	○	T	T	○	○	○

Amazonico



Wok y Salteados · Wok and stir-fry

	Apio Celery	Gluten	Crustáceo Crustaceo	Huevos Eggs	Pescado Fish	Altramuz Lupin	Lácteos Milk	Moluscos Molluscs	Mostaza Mustard	Frutos secos Tree nuts	Cacahuete Peanut	Sésamo Sesame	Soja Soy	Sulfitos Sulfur
Wok de 25 verduras <i>25 Vegetable wok</i>		○									○	○		
Mejillones kaeng khiao <i>Kaeng khiao mussels sautéed with green curry</i>	○			○			○							
Chaufa integral de pato al tucupí <i>Integral Duck Chaufa with Tucupí Sauce</i>		○	○			○					○	○		
Curry de langostinos de río al coco <i>River prawn and coconut curry</i>		T	○			○		○	○	T				
Salteado de quinoa, cigala y jugo de lulo <i>Sautéed quinoa with crayfish and lulo juice</i>		T	○		T					T	○	○	○	
Calamar salteado al ajillo <i>Sautéed squid with garlic</i>							○							○
Moqueca de ventresca de atún y patatas <i>Tuna belly and potatoes stew</i>			○	○										○

Amazonico



Pescados a la Brasa y Espeto · Char-grilled fish

Carabinero de Huelva <i>Huelva scarlet prawn</i>			●											
Lubina al espeto <i>Sea bass on spit</i>		● (Guarnición)			●							● (Guarnición)	● (Guarnición)	
Chipirones al wok con soja y verduras salteadas <i>Wok style baby squid with soy sauce and veggies</i>		●					●	●					●	
Lenguado a la parrilla <i>Grilled sole</i>		● (Guarnición)			●							● (Guarnición)	● (Guarnición)	
Merluza negra al teppanyaki con berenjena asada y chips de plátano <i>Black Hake Teppanyaki with Roasted Eggplant and Banana Chips</i>					●									
Langosta asada a la mantequilla <i>Butter roasted lobster</i>		●	●				●						●	●
Rodaballo salvaje <i>Grilled wild turbot</i>	T	●		T	●		T		T	T	T	●	●	T

Amazonico



Guarniciones · Sides

Bimis a la brasa con mantequilla especiada <i>Grilled bimis with spiced butter</i>					●	T	●		●	T			●	
Boniato a la brasa <i>Grilled sweet potato</i>														

Postres · Desserts

Coração de Coco y Sopita de Mango Coquinho <i>Coconut with Coquinho Mango Cream</i>		●		T			●			●	T	T	●	T
Lima limón con Crumble de Lotus <i>Lime Lemon with Lotus Crumble</i>		●		●			●			T	T	T	●	
Piña asada con Quimbolito Lojano y Helado de Coco <i>Roasted Pineapple with Quimbolito Lojano and Coconut Ice Cream</i>		●		●			●			●	T	T	T	T
Chocolate Moctezuma con helado de aguacate <i>Moctezuma chocolate with avocado ice cream</i>		T		●			●			T	T	T	●	T



Amazonico



Helados artesanos. Home-Made Ice Cream

Guayaba de Xilitla <i>Guava from Xilitla</i>		○		T				T			T	T	T	○	T
Açaí de Pará <i>Acai from Pará</i>		○		T				T			T	T	T	○	T
Mango rey		○		T				T			T	T	T	○	T
Maracuyá <i>Passion fruit</i>		○		T				T			T	T	T	○	T
Aguacate <i>Avocado</i>		○		T				T			T	T	T	○	T
Vainilla de Papantla <i>Vanilla from Papantla</i>		○		○				○			T	T	T	○	T
Coco verde <i>Green coconut</i>		○		T				○			○	T	T	○	T
Yogurt griego <i>Greek yogurt</i>		○		T				○			T	T	T	○	T
Degustación de helados amazónicos <i>Tasting of Amazonian ice creams</i>		○		○				○			○	T	T	○	T
Mantequilla de panela con grue de cacao <i>Panela butter with cocoa butter</i>								○			T			T	