

Hojas 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 y aguacate.

Salsa kalamansi

*Amazonian Salad with tomato, mango
and avocado. Kalamansi sauce*

Petiscos Amazónicos Amazonian Petiscs

Costilla de wagyu y ssam de hoja de sisho (2 pax) (4 pax)

Wagyu rib and sisho leaf ssam

Choricitos caseros al pebre chileno

Homemade choricitos 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

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

Ponzu o Tomate picante o Kalamansi
Ponzu or 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 scarlet prawn

Lubina al espeto (ración)
Sea bass on spit (ration)

**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*

Langosta gallega (500gr)
Galician spiny lobster

**Calamar al espeto
con vinagreta de piña**
Grilled squid with pineapple vinaigrette

Carnes Meats

Picantón caipira a la brasa
Char-grilled poussin caipira

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

Wagyu japonés
Japanese Wagyu

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