

Hojas y Verduras Frescas

Ensalada Tandoori

Picanton salvaje al horno Tandoor con lechugas aliñadas y crotones de pan especiados

Ensalada Amazónica

Timbal de tomate confitado, mango y aguacate aliñado con salsa kalamansi

Ensalada de king crab

Lechugas variadas, tirabeques, king crab, vinanegreta de soja sesamo naranja y miel

Petiscos Amazónicos

Costilla de wagyu y ssam de hoja de sisho

Choricitos Caseros al pebre chileno

Babaganush con naan al Tandoori

Berenjena asada y especiada con granada

Patacones de cochinita pibil

Rollitos al Tandoor

Cordero y verduras al korma, salsa de yogurt y menta

Kofta de cordero

Cordero marinado masala, salsa de yogurt y tamarindo

Ancas de rana con salsa de mango y habanero

Guacamole de erizo

Moriawase Sushi Amazónico

Caviar oscietra

Uramaki Amazónico

Aguacate, mango, ali oli, coco y cacao

Uramaki especial

Salmón, aguacate, pepino y huevas de salmón

Uramaki de langostino

Tempura de langostino, teriyaki y salsa de achiote

Uramaki de atún picante y pepino

Relleno de tartar picante de atún, pepino y manzana ácida

Usuzukuri de hamachi con tomate cherry

Tiradito de pez limón con aliño japonés

Sashimi moriawase

Selección de 3 cortes de sashimi

Poke de atún rojo y anacardos

Tartar estilo Hawaino con sésamo, piña, anacardos y arroz salvaje

Niguiiri moriawase

Selección de niguiris Amazónicos

Aguachile de gamba blanca

Gamba blanca curada con crema de aguacate y jalapeño

Trío de tartar

Tartar de hamachi en amarillo de ají, tartar de salmón, alcaparras y yema picante, tartar de atún rojo, aceituna verde y mostaza encurtida

Yarikahua

Carabinero con choclo morado, ceviche de carabinero marinado en lima y yuzu con su cabeza asada

Okinamasu de toro

Tartar de toro con caviar

Ostras

Ostra ponzu

Ostra con salsa cítrica
Japonesa y maracuyá

Ostra tomate picante

Ostra con salsa de tomate
tailandés picante

Ostra Kalamansi

Ostra con vinagreta de
cítricos filipinos

Wok y Salteados

Wok de 25 verduras

Verduras de temporada salteadas al wok

Mejillones kaeng khiao

Salteado al wok de mejillones y curry verde

Chaufa integral de pato al tucupí

Tres tipos de arroz integral con pato
azulón salvaje a la parrilla

Curry de langostinos de río al coco

Curry del sur de la india con leche
de coco y arroz basmati

Salteado de quinoa, cigala y jugo de lulo

Tres tipos de quinoa con cigala y jugo de lulo

Pescados a la Brasa y Espeto

Carabinero de huelva

Merluza negra al teppanyaki

Con berenjena asada y chips de plátano

Lubina al carbón con chimichurri de lima

Langosta asada a la mantequilla

Al horno con mantequilla de hoja
de shiso verde y jengibre

Chipirones al wok con soja y verduras salteadas

Rodaballo salvaje

A la parrilla con guarnición de verduras

Lenguado a la parilla

King crab a la brasa • 57€

Con salsa de mariscos y ensalada de pampinas

Carnes

Entraña marinada con chimichurri

Black Angus, Nebraska

Carnes Criollas

Picantón caipira a la brasa

Marinado con hierbas aromáticas

Paletilla de cordero lechal al huacatay

Ojo de bife argentino

Red Angus, Argentina

Solomillo de vaca a la parrilla

Avileña con charoles, nacional

Picaña al rodicio

Red Angus, Brasil

Rack de vaca vieja

Simmental, 40 días de maduración, Alemania

T-bone de black Angus

Black Angus, Nebraska

Tenderloin de wagyu

Wagyu, Chile

Wagyu japonés

Con brotes verdes y chips de plátano

Si quiere probar nuestra
Cocina Amazónica
le recomendamos nuestro

Menú Degustación

Por persona
(el menú solo se servirá en mesa completa).