

āmaZ



LA MESA Y LA SOBREMESA

De la selva su corazón

## PIQUEOS La transformación empieza con el primer bocado...

Conchas canga con camu camu  
Conchas grilladas bañadas por una salsa  
agridulce de camu camu  
**Porción completa:** S/. 48  
**½ Porción:** S/. 30

Los maduros de doña eli  
Canastitas de plátano con chalaquita amazónica  
**Porción completa:** S/. 26  
**½ Porción:** S/. 18

Empanadas de yuca veggie  
La clásica empanada amazónica rellena  
de verduras al palillo y castañas  
**Porción completa:** S/. 32  
**½ Porción:** S/. 20

Tortillas de choclo con cerdo mechado  
Crepa de choclo fresco, panceta mechada, frejoles  
uçayalinos batidos y lechuga fresca  
**Porción completa:** S/. 55  
**½ Porción:** S/. 32

Causita pituca  
Camarones tarapotinos escabechados sobre pituca,  
maduros y mayonesa de tapioca  
**Porción completa:** S/. 65  
**½ Porción:** S/. 35

Churos pishpirones  
Caracoles de río con sofrito regional, salsa de chorizo y tapioca  
**Porción completa:** S/. 60  
**½ Porción:** S/. 34

Bandeja shunta  
Calabresa acevichada, chorizo en su jugo, colita de cerdo  
confitada y patacones  
**Porción completa:** S/. 70  
**½ Porción:** S/. 40

Empanadas de yuca de la casa  
**Porción completa:** S/. 35  
**½ Porción:** S/. 22



## ENTRADAS

### Tiradito casho

Pesca del día laminada y bañada en salsa de casho, terminada con aceite de castaña

**Porción completa: S/. 44**

**½ Porción: S/. 28**

### Ceviche ámaZ

Clásico ceviche revolcado con plátano maduro y ají charapita

**Porción completa: S/. 58**

**½ Porción: S/. 34**

### Atún apasionado

Atún fresco, miel de pasionarias, leche de tigre, palta y callampas

**Porción completa: S/. 58**

**½ Porción: S/. 35**

### Ceviche natural

Ceviche vegetariano, palta, palmitos, maduros, pepino con leche de tigre de vegetales y torrejitas de choclo

**Porción completa: S/. 40**

**½ Porción: S/. 27**

### Frutos del mar

Fresca ensalada de mariscos con mango, taperiba, papaya verde y vinagreta de casho

**Porción completa: S/. 48**

**½ Porción: S/. 30**

### Ensalada de chonta

Chonta sostenible de pijuayo, palta, pepino, tomate y vinagreta de toronja regional

**Porción completa: S/. 42**

**½ Porción: S/. 25**

### Tacacho ámaZ

Plátano verde y maduro majado, cecina crujiente y chicharrón de tocino

**Porción completa: S/. 58**

**½ Porción: S/. 34**

### Ollita de langostinos

Langostinos al ajillo con ají negro, hongos y ají dulce morroneado.

**Porción completa: S/. 85**

**½ Porción: S/. 45**

### Chicharrón de pollo con castañas

Rollitos de pollo rellenos de castañas, empanizados en harina de yuca. Salsa de naranja agria, ajo y achiote

**Porción completa: S/. 45**

**½ Porción: S/. 25**

### Pacamoto de camarones tarapotinos

Ceviche de camarones cocidos en bambú a la brasa con naranja agria, cocona y tomate

**Porción completa: S/. 80**

**½ Porción: S/. 45**

## HOJAS

Patarashca de hongos  
Hongos frescos y corazones de chonta con  
sofrito de palillo y sachao regano  
**Porción completa: S/. 52**

Patarashca  
Pescado envuelto en hoja de bijao, con  
aderezo de palillo, ají dulce y sachaculantro,  
cocido a la grilla.  
**Porción completa: S/. 65**

Juane de pollo  
Tradicional juane con pollo de chacra  
**Porción completa: S/. 38**

Juane de pato pekin  
Juane de arroz glutinoso con pato  
pekin y salsa hoisin  
**Porción completa: S/. 54**

Avís pa juane  
Juane de arroz con carne molida de  
cerdo y pollo de chacra  
**Porción completa: S/. 44**

## TIMBUCHES, APIS Y PANGOS

Timbuche de camaroncito y cecina  
Caldo de camarón seco de río y cecina con pasta casera  
y taploca  
**Porción completa: S/. 50**  
**½ Porción: S/. 27**

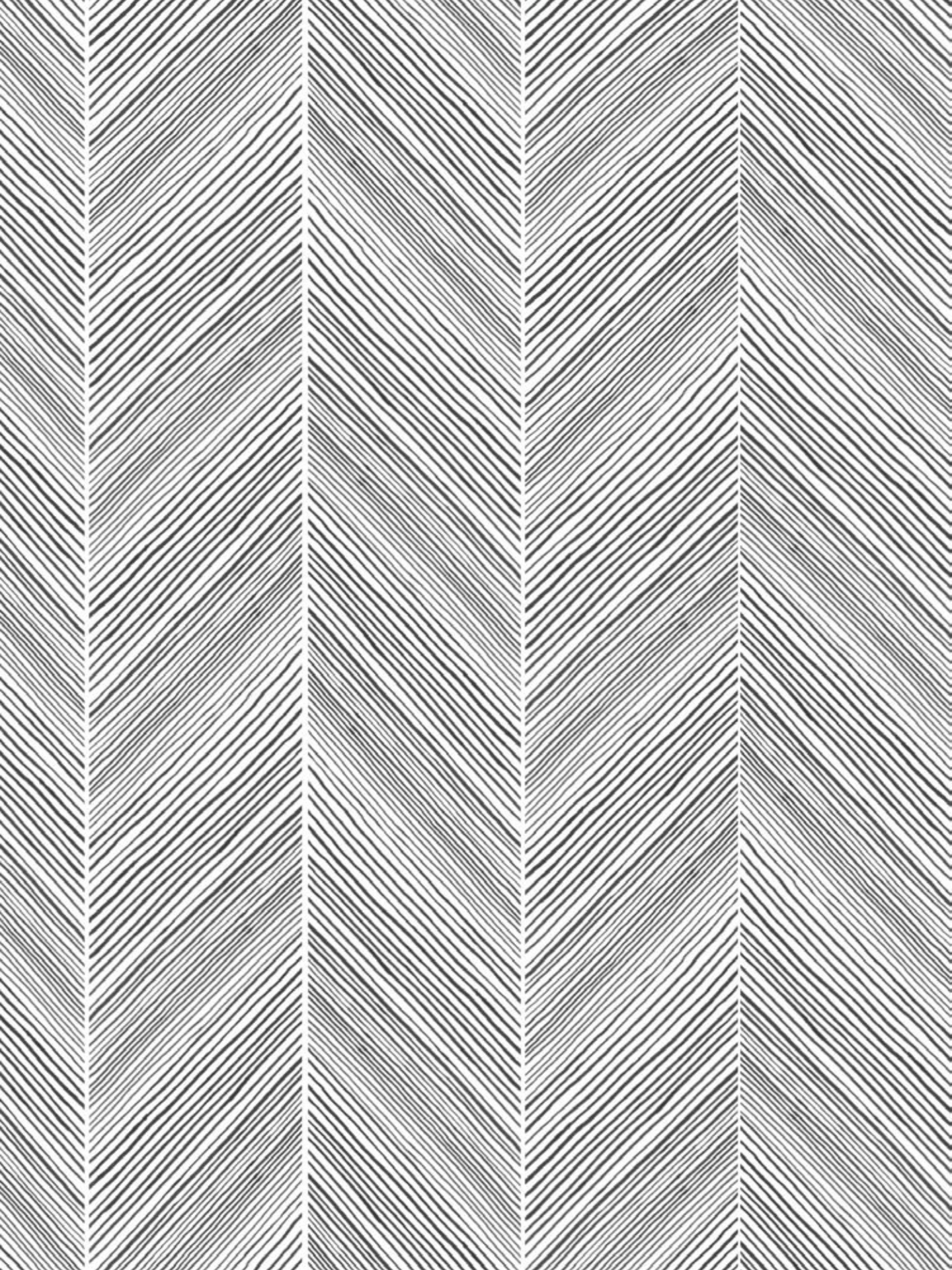
Sudado de carachama y tucupí  
Caldo de carachama y tucupí con verduras frescas  
**Porción completa: S/. 70**

Inchicapi de gallina  
Clásica sopa regional con gallina, maní y yuca  
**Porción completa: S/. 40**  
**½ Porción: S/. 24**

Pango de doncella ahumado con masato y chonta  
Pescado de río ahumado y sudado, corazón de chonta,  
masato ácido cecina y yuca  
**Porción completa: S/. 70**  
**½ Porción: S/. 38**

Chupe de cangrejos y leche de coco  
Cangrejo reventado en leche de coco, mariscos y  
hierbas  
frescas regionales  
**Porción completa: S/. 100**







## GRILLA Y SALTEADOS

Steak de paiche  
Con mantequilla de hierbas y farofa de maduros  
**Porción completa:** S/.85

Costillas ahumadas  
Cecina de costillas de cerdo a la parrilla con salsa de mani y panela  
**Porción completa:** S/.60  
**½ Porción:** S/. 35

Picana a la parrilla  
Con cocona quemada y relish de pepino y carambola  
**Porción completa:** S/.90  
**½ Porción:** S/. 50

Saltado de mariscos con palillo y leche de coco  
Wok de mariscos y verduras con salsa de palillo, leche de coco y dende  
**Porción completa:** S/.55  
**½ Porción:** S/. 30

Doncella casho  
Salteado de pescado de río con nueces de casho y champiñones  
**Porción completa:** S/.70  
**½ Porción:** S/. 40

Lomo saltado ámaZ  
Clásico lomo saltado con cecina, aji dulce y plátanos maduros  
**Porción completa:** S/.65  
**½ Porción:** S/. 38

Sacha chaufa  
Arroz chaufa con cecina y platano maduro  
**Porción completa:** S/.45  
**½ Porción:** S/. 28

Arroz con chorizos y ucalinos  
Arroz salteado con chorizo, verduras, y frejol ucalino  
**Porción completa:** S/.45  
**½ Porción:** S/. 28

## GUISOS

Abruto tu paiche  
Paiche guisado con chorizo y aji dulce servido con puré de aguaje  
**Porción completa:** S/.78  
**½ Porción:** S/. 45

Pollo a la memepa  
Pollo de chacra guisado con masato de pijuayo  
**Porción completa:** S/.48  
**½ Porción:** S/. 28

Pato casharo  
Guiso de pato criollo con achiote, yogurt, curd de limones y chocolate amargo  
**Porción completa:** S/.54  
**½ Porción:** S/. 35

Asado de tira al aji negro  
Asado de tira guisado con aji negro y aji dulce rostizado  
**Porción completa:** S/.58



## ACOMPAÑAMIENTOS

Chonta con fariña de castaña

Porción completa: S/.48

½ Porción: S/.30

Revolcón amazónico

Porción completa: S/.42

½ Porción: S/.25

Arroz al palillo con castañas

Porción completa: S/.26

½ Porción: S/.15

Arroz con coco

Porción completa: S/.26

½ Porción: S/.15

Maduros fritos o asados

Porción completa: S/.15

½ Porción: S/.8

Maduro canga

Porción completa: S/.20

½ Porción: S/.12

Yuca sancochada o frita o majada

Porción completa: S/.15

½ Porción: S/.8

Pituca sancochada o puré

Porción completa: S/.18

½ Porción: S/.10

Tostones y pan de queso

Porción completa: S/.15

½ Porción: S/.8



Y será una gran **CELEBRACIÓN**



#### ABRUTA FIESTA REGIONAL

Para 4 personas

Ceviche ámaZ

Pacamoto de camarones

Maduro a la parrilla con queso serrano

Empanadas del día

Juane

Patarashca

Tacacho ámaZ


Lomo saltado ámaZ

Sacha chaufa

Postres

Regionales

Precio por menú S/. 600



VEGETARIANO  
Para 2 personas

Ceviche natural  
Revolcón amazónico

Empanadas de yuca rellenas de verduras

Patarashca de hongos y callampas  
Verduras con mishkina coco y dende  
Arroz al palillo con castañas

Farofa de platano

Sorbetes de frutas amazónicas  
Keke de yuca

Precio por menú S/. 270



## POSTRES

### Amaz split

Plátano de la isla, chocolate 60%, ají charapita, helado de copoazú  
granita de anonácea y ron  
S/. 35

### Torta de chocolate Santhome

Pisco y pecanas bellavista, helado de haba tonka, cacao verde  
S/. 35

### Tarta de palta

Sacha tomate, sorbete de taperibá, mango, arazá, aceite de coco  
S/. 30

### Crema volteada

Hoja de cítricos, cidra, albahaca - limón  
S/. 30

### Keke de yuca

Mistela, toronja rosada, fariña de café, helado de choclo quemado  
sacha culantro  
S/. 30

### Arroz con mango

Arroz con leche de coco, sorbete de mango y espuma de quito quito  
S/. 30

### Sorbetes y Helados

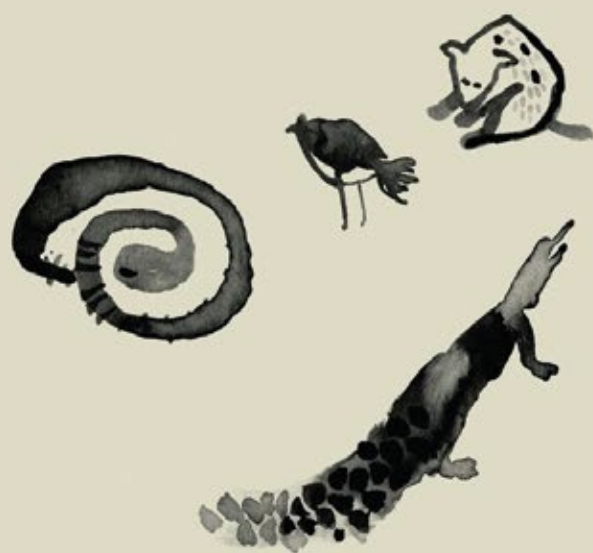
Hechos en casa con frutas e ingredientes regionales  
S/. 24

### Helado de cecina

Granita de sapote, reducción de cerveza negra y "Whisky ámaZ", sal de maras  
S/. 12







**PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO**  
Chef Ejecutivo

EL EQUIPO ESTÁ INTEGRADO POR **MAURICIO BARBON** ORQUESTANDO DELICIAS AMAZÓNICAS EN LA COCINA  
**MARÍA JOSE JORDAN** ENDULZÁNDONOS LA VIDA EN LA PASTELERÍA, **LUIS FLORES** PREPARÁNDONOS EXQUISITOS CÓCTELES EN LA BARRA, **FEDERICO DI PIERRO** RECOMENDANDO  
LOS MEJORES MARIDAJES COMO SOMMELIER, Y **RAÚL PONCE** AGASAJANDO A LOS COMENSALES COMO MAÎTRE.