

# MORIAWASE SUSHI AMAZÓNICO

**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*

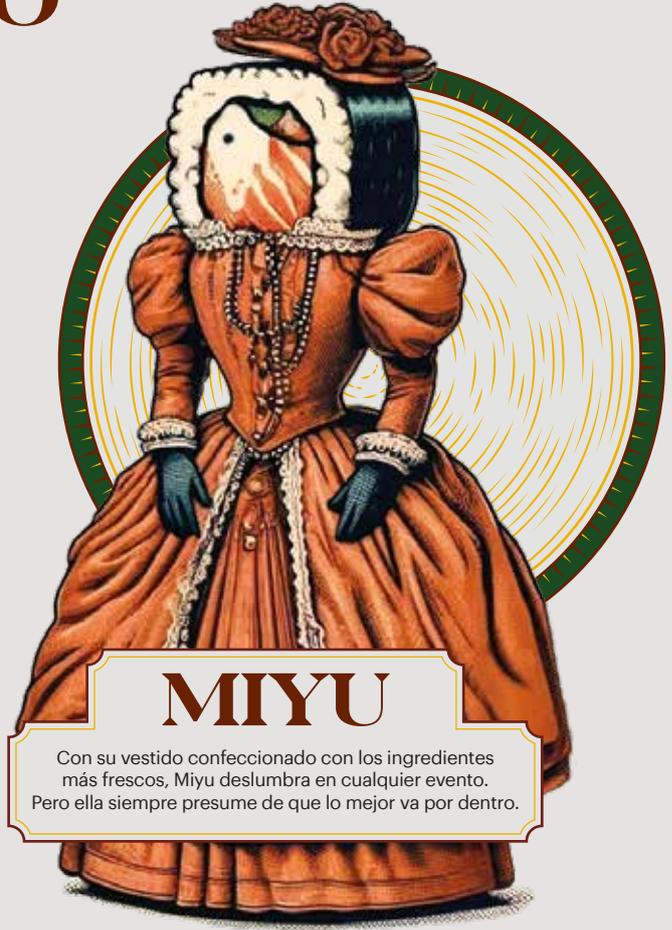
**Poke de Atún Rojo y Anacardos**  
*Red Tuna and Cashew poke*

**Nigiri Moriawase**  
*Assortment of Nigiri*

**Nigiri de Wagyu**  
*Wagyu Nigiri*

**Trío de tartar**  
Hamachi, salmón y atún rojo  
*Hamachi, salmon and red tuna tartar*

**Okinamasu de Toro**  
Tartar de Toro con Caviar  
*Toro tartar served with Caviar*



## MIYU

Con su vestido confeccionado con los ingredientes más frescos, Miyu deslumbra en cualquier evento. Pero ella siempre presume de que lo mejor va por dentro.



## PERLO

Noble y refinado caballero del mar. Siempre elegante con su sombrero de copa, disfruta de los mejores manjares y una buena conversación.

## OSTRAS OYSTERS & CAVIAR

**Ostra Ponzu**  
*Ponzu Oyster*

**Ostra Kalamansi**  
Con Vinagreta de Cítricos Filipinos  
*Kalamansi Oyster with Filipino Citrus Vinaigrette*

**Ostra Tomate Picante**  
*Spicy tomato oyster*

**Caviar Beluga**  
(50 gramos)

**Caviar Beluga**  
(100 gramos)

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€.  
Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.

## LA DESTILERÍA

*de Amazónico*

# PARA COMPARTIR TO SHARE



## GUZO

Distinguido y gentil guacamole de sociedad. Con su traje hecho de los ingredientes más frescos, Guzo siempre impresiona en cada ocasión. Pero él insiste en que su verdadero encanto está en su interior.

Rollitos al tandoor  
*Tandoori rolls*

Bolinhos de bacalao  
*Codfish fritters*

Patacones de cochinita pibil  
*Pibil style fried plantains*

Guacamole de erizo  
*Sea urchin guacamole*

## POSTRES DESSERT

Degustación de helados  
*Ice Cream Assortment*

Bizcocho de pera nashi  
*Nashi pear cake*

Piña Asada con Quimbolito Lojano  
y Helado de Coco  
*Roasted Pineapple with Quimbolito Lojano  
and Coconut Ice Cream*



## SUQUI

Siempre aparece en el último momento dispuesta a endulzarte el día. Su filosofía: si no puedes ser el postre, al menos sé el que todos recuerdan.

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Aperitivo y pan de nuestro obrador 3€. Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.

## LA DESTILERÍA

*de Amazonico*