

Amazónico

Ostras Oyster

Ostra Ponzu
Ponzu Oyster

Ostra Kalamansi
Kalamansi Oyster

Moriawase

Sashimi Moriawase
Sashimi Moriawase

Nigiri Moriawase
Nigiri Moriawase

Sushi Amazónico

Uramaki de Langostino
Shrimp Uramaki

Uramaki Amazónico
Amazonian Uramaki

Uramaki Especial
Special Uramaki

Nigiri Salmón Flambeado
Salmon Nigiri

Nigiri de Wagyu
Wagyu Nigiri

Caviar

Oscietra (30 gramos)
Oscietra (30 grams)

Baeri (100 gramos)
Baeri (100 grams)

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 10% de IVA. Aperitivo y pan nuestro obrador 3€. Este precio se verá incrementado 10% en terraza.

Amazónico

Hojas y Verduras Frescas Fresh Vegetables & Leaves

Ensalada Amazónica
Amazonic Salad

Ensalada King Crab
King Crab Salad

Petiscos Amazónicos Amazonic Petiscos

Rollitos al Tandoor
Tandoori Rolls

Ancas de Rana
Frog Legs

Guacamole de Erizo
Sea Urchin Guacamole

Patacones Pibil
Pibil Style Fried Plantains

Carnes Meat

Tenderloin de Wagyu
Wagyu Tenderloin

Wagyu Japonés
Japanese Wagyu

Entraña Marinada con Chimichurri
Skirt Steak Marinated with Chimichurri

The prior freezing of the fish to be consumed raw or semi-raw is carried out, in compliance with ROYAL DECREE 1420/2006, of December 1, on prevention of parasitosis by Anisakis.

Information on allergens available to the consumer as established in Regulation EU 1169/2011.

Prices include 10% VAT. Aperitif and bread from our workshop € 3. This price will be increased by 10% on the terrace.