

BREAKFAST DESAYUNOS

Sandwich \$20.000

Gratinado de pollo o pescado en un suave pan artesanal
Grated chicken or fish sandwich on a soft artisan bread

Torta de Pescado Seco \$20.000

A la plancha, acompañada de arepa y limón
Grilled, served with arepa and lemon

Carpaccio de Pulpo \$50.000

Pulpo finamente cortado, acompañado de salsa de anguila y un toque de queso parmesano
Octopus carpaccio with unagi sauce and a touch of parmesan cheese

Trilogía de Ceviches \$45.000

Cubos de pescado en variedad de ceviches:
Variety of ceviche:
tradicional a base de limón. Tiradito a base de ají amarillo agri dulce acompañados de chips de plátano verde.
Traditional lemon based, tiradito in a yellow pepper base and bittersweet ceviche served with plantain chips

Ceviche Mixto Peruano: \$40.000

Pescado y mariscos, acompañado de lonjas de aguacate, maíz tostado y un toque de jugo de limón.
Fish and seafood served with avocado slices, roasted and lemon juice

Tiradito de Salmón Ahumado en Salsa Nikkei \$40.000

Laminas de Salmón ahumado, en una suave salsa a base de aceite de ajonjolí.
Smoked salmon slices with nikey sauce (sesame oil based sauce)

Ceviche Peruano: \$35.000

Cubos gruesos de pescado blanco, Acompañados de lonjas de aguacate, maíz tostado y un toque de jugo de limón.
Cubes of white fish, served with avocado slices, roasted corn and lemon juice.

Tiradito Cremoso en Ají Amarillo \$35.000

Corte delgado de Tilapia, en salsa a base de ají amarillo
Thin slices of tilapia in a yellow pepper sauce

ENTRADAS CALIENTES

Camarones al Panko \$34.000

Camarones crocantes previamente aderezados, acompañados de ensalada criolla.
Breaded shrimp served with creole salad (onion and rocotto)

Consomé de Pescado: \$13.000

Acompañado de arepa.
Fish soup served with arepa

Patacón Gratinado: \$35.000

Crujientes patacones gratinados con camarones y queso parmesano y una delicada salsa de la casa.
Grated patacón with shrimp, parmesan cheese and a house special sauce

Crema de Tomate \$35.000

A base de Tomate y camarones, acompañada de tostones, laminas de aguacate, con un toque de queso parmesano y albahaca.
Tomato soup and shrimp, served with tostones, avocado slices, a touch of Parmesan cheese and basil

HOT APPETIZERS

Nuestros filetes:

Our steaks

Tilapia Apanada o a la Plancha \$51.000

Breaded or grilled Tilapia

Filete de Temporada Apanado o a la Plancha \$51.000

(Marlín, Dorado o Bravo)
Breaded or grilled season steaks (Marlin, Dorado o Bravo)

Salmón bañando en salsa de teriyaki o a la plancha \$54.000

Salmon with teriyaki sauce or grilled

Atún a la Plancha \$54.000

Grilled Tuna

Rodaja de bagre frito \$40.000

Slice of fried Bagre

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

SALSAS

Finas Hierbas
Fine herbs

Teriyaki

Uchuva
Cape goosberry

Champiñones
Mushrooms

SAUCES

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Verifica en el menú que platos pueden causarte hipersensibilidad o intolerancias. Si tienes alguna duda consulta con el personal de servicio.
En nuestro restaurante los ingredientes que pueden causar hipersensibilidad son utilizados en las mismas áreas de preparación, por tal razón algunos platos pueden contener trazas de otros ingredientes.

Alérgenos	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Soja	Lácteos	Frutos Secos	Moluscos
Menú								
Desayunos	SI			SI		SI		
Entradas Frías		SI		SI	SI	SI		SI
Entradas Calientes		SI		SI		SI		
Platos Fuertes	SI		SI	SI	SI			
Pescados enteros				SI				
Camarones	SI				SI	SI		
Menú infantil				SI		SI		
Platos de Tradición		SI		SI	SI	SI		SI
Especialidades	SI	SI		SI	SI			SI

Advertencia de propina:

Se sugiere una propina voluntaria del 10%, la cual puede ser aceptada o rechazada por nuestros clientes.

Nuestros precios incluyen imprevisto.

Todos nuestros filetes son dorados a la plancha, con una salsa de su elección, conforman un exquisito plato acompañado de arroz blanco o con coco, patacón, ensalada de la casa o criolla.

All of our steaks are grilled, with a sauce of your choice. To make the perfect dish they are served with white rice or coconut rice, patacón and creole salad (onion and rocotto) or house salad (Tomato, lettuce, carrot and leek)

Sal



WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS

Pargo Rojo	\$80.000
Tilapia Roja	\$43.000
Trucha a la Plancha	\$43.000
Grilled Trucha	
Sierra	\$51.000
Robalo	\$70.000
- Pescado entero frito de su elección, acompañados de arroz blanco o con coco, patacón, ensalada de la casa o criolla. <i>Fried whole fish of your choice, served with white rice or coconut rice, patacón and creole salad (onion and rocotto) or house salad (Tomato, lettuce, carrot and leek)</i>	

CAMARONES

Al Panko:	\$54.000
Camarones crocantes previamente aderezados, acompañado de patacón, ensalada de la casa y salsa amazonas.	
<i>Breaded shrimps served with patacón, house Salad and amazonas sauce</i>	

SHRIMPS

Al Ajo:	\$54.000
Camarones salteados en mantequilla de ajo, pimentón perejil y vino blanco, acompañados de patacón y ensalada de la casa.	
<i>Sautéed shrimp in garlic butter, paprika, parsley and white wine, served with patacón and the house salad (tomato, lettuce, carrot and leek)</i>	

Al Coco	\$56.000
Camarones salteados en mantequilla sobre una base de salsa de coco, acompañados de patacón y ensalada de la casa.	
<i>Sautéed shrimp in butter on a base of coconut sauce, served with patacón and the house salad (tomato, lettuce, carrot and leek)</i>	

Camarones Crujientes al Coco	\$56.000
Camarones previamente aderezados, crujientes en un delicioso apanado de coco, acompañados de ensalada criolla.	
<i>Delicious breaded shrimp in coconut served with creole salad (onion, rocoto, lemon and cilantro).</i>	

CHILDREN'S MENU MENÚ INFANTIL

Deditos de Pescado:	\$28.000
Acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado.	
<i>Fish tenders served with french fries, honey and a cup of vanilla ice cream</i>	
Deditos de Pollo:	\$28.000
Acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado.	
<i>Chicken tenders served with french fries, honey and a cup of vanilla ice cream</i>	

NUESTROS PLATOS DE TRADICIÓN

Sancocho de Bagre:	\$34.000
Plato tradicional con toques del amazonas, acompañado de arroz blanco o coco, arepa y aguacate.	
<i>Traditional sanchocho with the touch of our restaurant, served with rice or coconut rice, arepa and avocado.</i>	

Chicharrón Mixto:	\$51.000
Crocantes trozos de pescado y mariscos apanados, aderezados al estilo peruano, acompañados de ensalada criolla y salsa amazonas.	
<i>Crispy pieces of fish and seafood, seasoned Peruvian style, served with creole salad and Amazonas Sauce</i>	

Lomo Saltado:	\$52.000
Clásico Peruano a base de solomito, cebolla y tomate salteados con soya, acompañados de arroz blanco y bastones de papa criolla.	
<i>Peruvian classic based on meat, onion and tomato sautéed with soy, accompanied by white rice and Creole potato sticks</i>	

Cazuela Tradicional:	\$54.000
Plato tradicional de la región pacífica, en base de bisque y mix de mariscos acompañada de arroz con coco o blanco.	
<i>Traditional dish from the pacific region, based on bisqué and seafood mix accompanied by coconut Rice or white rice</i>	

Cazuela de Mariscos Costeña:	\$54.000
A base de leche de coco y queso costeño, acompañada de arroz con coco o blanco	
<i>Based on coconut milk and costeño cheese, served with coconut rice or white rice</i>	

Cazuela de Mariscos Tailandesa	\$54.000
En base de bisque y mix de mariscos con un Toque picante de curry rojo y zanahoria, acompañada de arroz de coco o blanco	
<i>Based on bisqué and seafood mix with a spicy touch of red curry and carrot, served with coconut rice or white rice.</i>	

Cazuelas Media Porción	\$39.000
Tradicional, Costeña o Tailandesa.	
*Cazuelas half portion:	
<i>Tradicional, costeña and tailandesa .</i>	

Parrillada Amazonas \$113.000

Variedad de Mariscos salteados en salsa chimichurri, acompañada de cascotes de papa rustica y ensalada caliente

Variety of seafood sautéed in chimichurri sauce, accompanied by rustic potato sticks and warm salad

Causa de Camarón y Pulpo \$50.000

Camarones y pulpo sobre una base de puré de papa criolla y aguacate

Shrimp and octopus on a base of creole potato puree, tomato and avocado

Causa de Pollo \$45.000

Suave pechuga de pollo sobre una base de puré de papa criolla y aguacate

Delicious shredded chicken on a base of creole potato puree, tomato and avocado

Pulpo Parrilla \$59.000

Deliciosos tentáculos de pulpo a la parrilla acompañados de papa criolla y ensalada de la casa o criolla.

Delicious grilled octopus tentacles, accompanied by Creole potato and Creole or house salad

Arroz Picante \$54.000

Variedad de deliciosos mariscos a la plancha con Arroz, estilo peruano sobre una base de ají amarillo Y queso parmesano

Variety of delicious grilled seafood with rice, Peruvian Style on a base of yellow chili and parmesan cheese

Arroz Amazonas \$54.000

Variedad de mariscos y arroz salteado con achiote, un toque de cilantro, pimentón y queso parmesano

Variety of seafood and rice sautéed with achiote, a touch of cilantro, peppers and Parmesan cheese

Arroz Mixto \$54.000

Arroz salteado en salsa soya con pollo, solomito de res, camarones, calamares, tocineta, champiñones y un toque de cilantro.

Sautéed rice in soy sauce with chicken, beef, shrimp, squid, bacon, mushrooms and a touch of cilantro

Arroz Marinero \$54.000

Variedad de mariscos y arroz salteado en salsa soya, con un toque de cilantro y pimentón.

Variety of seafood and sautéed rice in soy sauce with a touch of cilantro and peppers

Mar y Tierra con Solomito \$55.000

Una exquisita combinación de pescado, solomito de res y camarones, acompañados de arroz y ensalada de la casa

An exquisite combination of fish, meat and shrimp, served with rice and the house salad

Filete de Pollo en Finas Hierbas o Uchuva \$40.000

Filete de pechuga a la plancha acompañado con ensalada de la casa y papas a la francesa.

Grilled chicken fillet in fine herbs or gooseberry, served with the house salad and french fries

Baby Beef \$52.000

Corte delgado de solomito de res, acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

Thin cut of beef, served with french fries And the house salad (tomato, lettuce, Carrot and leek).

SALSAS \$8.000

Teriyaki

Finas hierbas

Fine Herbs

Uchuva

Gooseberry

Salsa Amazonas (fría)

Amazonas Sauce (Cold)

Salsa de Champiñones

Mushroom sauce

Arroz con coco \$ 10.000

Coconut rice

Arroz blanco

White rice

Ensalada Amazonas

House salad

Salsa Agri dulce

Bittersweet sauce

Patacones

Patacones

Queso parmesano

Parmesan cheese

Papas a la francesa

French fries

Ensalada criolla

Creole Salad

Porción de aguacate

Avocado slice

Porción de arepa

Arepa

Ensalada Caliente

Warm Salad

Brownie con Helado	\$ 10.000
<i>Brownie with ice cream</i>	
Copa de Helado de Vainilla con salsa de Arequipe	\$ 8.000
<i>Ice cream cup with arequipe sauce</i>	
Brownie	\$ 4.000
<i>Brownie</i>	
Postre de la Casa	\$ 10.000
<i>House dessert</i>	

Bebidas



Cafés

Capuccino	\$7.000
Latte	\$7.000
Vainilla	\$7.000
Milo	\$7.000
Aromática	\$3.000
Tea	
Café tradición	\$2.500
<i>Tradition coffee</i>	

Agua (con gas y sin gas)	\$4.000
---------------------------------	----------------

Water (sparkling and non sparkling)

Gaseosa	\$4.000
----------------	----------------

Sodas

Hit	\$4.000
------------	----------------

Tutti Frutti

Te Hatsu	\$8.000
-----------------	----------------

Hatsu tea

Te limón y ligh	\$4.000
------------------------	----------------

Lemon and light tea

H2O	\$6.000
------------	----------------

H2O

SODAS SABORIZADAS	\$16.000
--------------------------	-----------------

JUGOS NATURALES

en leche

In milk

en agua

In water

Maracuya _ mango	\$15.000	\$14.000
-------------------------	-----------------	-----------------

Mango	\$15.000	\$14.000
--------------	-----------------	-----------------

Mora	\$15.000	\$14.000
-------------	-----------------	-----------------

Piña colada		\$14.000
--------------------	--	-----------------

Piña Colada

Piña colada con licor (ron)	\$20.000	
------------------------------------	-----------------	--

Piña Colada with liquor (rum)

Guanabana	\$15.000	\$14.000
------------------	-----------------	-----------------

LIMONADAS

Limonada de yerbabuena	\$14.000
-------------------------------	-----------------

Peppermint lemonade

Limonada de coco	\$14.000
-------------------------	-----------------

Coconut lemonade

limonada de lyches	\$15.000	\$14.000
---------------------------	-----------------	-----------------

limonada de lyches

Club Colombia	\$8.000
<i>Club Colombia</i>	
Aguila	\$7.000
<i>Águila</i>	
Aguila light	\$7.000
<i>Águila Light</i>	
Pilsen	\$7.000
<i>Pilsen</i>	
Corona	\$12.000
<i>Corona</i>	
Michelado	\$1.000
<i>Michelado</i>	

	Trago	Media	Botella
	<i>Shot</i>	<i>Media</i>	<i>Bottle</i>
Aguardiente	\$7.000	\$46.000	\$70.000
Ron Medellín	\$6.500	\$45.000	\$75.000
Ron 8 años		\$74.000	\$124.000
Whisky Old Parr	\$16.000	\$158.000	\$203.000

Las Moras / Argentino

Malbec	\$79.000	\$45.000
---------------	-----------------	-----------------

Chardonnay	\$79.000	
-------------------	-----------------	--

Shiraz rose	\$79.000	
--------------------	-----------------	--

Castillo de molina / chileno

Cabernet sauvignon	\$102.000	\$57.000
---------------------------	------------------	-----------------

Chardonnay	\$102.000	\$57.000
-------------------	------------------	-----------------

Pibas

Las moras / Argentino Malbec		\$28.000
-------------------------------------	--	-----------------

Gato / Chileno Sauvignon Blanc		\$28.000
---------------------------------------	--	-----------------

Gato / Chileno Cabernet Sauvignon		\$28.000
--	--	-----------------

¡Disfruta con responsabilidad! El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994

con la calidad y frescura de



restaurante
Amazonas
pescado & marisco



Gracias por Visitarnos