



Amazonas

pescado & marisco

DESAYUNOS

Prestamos el servicio de
9:00 a.m. a 11:00 a.m.

Sándwich Gratinado \$ 27
De pollo, carne, tilapia o salmón ahumado.

Torta de Pescado Seco \$ 24
A la plancha, acompañada de arepa y limón.

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de Pulpo \$ 58
Pulpo finamente picado, acompañado de salsa de anguila y un toque de queso parmesano.

Trilogía de Ceviches \$ 52
Cubos de pescado en tres presentaciones: tradicional a base de limón, tiradito a base de ají amarillo y agri dulce, acompañados de chips de plátano.

Ceviche Mixto Peruano \$ 45
Pescado y mariscos, acompañados de lonjas de aguacate, maíz tostado y un toque de jugo de limón.

Ceviche Peruano \$ 40
Cubos gruesos de pescado blanco con un toque de jugo de limón, acompañados de lonjas de aguacate y maíz tostado.

Tiradito Cremoso en Ají Amarillo \$ 40
Cortes delgados de tilapia en salsa a base de ají amarillo.

ENTRADAS CALIENTES

Camarones al Panko \$ 40
Camarones crocantes acompañados de ensalada criolla.

Consomé de Pescado \$ 15
Acompañado de arepa.

Patacón Gratinado \$ 40
Patacones con camarones en salsa de la casa, gratinados en queso permesano.

Chicharrón de Tilapia \$ 45
Trozos de tilapia frita acompañados con chips de plátano, ensalada criolla y salsa Amazonas.

Croquetas de Camarón \$ 20
Croquetas de camarón apanadas, acompañadas de salsa agri dulce.

Los precios de esta carta están expresados en miles de pesos colombianos.
Somos responsables del impuesto al consumo.

Advertencia de propina:

Se sugiere una propina voluntaria del 10% sobre el valor de la compra, que puede ser aceptada o rechazada por nuestros clientes.

Productos sujetos a disponibilidad.

Si tienes alguna alergia alimenticia, restricción y/o intolerancia, solicitamos informar a nuestro equipo de servicio, para asesorarte y cuidar tu salud. En nuestra cocina preparamos alimentos que pueden causar hipersensibilidad como: gluten, huevos, soya, lácteos, pescados y mariscos y no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

FILETES

Nuestros filetes son dorados a la plancha con una salsa de su elección, acompañados de arroz blanco o con coco, patacón y ensalada criolla o de la casa:

Filete de Tilapia Apanado	\$ 64
Filete de Tilapia a la Plancha	\$ 62
Filete de Temporada Apanado	\$ 64
Filete de Temporada a la Plancha	\$ 62
Salmón a la Plancha	\$ 64
Atún a la Plancha	\$ 62
Rodaja de Bagre Frito	\$ 51

Filetes a la plancha con una salsa de su elección, acompañados de papas a la francesa y ensalada de la casa:

Filete de Pollo	\$ 48
Baby Beef	\$ 64
New York Steak	\$ 130
Corte de carne de res importada de Estados Unidos acompañado de papas rústicas y chimichurri.	



SALSAS ACOMPAÑANTES

- Finas Hierbas
- Teriyaki
- Uchuva
- Champiñones
- Al Limón
- Chimichurri

PESCADOS ENTEROS

Pescado entero frito a elección, acompañados de arroz blanco o con coco, patacón y ensalada criolla o de la casa.

Pargo Rojo	\$ 92
Tilapia Roja	\$ 52
Trucha a la Plancha	\$ 52
Sierra	\$ 60
Pescado de temporada	\$ 85

CAMARONES

Con Cola al Panko	\$ 68
Crocantes camarones con cola, acompañados de patacón, ensalada de la casa y salsa Amazonas.	

Al Ajo	\$ 68
Camarones salteados en mantequilla de ajo, pimentón, perejil y vino blanco, acompañados de patacón y ensalada de la casa.	

Al Coco	\$ 68
Camarones salteados en mantequilla, sobre una base de salsa de coco, acompañados de patacón y ensalada de la casa.	

Crujientes al Coco	\$ 68
Camarones en un delicioso apanado de coco, acompañados de ensalada criolla y salsa agridulce.	

NUESTROS PLATOS DE TRADICIÓN

Sancocho de Bagre	\$ 42
Plato tradicional con toques del Amazonas, acompañado de arroz blanco o con coco, arepa y aguacate.	

Chicharrón Mixto	\$ 59
Crocantes trozos de pescado y mariscos apanados, aderezados al estilo peruano, acompañados de ensalada criolla y salsa Amazonas.	

Lomo Saltado	\$ 64
Plato clásico peruano a base de solomito, cebolla y tomate salteados con soya, acompañados de arroz blanco o con coco y cascots de papa criolla.	

Cazuela Tradicional	\$ 64
Plato tradicional de la región pacífica, a base de bisque y mixtura de mariscos, acompañada de arroz blanco o con coco.	

Cazuela de Mariscos Costeña	\$ 64
A base de leche de coco, trozos de queso costeño y mixtura de mariscos, acompañada de arroz blanco o con coco.	

Cazuela de Mariscos Tailandesa	\$ 64
A base de bisque y mixtura de mariscos con un toque picante de curry rojo y zanahoria, acompañada de arroz blanco o con coco.	

Cazuela Media Porción	\$ 48
Media porción de cazuela tradicional, tailandesa o costeña, acompañada de arroz blanco o con coco.	

Los precios de esta carta están expresados en miles de pesos colombianos.
Somos responsables del impuesto al consumo.

Productos sujetos a disponibilidad.

Si tienes alguna alergia alimenticia, restricción y/o intolerancia, solicitamos informar a nuestro equipo de servicio, para asesorarte y cuidar tu salud. En nuestra cocina preparamos alimentos que pueden causar hipersensibilidad como: gluten, huevos, soya, lácteos, pescados y mariscos y no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Parrillada Amazonas \$ 130
Variedad de mariscos salteados en salsa chimichurri, acompañados de cascós de papa rústica y ensalada criolla.

Causa de Camarón y Pulpo \$ 60
Plato frío de camarones y pulpo sobre una base de ají amarillo, puré de papa criolla y aguacate.

Pulpo a la Parrilla \$ 70
Deliciosos tentáculos de pulpo a la parrilla, acompañados de cascós de papa criolla y ensalada criolla o de la casa.

Arroz Picante \$ 62
Variedad de mariscos a la plancha con arroz estilo peruano sobre una base de ají amarillo y queso parmesano.

Arroz Amazonas \$ 62
Arroz salteado con achiote, variedad de mariscos con un toque de cilantro, pimentón y queso parmesano.

Arroz Mixto \$ 62
Arroz salteado en salsa soya con pollo, solomito de res, camarones, calamares, tocineta, champiñones y un toque de cilantro.

Arroz Marinero \$ 62
Arroz salteado en salsa soya, con variedad de mariscos, un toque de cilantro y pimentón.

Mar y Tierra con Solomito \$ 70
Exquisita combinación de pescado, solomito de res y camarones, acompañados de arroz blanco o con coco y ensalada criolla o de la casa.

Pasta Marinera \$ 55
Pasta a base de bisque con mixtura de mariscos y queso parmesano.

MENÚ INFANTIL

Deditos de Pescado \$ 34
Trozos de pescado apanados, acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado.

Deditos de Pollo \$ 34
Trozos de pollo apanados, acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado.

ADICIONES DE SALSAS

Al Limón	\$ 8
Teriyaki	\$ 11
Uchuva	\$ 11
Champiñones	\$ 11
Finas Hierbas	\$ 11
Agridulce	\$ 11
Amazonas	\$ 11
Chimichurri	\$ 11

ADICIONES

Arroz con Coco	\$ 13
Arroz Blanco	\$ 11
Ensalada de la Casa	\$ 11
Ensalada Criolla	\$ 11
Patacones	\$ 11
Queso Parmesano	\$ 11
Queso Costeño	\$ 11
Papas a la Francesa	\$ 14
Papas Criollas	\$ 11
Papas Criollas al Limón	\$ 13
Patacones con Salsa Amazonas	\$ 16
Porción de Aguacate	\$ 8
Porción de Arepa	\$ 2
Porción de Maíz Cusco	\$ 11
Porción de Tomate Cherry	\$ 11
Tostones con Salsa Amazonas	\$ 14
Zumo de Limón	\$ 3
Descorche de Alimentos	\$ 15

Los precios de esta carta están expresados en miles de pesos colombianos.
Somos responsables del impuesto al consumo.

Productos sujetos a disponibilidad.

Si tienes alguna alergia alimenticia, restricción y/o intolerancia, solicitamos informar a nuestro equipo de servicio, para asesorarte y cuidar tu salud. En nuestra cocina preparamos alimentos que pueden causar hipersensibilidad como: gluten, huevos, soya, lácteos, pescados y mariscos y no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

POSTRES

Brownie	\$ 7
Brownie con Helado	\$ 16
Acompañado con salsa de arequipe.	
Copa de Helado de Vainilla	\$ 11
Acompañado con salsa de arequipe.	
Postre de la Casa	\$ 15
Limón, mora, nata, maracuyá.	

BEBIDAS

Agua Cristal (Con o Sin Gas)	\$ 6
Agua Manantial (Con o Sin Gas)	\$ 8
Coca cola (Normal o Zero)	\$ 8
Gaseosas	\$ 6
H2O	\$ 8
Hit	\$ 6
Mr Tea	\$ 6
Té Light	\$ 6
Té Hatsu	\$ 12
Bretaña (Normal - Michelada)	\$ 5 \$ 8
Sodas Saborizadas	\$ 20
Tamarindo, maracuyá, limón, lychees, frutos rojos, mango biche.	
Soda Hatsu	\$ 11

JUGOS DE PULPA NATURAL

Mango, maracu-mango, mora, lychees, guanábana, piña-hierbabuena.	Agua	Leche
	\$ 16	\$ 18
Piña Colada	Sin Licor	Con Licor
	\$ 16	\$ 24

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino	\$ 12
Cappuccino Vainilla	\$ 12
Espresso	\$ 5
Latte	\$ 8
Milo Caliente	\$ 12
Aromática	\$ 3
Café Tradición	\$ 4
Vaso de leche	\$ 5

LIMONADAS

Natural, hierbabuena, coco.	\$ 16
-----------------------------	--------------

CERVEZAS

		Michelada
Aguila	\$ 9	\$ 12
Aguila Light	\$ 9	\$ 12
Pilsen	\$ 9	\$ 12
Club Colombia	\$ 10	\$ 13
Stella Artois	\$ 15	\$ 18
Corona	\$ 15	\$ 18
Corona Zero	\$ 15	\$ 18

VINOS Y LICORES

	Trago	Media	Botella
Aguardiente Antioqueño (Rojo - Azul)	\$ 9	\$ 58	\$ 89
Ron Medellín 3 años	\$ 9	\$ 59	\$ 98
Ron Medellín 8 años		\$ 88	
Whisky Old Parr	\$ 21	\$ 205	\$ 400

Las Moras - Argentino	Media	Botella
Malbec	\$ 56	\$ 98
Chardonnay		\$ 98
Shiraz Rose		\$ 98
Suavignon Blanco		\$ 98

Castillo De Molina - Chileno	Media	Botella
Cabernet Sauvignon	\$ 70	\$ 126
Chardonnay	\$ 72	\$ 126
Merlot	\$ 70	\$ 123

Gato Negro Chardonnay San Pedro	\$ 98
Ramón Bilbao Verdejo	\$ 140
Piccini Lambrusco	\$ 73

	Piba	Media	Botella
Las Moras - Argentino Malbec	\$ 34		
Gato Negro Sauvignon Blanco	\$ 34	\$ 50	
Gato Negro Cabernet Sauvignon	\$ 34	\$ 50	
Santa Carolina Suavignon Blanco	\$ 34	\$ 58	
Santa Helena Varietal Suavignon Blanco	\$ 34		\$ 90
Santa Helena Varietal Cabernet	\$ 34		

Descorche de Licores y Bebidas	\$ 30
---------------------------------------	--------------

Los precios de esta carta están expresados en miles de pesos colombianos.
Somos responsables del impuesto al consumo.

¡Disfruta con responsabilidad!

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

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



Amazonas

pescado & marisco

Con la calidad y frescura de:



www.amazonaspescadoymarisco.co

📷 @amazonas_restaurante