

DESAYUNOS

Sandwich: \$9.000
Gratinado de pollo o pescado en un suave pan artesanal.

Torta de Pescado Seco: \$9.000
A la plancha, acompañada de arepa y limón

ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de Pulpo: \$22.000

Pulpo finamente cortado, acompañado de salsa de anguila y un toque de queso parmesano \$22.000

Ceviche Agridulce: \$22.000
Cubos gruesos de pescado blanco en salsa agridulce, acompañado de mango, un toque de jugo de limón, ensalada criolla y galleta de soda.

Ceviche Mixto Peruano: \$20.000
Pescado y mariscos, acompañados de lonjas de aguacate, maíz tostado y un toque de jugo de limón.

Ceviche Peruano: \$18.000
Cubos gruesos de pescado blanco, acompañados de lonjas aguacate, maíz tostado y un toque de jugo de limón

ENTRADAS CALIENTES

Camarones al Panko: \$17.000
Camarones crocantes previamente aderezados, acompañados de ensalada criolla.

Patacón Gratinado: \$13.000
Patacón crocante al gratín con camarones en salsa blanca:

Palmitos Gratinados: \$8.000
Palmitos de cangrejo al gratín, con queso mozzarella y miel de jengibre.

Consomé de Pescado: \$27.000
Acompañado de arepa.

PLATOS FUERTES

Nuestros Filetes \$32.000

Tilapia apanada o a la plancha. \$33.000

Filete de temporada apanado o a la plancha. \$33.000

Salmón teriyaki o a la plancha. \$24.000

Atún sellado con ajonjolí o a la plancha.

Rodaja de bagre frito.

SALSAS

Finas hierbas.

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.

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	Mariscos	Pescado	Soja	Lacteos	Polvo de Maíz	Alérgenos
Desayunos	SI			SI	SI	SI		
Entradas Frías		SI		SI	SI	SI		SI
Entradas Calientes		SI		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 impuesto.

Sal

PESCADOS ENTEROS

Pargo rojo. \$35.000
Tilapia roja. \$26.000
Trucha a la plancha. \$26.000
Sierra. \$26.000

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

CAMARONES

Al Panko: \$32.000
Camarones crocantes previamente aderezados, acompañados de patacón, ensalada de la casa y salsa amazonas.

Al Ajo: \$32.000

Camarones salteados en mantequilla de ajo, pimentón
perejil y vino blanco, acompañados de patacón y ensalada de la casa. \$32.000

Dorados: \$32.000
Camarones salteados en mantequilla para conservar su sabor natural, acompañados de patacón y ensalada de la casa. \$17.000

MENÚ INFANTIL

Deditos de pescado: \$17.000
Acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado de vainilla.

Deditos de pollo: \$20.000
Acompañados de papas a la francesa, miel y una copa de helado de vainilla.

NUESTROS PLATOS DE TRADICIÓN

Sancocho de bagre: \$32.000
Plato tradicional con toques del amazonas, acompañado de arroz blanco o arroz con coco, arepa y aguacate.

Chicharrón mixto: \$28.000
Crocantes trozos de pescado y mariscos apanados, aderezados al estilo peruano, acompañados de ensalada criolla y salsa amazonas.

Lomo saltado: \$33.000
Clásico Peruano a base de solomito, cebolla y tomate salteados con soya, acompañados de arroz blanco y bastones de papa criolla.

Cazuela tradicional: \$33.000
Plato tradicional de la región pacífica, en base de bisque y mix de mariscos acompañada de arroz con coco o blanco.

Cazuela de Mariscos Costeña: \$22.000
A base de leche de coco y queso costeño, acompañada de arroz con coco o blanco

Cazuelas media porción: \$21.000
Tradicional o Costeña

ESPECIALIDADES

Hamburguesa de Pescado: \$2.800
Filete de tilapia fresca a la plancha o apanado en un suave pan artesanal con orégano,

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Filete de tilapia en salsa de kiwi: \$32.000
Filete a la plancha cubierto en salsa de kiwi, acompañado de ensalada, patacón, arroz blanco o coco.

Filete de temporada en salsa de tamarindo: \$32.000
Filete a la plancha cubierto en salsa de tamarindo, acompañado de ensalada, patacón, arroz blanco o de coco.

Filete de temporada en salsa marinera: \$32.000
Cubierto en salsa marinera, acompañado de ensalada de la casa, arroz blanco o arroz con coco.

Arroz Amazonas: \$32.000
Variedad de mariscos y arroz salteado con achiote, un toque de cilantro, pimentón y queso parmesano.

Arroz Marinero: \$32.000
Variedad de mariscos y arroz salteados en salsa soya, con un toque de cilantro y pimentón.

Arroz Mixto: \$32.000
Arroz salteado en salsa soya con pollo, solomito de res, camarones, calamares, tocíneta, champiñones y un toque de cilantro y pimentón.

Mar y tierra con Solomito: \$22.000
Una exquisita combinación de pescado, solomito de res y camarones, acompañados de arroz y ensalada de la casa.

Filete de pollo en finas hierbas: \$30.000
Filete de pechuga a la plancha acompañado con ensalada de la casa y papas a la francesa.

Baby Beef: \$3.500
Corte delgado de solomito de res, acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

ADICIONES

Salsas \$5.000

Teriyaki. \$4.000

Finas hierbas. \$4.000

Uchuva. \$3.500

Salsa Amazonas (fría). \$4.000

Arroz con coco. \$4.000

Arroz blanco. \$3.500

Ensalada Amazonas \$4.500

Patacones. \$5.000

Queso parmesano. \$4.000

Papas a la francesa. \$3.500

Ensalada criolla. \$1.000

Porción de aguacate. \$2.500

Porción de arepa. \$6.000

Porción de tostones. \$5.000

Brownie con helado. \$2.800

Copa de helado de vainilla con salsa de arequipe. \$5.500

POSTRES

Bebidas

CAFES \$3.800

Capuccino \$3.800

Latte \$3.800

Vainilla \$3.800

Milo \$1.500

Aromatica \$1.000

Café tradición \$2.800

Agua (con gas y sin gas) \$2.800

Gaseosa \$2.500

Tutti frutti (en cajita) \$5.500

Te hatsu \$2.800

Te limón y light \$4.000

H2O

JUGOS NATURALES En leche En agua

Lychees \$7.000

Piña colada \$7.000

Piña colada con licor (ron) \$12.000

Limonada de yerbabuena \$7.000

Limonada de coco \$7.000

Maracuya Mango \$7.000 \$6.000

Mora \$7.000 \$6.000

Mango \$7.000 \$6.000

Club Colombia \$5.000

Aguila \$4.500

Aguila light \$4.500

Aguila cero \$4.500

Pilsen \$4.500

Corona \$7.000

Michelado \$500

Aguardiente Trago Media Botella

Ron Medellin \$4.000 \$35.000 \$60.000

Ron 8 años \$5.000 \$37.000 \$62.000

Whisky Old Parr \$8.000 \$58.000 \$98.000

Whisky Old Parr \$10.500 \$120.000 \$160.000

LAS MORAS / ARGENTINO Botella Media

Malbec \$55.000 \$30.000

Chardonnay \$55.000

Shiraz rose \$55.000

CASTILLO DE MOLINA / CHILENO

Cabernet Sauvignon \$75.000 \$45.000

Chardonnay \$75.000 \$45.000

PIBAS \$18.000

Las Moras / Argentino Malbec \$16.000

Gato / Chileno Sauvignon Blanc \$16.000

Gato / Chileno Cabernet Sauvignon \$16.000

¡Disfruta con responsabilidad! El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994

restaurante
Amazonas
pescado & marisco