

PLATOS

THE JUNGLE JAZZ CLUB
by *Amazónico*

HOJAS Y VERDURAS FRESCAS

Ensalada thai de Aimara.

Verduras cortadas muy finas con fideos de arroz y aliño agridulce.

Ensalada Tandori.

Picantón Salvaje al horno tandoor con lechugas aliñadas y croutons de pan especiado.

Ensalada Amazónica.

Timbal de tomate confitado, mango y aguacate aliñado con salsa Kalamansi.

Baba Ganush al horno de Brasa.

Berenjena con especias indias acompañadas de pan naan.

PETISCOS AMAZÓNICOS

Choricitos caseros al pebre chileno.

Chorizos criollos salseados con tomate, cebolla, cilantro y verduras.

Aguachile de mero.

Ceviche mexicano de mero negro.

Las ostras de Massa.

Ponzu, Kalamansi o Tomate picante.

Rollitos de Samosa al Tandoor.

Rellenos de verdura y pollo marinado en especias indias.

Ancas de rana con salsa de mango y habanero.

Ancas de rana marinadas en soja y sake.

Kofta de cordero con yogurt y tamarindo.

Carne de cordero marinada en especias indias asado al horno tandoor.

Patacones de cochinita pibil.

Plátano frito con cochinita pibil.

Poke de Atún Rojo con anacardos y arroz salvaje.

Tartar estilo hawaiano con sésamo, piña y anacardo tostado.

Usuzukuri de Hamachi con tomate cherry.

Tiradito de pez limón con aliño japonés.

PIQUEO Y SALTEADOS

Moqueca de pescado.

Guiso de pescado y verduras con lima y leche de coco.

Chupe de bogavante y escupiñas.

Sopa peruana ligeramente picante con verduras asadas.

Zamburiñas al guaraní.

Zamburiñas con maracuyá y café.

Wok de 25 verduras.

Verduras de temporada salteadas al wok.

Chaufa integral de pato al tucupí.

Tres tipos de arroz integral con pato azulón salvaje a la parrilla.

Curry de langostinos de río al coco.

Curry del Sur de India con leche de coco, acompañado con arroz

Salteado de quinoa, cigala y jugo de lulo.

Tres tipos de quinoa con cigala y jugo de lulo.

Yarikahua de Carabinero con choclo morado.

Ceviche de carabinero marinado en lima y yuzu con su cabeza asada.

DEL RIO A LA MAR

Merluza Negra con Berenjena asada
Mero salvaje con Remolachas
Rodaballo con verduras
Carabinero de Huelva

CARNES NACIONALES

Solomillo de vaca a la parrilla
Rack de vaca vieja (2 personas)
Paletilla al Huacatay

CRIOLLAS Y ARGENTINAS

T-bone de Black Angus (2 personas)
Ojo de bife argentino
Entraña al horno de carbón

BRASILEÑAS

Picantón Caipira a la brasa
Picaña al Rodicio

JAPONESAS

Lomo bajo de Kobe (100gr)

CHILENAS

Tenderloin de Wagyu (2 personas)
Lomo liso de Wagyu (2 personas)

Si quiere probar nuestra cocina amazónica le recomendamos nuestro menú degustación.

SUSHI

THE JUNGLE JAZZ CLUB
by *Amazónico*

FRIOS DE MASSA

Ostra con ponzu y maracuyá.
Salsa cítrica japonesa con maracuyá.

Ostra con kalamansi y estragon.
Salsa de limón filipino infusionada con estragón.

Ostra con tomate picante y hierbas.
Tartar de tomate con toque picante tailandés.

Moriawase de Ostras.
Surtido de ostras con 3 salsas diferentes.

Usuzukuri de hamachi con tomate cherry y shiso.
Tiradito de pez limón con aliño japonés.

Yarikahua de carabinero con choclo morado.
Ceviche de carabinero marinado en lima y yuzu con su cabeza asada.

Gamba Blanca de Huelva en dashi frio de tomate de árbol y lulo.

Aguachile de mero negro con tom-berry.
Ceviche mexicano de mero negro.

Poke de atún rojo con anacardo y arroz salvaje.
Tartar estilo hawaiano con sésamo, piña y anacardo tostado.

Sashimi de toro estilo edo-mae.
Corte fino japonés de ventresca de atún.

Ensalada Amazónica.
Timbal de tomate confitado, mango y aguacate aliñado con salsa Kalamansi

Ensalada thai de aimara.
Verduras cortadas muy finas con fideos de arroz y aliño agridulce.

CALIENTES DE KOHEI

Tempura de anemona de mar, salsa de granadilla-wasabi.

Karaage de ancas de rana con salsa picante de mango.

Berberecho al vapor de sake y lima.

Carabinero de garrucha al espeto con ponzu.

Merluza negra al saikyo-yaki con lúcuma asada.

Toro al teppanyaki en demi-glâce marino.

WAGYUS DE BORUJA-SAN

Lomo bajo de kobe beef con salsa de sojacondensada y lima kafir.

Hamburguesa de kobe beef y yuzu.

Tenderloin de wagyu chileno (2pax).

MASSAGUIRIS (2 PIEZAS)

Toro con karashi.

Ventresca de atún con mostaza japonesa.

Urta con crujiente de Manaos.

Urta con crujiente de las escamas.

Hamachi con jalea ponzu de naranja.

Caballa marinada con mojo frescos.

Trucha de los fiordos con plátano miso y cebollino.

Parecido a salmón noruego con crema afrutada.

Calamar con shiso y lulo.

Anguila guisada casera (1p).

Kobe beef (1p).

Gunkan de ikura con granada.

Gunkan de hotate y jalapeño.

Gunkan de foie-gras de rape con shichimi.

Gunkan de caviar y lima kafir (1p).

MAKIS

Ura'maki amazónico (8 piezas).

Mango, aguacate, alioli de coco y cacao.

Ura'maki de humita de maíz y cereales (8 piezas).

Ura'maki dorado de plátano (8 piezas).

Ura'maki de langostino con salsa achiote miso (8 piezas).

Langostinos en tempura con salsa mexicana-japonesa.

Hoso'maki de negui-toro con ciruela acida (6 piezas).

Tartar de ventresca de atún con salsa de ciruela japonesa.

Hoso'maki de pargo y granadilla (6 piezas).

Te'maki de trucha de los fiordos, ikura, pepino baby, aguacate.

Te'maki de atún picante, coco, ajo negro y peras.

Omakase shinano (menú degustación).

Omakase amazónico.

POSTRES

THE JUNGLE JAZZ CLUB
by *Amazónico*

Crema de coco y nantais al ron con sorbete de mango.

Piña asada con quimbolitos lojanos y helado de coco.

Piña asada (6 personas).

Lima limón con crumble de lotus.

Sopa apasionada de maracuyá y yogurt.

Tarta fina de plátano y vainilla.

Chocolate al Moctezuma.

CARTA DE HELADOS DE NUESTRO OBRADOR*

Guayaba de Xilitla

Açaí de Pará

Mango Rey

Maracuyá

Aguacate

Vainilla de Papantla

Coco Verde

Yogurt Griego

Lima y Jengibre

Degustación de helados amazónicos

* todos nuestros helados son elaborados durante el día
por nuestro maestro heladero con frutas e ingredientes naturales.

CÓCTELES

THE JUNGLE JAZZ CLUB
by *Amazónico*

DISFRUTA NUESTRAS VERSIONES DE
LOS GRANDES CLÁSICOS...

Aviation

Crema de violeta, licor de luxardo, champagne top.

The Martinez

Vodka, ancho Reyes, sirope de vainilla, maracuyá fresco y Champagne top.

Porn Star Martini

Vermouth dulce, ginebra, crema de maraschino luxardo y bitter de ruibarbo.

Gimlet

Cordial de Lúpulo orgánico, quinetum, lima y ginebra.

Red Sanpper

Ginebra, lima y naranja, mostaza l' Ancienne, Spice mix y zumo de tomate.

Whisky Sour

Bourbon Rye, clara de huevo, limón y flambeado de Angostura bitter.

Mint Julep

Sirope de chocolate blanco, hierbabuena, bourbon y bitter chocolate negro.

Moscow Mule

Vodka, licor de fbr de saúco, limón y ginger beer.

Japanese Ice Tea

Vodka, Sake, midori, sirope de lemon grass, limón y Soda.

Port Flip

Oporto, Cognac, sirope de canela, huevo y cacao Moctezuma.

Old Fashioned

Mermelada de Ciruela, bitters, Mezcal y pieles de cítricos.

SIN ALCOHOL

Spritz

Zumo de Pomelo, Jengibre fresco, limón, azúcar, albahaca y top de Soda.

Lemonada

Sirope de fbr de Saúco, hierbabuena, limón, azúcar y agua con gas.

Virgin Colada

Sirope de Vainilla, limón, Maracuyá fresco, zumo de Manzana y Piña, flambeado de canela.