



AWA es el inicio de la palabra AWAJUN, etnia viva Amazónica, además un juego de palabras que evoca el Agua, que es vida.

Los insumos llegan de diferentes zonas de la Amazonía del Perú, respetando el consumo responsable, comercio justo y sostenibilidad de estos.

Aldo Yaranga

DE MANO

Pan mantequilla de aguaje y sal de pilluana. (2 pers) **12**

Dados de tapioca con queso, jalea de tomatito tarapotino con vinagre de plátano sapino. (4 und) **24**

BAO de cúrcuma, salchicha de pato con castaña, encurtidos. (2 und) **39**

Empanada de yuca rellena de hongos y castaña de Madre de Dios. (2 und) **22**

Conchas brasa, jugo de limón mandarina, confitura de pieles. (2 und) **24**

Tosta de plátano bellaco jamón de paiche, palta, miel de cacao de chazuta. (2 und) **22**

Croqueta de tacacho, cecina y chorizo, ajíes. (2 und) **22**



PICAR

Charcutería Amazonica (2 - 3 pers) Jamón, Chorizo y Pastrami de Paiche, chorizo de cerdo, tostón de plátano verde, mostaza al tucupí y encurtidos. 65

Nina juane de langostino jumbo, caldo de mariscos, huevo batido 39

Ensalada de palmito y chonta, aceite de castaña, tomatitos y palta. 39

Tartar de gamitana, XO amazónico, palta, tostón crocante de bellaco. 38

Pulpo, puré de choclo, chutney de cocona, farofa de macambo, jugo de costilla. 55

Tiradito, leche de masato, perlas de tapioca, palta, aji charapita 38

FONDOS

PAICHE SILVESTRE DEL PACAYA SAMIRIA (69 cada 100 gr)

Panza de paiche, curry de mishkina, puré de yuca, arroz baleado y ensaladilla.

Juane de pato, madurito, salsas de las parrillitas. 49

Asado de tira, reducción de sus jugos con nibs de cacao, puré de plátano maduro a la brasa, flor de plátano encurtida 59

Pierna de Pato guisada al masato, frejol pindayo de loreto, arroz y ensalada 65

Arroz meloso, chorizo tarapotino, frejol ucayalino, conchas 58

Chaufita amazonico para acompañar. 35

POSTRE

Helado de Macambo o Chocolate 22

Tarta de cítricos amazónicos, crema de castaña 30

Panna cotta de coco y vainilla pompona de Shampuyacu 30

Flourless de chocolate 70%, crema de cacao y nibs 38

Flan de café, miel de su cascarilla 38

BAR

JIBARO / Ron Rubio, mezcal, orgeat de maní, sal de Pilluana, peychauds bitter, limón rugoso. 40

INCHIK / Salqa botanizado, ronde isla, licor de maní, limón rugoso bitter de cacao. 42

CAMUCHA /Pisco, camu-camu, tónica blossom. 45

CECINA Y CHORIZO /Bourbon, Blend de vermouth, fat-wash de cecina y chorizo, bitter. 49

CUMBAZA /Flor de caña eco, Uva del Cumbaza, Sinsonte, limón rugoso Avelino. 42

COPOAZÚ /Gin, copoazú del Ampiyacu, jerez, vermouth bianco. 42

CLÁSICOS

Negroni, Gin Tonic, Paloma, Pisco sour, o el de su preferencia 35

MOCKTAIL (SIN ALCOHOL)

LAMAS, Piña, especias, limón rugoso, soda. 25

TAPISHO, Taperiba, cocona, Kión, Ginger. 25

AGUA

NACIONAL 12 / EXTRANJERA 24

CERVEZA de Especialidad 30

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Chacra D. Dago, Junín-Chanchamayo, 1.660 MSNM
Espresso, americano o el de su preferencia

INFUSION

Jamaica del altomayo, mix de hierbas, manzanilla, menta.



