



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.

MANO

Canasta de Pan

Pan de yuca y queso, pan de masa madre, casabe de yuca, mantequilla de aguaje, aceite de oliva y sal de pilluana. **15**

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

Empanada de yuca rellena de hongos y castaña de Madre de Dios. (2 und) **23**

Dados de tapioca con queso, jalea de tomate tarapotino con vinagre de plátano sapino. (4 und) **26**

Pancito con salchicha de paiche, mostaza al tucupí y pickles. (1 unid) **15**

Siu Mai de gallina, castaña, huevas de trucha, vinagreta de maní, ponzu con limón amazónico. (2 und) **13**

Bao de cúrcuma, salchicha de pato y castaña, encurtidos. (2 und) **39**

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

Croquetas de tacacho, cecina y chorizo, ajíes. (2 unid) **22**

Empanada de verde, masa de plátano bellaco, rellena de langostinos encocados, chalaquita de cocona. **23**



PICAR

Charcutería

Jamón, salchicha y pastrami de Paiche, Chorizo de cerdo ahumado, tostón de plátano verde, mostaza al tucupí y pickles. (2 per) **69**

Tablita de Quesos peruanos, quesos de especialidad de Puno, cusco y Lima. **60**

Ceviche AWA, pesca del día, leche de tigre con charapita y masato. **39**

Ensalada de palmito y chonta, tomates, palta, aceite de castaña, palta, fariña de achiote. **42**

Tartar de Paco, XO amazónico, palta, tostón crocante de plátano bellaco. **42**

Pollo canga a la brasa, marinado con masato y mishkina, limón cidra, ají pollero amazónico. **38**

Tiradito pesca del día, leche de tigre de yuca, palta y tapioca. **38**

FONDOS

Costilla de PAICHE SILVESTRE del Pacaya Samiria. **70**

Paiche a la brasa, curry de mishkina con leche de coco, arroz baleado y ensaladilla, puré de yuca. **69**

Pasta casera a 30 yemas con bivalvos, almeja, vongoles mantequilla de aguaje y limón curado. **52**

Arroz bomba con pato al tucupí, magret a la brasa, salchicha especiada y pate de sus interiores. **68**

Asado de tira, reducción de sus jugos con nibs de cacao, pure de plátano maduro a la brasa, flor de plátano encurtida. **70**

Juane de pato, madurito frito, salsas de las parrillitas. **52**

Chaufita amazónico, tortilla jugosa y ají de cocona. **45**

"El Paiche silvestre del Pacaya Samiria es legal y sostenible, al consumir este producto estas ayudando a la comunidad de pescadores de Bretaña en Loreto a seguir conservando la amazonía"

POSTRE

Helado Macambo / Chocolate **22**

Tarta de cítricos amazónicos, crema de castaña **35**

Panna cotta de coco y vainilla pompona de Shampuyacu **38**

Flourless de chocolate 70%, crema de cacao y nibs **39**

Flan de café, miel de su cascarilla **37**

BAR

SACHA pisco quebranta, cordial de mandarina con sachaculantro, cítricos amazónicos, agua tónica. **38**

CHUCHU NEGRONI, gin, vermut, chuchuhuasi, campari. **39**

CHAPO, flor de caña 12, puré de plátano asado, albahaca, limón mandarino, vermut. **39**

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

INCHIK, Salqa botanizado, ron de isla, licor de maní, limón rugoso, bitter de cacao. **42**

CAMUCHA, pisco quebranta, campari, camu-camu, tónica. **42**

CUMBAZA, flor de caña 12, uva del cumbaza, sinzonte, avelino. **42**

COPOAZU, gin, copoazu, jerez, vermut bianco, sour mix. **42**

SPRITZ AMAZÓNICO, licor de miel, St.Germanin, limón mandarina, prosecco. **35**

CLÁSICOS Negroni, Gin Tonic, Paloma, Pisco sour **35**

Bebida sin alcohol

Camu-camu / Tapisho / Uva del cumbaza / Maracuya

AGUA

Nacional / 350 ml **12**

San Pellegrino 500 ml / Acqua Panna 500 ml **20**

CERVEZA de Especialidad **30**

Charapita Ale, Fruit chili beer con cocona y ají charapita

Vol. alcohol 4.8 % / IBU 20

Eist coffe coffe cream Ale / Vol. alcohol 9% / IBU 20

CAFÉ orgánico y Biodinámico

Chacra D. Dago, Junín-Chanchamayo, selva central 1.660 MSNM

Espresso, americano, cortado, capuccino

INFUSION

Cúrcuma, manzanilla y menta / Chuchuhuasi y sachá canela /

Ajengibre, limón y miel / Jamaica y kión