



## "Cocina peruana contemporánea que propone un encuentro con la Amazonía en Lima"

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. **18**

**Tosta de plátano bellaco** jamón de paiche, palta, pickles, miel de cacao de chazuta. (2und) **24**

**Empanada de yuca** rellena de hongos y castaña de Madre de Dios. (2 und) **24**

**Dados de tapioca** con queso, jalea de tomate tarapotino con vinagre de plátano sapino. (4 und) **28**

**Pancito con salchicha de paiche**, mostaza al tucupi y pickles. (1 unid) **18**

**Siu Mai de gallina**, castaña, huevas de trucha, vinagreta de maní, ponzu con limón amazónico. (2 und) **18**

**Bao de cúrcuma**, salchicha de pato y castaña, encurtidos. (2 und) **40**

**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. **26**



## PICAR

### **Charcutería**

Jamón, salchicha y pastrami de Paiche, Chorizo de cerdo ahumado, tostón de plátano verde, mostaza al tucupi 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. **49**

**Ensalada de palmito y chonta**, tomates, palta, aceite de castaña, palta, fariña de castaña. **45**

**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. **39**

**Tiradito** pesca del día, leche de tigre de Masato, palta y tapioca. **40**

## 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. **55**

**Arroz bomba con pato al tucupi**, magret a la brasa, salchicha especiada y paté de sus interiores. **72**

**Asado de tira**, reducción de sus jugos con nibs de cacao, puré de plátano maduro a la brasa, flor de plátano encurtida. **75**

**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 estás ayudando a la comunidad de pescadores de Bretaña en Loreto a seguir conservando la amazonía"

## POSTRE

**Helado** Macambo / Chocolate / Sorbete de Copoazú **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, Vermouth, chuchuhuasi, campari. **39**

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

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

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

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

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

**COPOAZÚ**, gin, copoazú, jerez, Vermouth bianco, sour mix. **42**

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

**CLÁSICOS** Negroni, Gin Tonic, Paloma, Pisco sour **38**

## Bebida sin alcohol

Camu-camu / Tapisho / Uva del cumbaza / Maracuya **18**

## AGUA

**Nacional** / 350 ml **12**

**Extranjera** 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**

## CAFÉ orgánico y Biodinámico

Chacra D. Dago, Junín-Chanchamayo, selva central 1.660 MSNM  
Espresso **8**, americano **10**, cortado **9**, capuccino **12**

## INFUSIÓN

Cúrcuma, manzanilla y menta / Chuchuhuasi y sachá canela /  
Jengibre, limón y miel / Jamaica y jengibre