

MANO

CANASTA DE PAN

Pan de yuca y queso, pan de masa madre, mantequilla de aguaje, aceite de oliva y sal de pilluana. 19

TOSTA DE PLÁTANO BELLACO jamón de paiche, palta, pickles, miel de cacao. 25

DADOS DE TAPIOCA con queso, jalea de tomate tarapotino con vinagre de plátano sapino. 20

BAO LORETO, Paiche, mayo charapa ardiente y pan al vapor. 24

CROQUETA TACACHO, masa de plátano, cecina y chorizo. 23

EMPANADA DE VERDE, masa de plátano bellaco, rellena de langostinos encocados, chalaquita de cocona. 27

SIU MAI DE CERDO, gallina y castaña, chilli crunch e inchicucho. 22

CONCHAS A LA BRASA, reducción de cítricos y sus pieles. 24

PICAR

Charcutería amazónica hecha en casa 95

Jamón de Paiche, panza ahumada lentamente.

Merguez de paiche, especiado y ligeramente picante, kéfir y confitura de cítricos

Chorizo de cerdo, estilo tarapotino, al achiote.

Chorizo de paiche, con mishkina, ajo y sachaculantro.

Salchicha de pato con castaña amazónica

Tostón de plátano, crocante de tapioca, tocto de paiche

TARTAR DE PACO, XO amazónico, palta, tostón crocante de plátano bellaco. 45

PULPO Y MOLE

de ajíes secos con castaña, macambo, chocolate, plátano y cocona, acompaña tortillas. 54

TIRADITO DE ALMEJA Y PESCA DEL DÍA, leche de castaña y de coco-cúrcuma, ají charapita, miel y yacón. 45

CEVICHE, pesca del día, leche de tigre con charapita y masato, chips crocantes de plátano.

ENSALADA DE PALMITO, vegetales temporada, chonta, farofa y aceite de castaña. 48

TARTAR DE LOMO Y VENADO DE MONTE, mostaza al tucupí, yema curada, tostadas. 48

POLLO CANGA A LA BRASA marinado con masato, mishkina y limón cidra. 41

FONDOS

PAICHE A LA BRASA, curry de mishkina con leche de coco, arroz baleado, ensaladita y puré de yuca con farofa de achiote. 75

ARROZ BOMBA CON TODO DE PATO, magret a la brasa, salchicha especiada con castaña, guiso de pierna al tucupí, pate de sus interiores. 80

CARRILLERA DE RES AL CACAO, puré de plátano maduro a la brasa, ensalada de flor de plátano, arroz con coco y hierba luisa, encurtidos en vinagre de plátano. 78

CHAUFITA AMAZONICO CON CECINA Y CHORIZO, tortilla jugosa y ají de cocona. 48

INCHIC-RAMEN, caldo de recuerdos de inchicapi, huevo curado al tucupí, panceta especiada, pasta casera. “un inchicapi que quiso ser un ramen” 66

PASTA MELOSA CON MARISCOS, aceite de dendé, mantequilla de aguaje, limon curado y ajíes amazónicos. 60

JUANE DE PATO GUISADO, magret a la brasa, madurito frito, salsas de las parrillitas. 55

JUANE DE CHANCHITO AL BARRIL Y PAPADA, maduritos y ajíes 50

POSTRE

Helado 23

Vainilla Pompona de Moyobamba
Chocolate 70% cacao
Castaña de Madre de Dios

Tarta de cítricos amazónicos, crema de castaña, Curt de cáscaras. 36

Panna cotta de coco con vainilla, miel mucilago de cacao. 39

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

Flan de café, miel de su cascarilla. 38

BAR

SACHA Ferreyros quebranta, cordial de mandarina con sachaculantro, Cítricos Amazónicos, Tónica.	42
CHUCHU NEGRONI , Bombay Sapphire, vermouth Avelino rojo, Chuchuhuasi, Campari.	42
SPRITZ AMAZONICO , Licor de Miel Amazónica, St. Germain, limón Mandarinino y Cidra, Prosecco.	42
CHAPO , Flor de caña 12, Plátano Asado, Albahaca, Limón mandarino, Vermouth 1757.	40
CECINA Y CHORIZO , Bourbon fat-wash de Cecina y Chorizo, Vermouth Cocchi storico, Berto Bitter.	46
TAPISHO MARGARITA , Aqara rosa Huandoy, Degollador, Taperibá, limón Mandarinino.	45
MASATO , Intira Gin, Bitter Bianco, Dolin extra Dry, Masato, oleo de taperibá, tucupí.	39
MARTINI POMPONA , Andean Vodka en lulo y vainilla pompona, jerez oloroso en Haba Tonka.	40
CAFETO , Whisky black Label, Zacapa 23, café chacra Dago, Amaro abano, lilet al cacao, piña.	45

CLÁSICOS

Pisco sour, Pisco, limón, jarabe, clara de huevo

Negroni, Gin, Vermouth, Campari

Gin Tonic, Gin, agua tónica, cítricos

Paloma, Tequila, Mezcal, sour mix, Soda Toronja

Espresso Martini, Vodka, Salqa Café, Espresso

MOCKTAILS

COCONILLA, Cocona, crema de coco, Zumo de limón, guaba Real, bitter chocolate. 25

UVILLA, Uva del Cumbaza, Amaretto Zero, zumo de limón, Lucano Amaro Zero, Jarabe All Spices. 25

REFRESCOS

Camu-Camu	Uva del Cumbaza	Copoazú	18
-----------	-----------------	---------	----

AGUA

Nacional 350 ml	12	Extranjera , San Pellegrino 500 ml, Acqua Panna 500 ml	20
------------------------	----	---	----

CERVEZA

Charapita Ale, Fruit and chili beer con Cocona y Ají charapita, Vol. alc 4.8 %, IBU 20 30

Eist Coffe Coffee Ale, Vol. alc. 9%, IBU 20 café d de Sara Gamarra de Sillapata, Cusco 1850 msnm 30

CAFÉ Chacra D Dago, Orgánico & Bio, Junín - Chanchamayo, Selva central 1.660 msnm

Espresso 8	Americano 10	Cortado 9	Cappuccino 12	V60 22
------------	--------------	-----------	---------------	--------

INFUSION

Taza 8	Tetera 15
--------	-----------

Cúrcuma, manzanilla y menta

Jamaica, jengibre, miel y limón