

# CASA DEL CHAMÁN

---

**Pachamama** | Camu-Camu, Fareka en osmosis

**Fiesta de chontaduro** | Fruto en texturas.

## Mambe

Licor de mambe y ginebra

**Enigma** | Espuma de hormiga, crocante de setas.

**Ciclo salvaje** | Mojojoy, frutos secos de monte.

## Árbol de los deseos

A base de camu-camu, ginebra, uña de gato y clavos de olor

**Flor de selva** | Palmito acevichado, mayonesa de yarumo.

**Primitivo** | Pirarucú, casabe, mantequilla de selva.

## Hechizo

A base de cocona, sal de monte, ojo de pez, panela orgánica y tequila.

**Selva inflada** | Tubérculos, trufa de selva, espuma de tucupí

**Manguare** | Crocante de yuca, queso 7 cueros, panceta de cerdo

## Negroni de chondur

Macerado de chondur, vermouth de la casa, especias, ginebra.

**Río triste** | Variedad de cacao Amazonicos con perlas de asaí y miel de ucuye

**Circulo de palabra** | Galleta de fariña, helado de copoazú, gel de camu camu.

## Vínico de asaí

Maceración de asaí en vino blanco.

**Río volador** | Papel de cocona, caramelo de aguaje, asaí

## Pousse Café

Café, copoazú, espuma de chuchuhuaza, cachaza y espingo

**Salvazonas** | De la selva a la mesa y de la mesa a la selva.

EXPERIENCIA :\$330.000

MARIDAJE: \$ 220.000

# SHAMAN'S HOUSE

---

**Pachamama** | Camu-Camu, Fareka in osmosis.

**Chontaduro party** | Fruit in textures.

## **Mambe**

Mambe and gin liqueur

**Enigma** | Lemon ant foam, crispy mushrooms

**Wild cycle** | Mojojoy, bush nuts.

## **Wishing Tree**

Camu-camu, gin, cat's claw and cloves base

**Jungle flower** | Palmito acevichado, yarumo mayonnaise

**Primitive** | Pirarucú, cassava, jungle butter.

## **Spell**

Cocona, mountain salt, fish eye chili, organic panela and tequila

**Inflated jungle** | Tubers, jungle truffle, tucupi foam

**Manguare** | Crispy cassava, cheese 7 cueros, pork belly

## **Chondur Negroni**

Chondur macerate, house vermouth, spices, gin

**Sad river** | Variety of Amazonian cocoa, açai pearls and ucuye honey

**Word circle** | Fariña cookie, copoazú ice cream, camu camu gel

## **Açai wine**

Maceration of acai in white wine

**Flying river** | Cocona paper, aguaje candy, açai

## **Pousse Café**

Coffee, copoazú, chuchuhuaza foam, cachaça and espingo

**Salvazonas** | From the jungle to the table and from the table to the jungle.

EXPERIENCE: \$330.000  
COCKTAIL PAIRING: \$220.000