



## Para Compartir

### Caliente

#### **MIX EMPANADITAS (9 UNIDADES) \$16.500**

Crocantes rellenas de tradicional lomo saltado, clásico ají de gallina, mix de pulpo, camarón y queso.

#### **CAMARONES CROCANTES \$16.500**

Deliciosas y crujientes colitas de camarones apanadas en panko, sobre un quenelle de camote, salsa nikkei y maracuyá.

#### **OSTIONES EN CONCHA(9U) \$19.000**

Deliciosas conchas de ostiones montadas al estilo Amares con chimichurri rojo, mantequilla y notas cítricas (Tibio).

### FRIOS

#### **TIRADITOS AMARES (NUEVO 360°) \$23.500**

Trío de tiraditos, pulpo, loco, pesca fresca, cada uno en su salsa. Acevichada, rocoto, ají amarillo ahumado, servida con chalaquita de palta, quinoa crocante y galleta de arroz.

#### **CARPACCIO DE LOCOS(ÁREA MANEJO) \$20.500**

Láminas de locos sobre tártaro de papas mayo con alcaparras, cilantro en emulsión al merkén, cubos de palta asada, crutón de pan rustico de alga nori, coronado de caviar, aceite merkén, cebollin y polvo de betabel.

#### **PULPO AL OLIVO (TIRADITO) \$19.500**

Láminas de pulpo marinadas, servidas con chalaquita de cebolla, tomate y cilantro. Palta asada. Terminada con crema de olivos.

#### **DEGUSTACIÓN CAUSITAS AMARES \$21.500**

Delicada masa de papa de ají amarillo y betarraga, acompañado de camarones al curry, pescado en sala acevichada y pulpo al olivo.

#### **TATAKI RES PONZU \$19.500**

Cortes de lomo sellados, acompañados de salsa ponzu cítrica, chimichurri, siracha y toques ahumado.

### De temporada

#### **OSTRAS CALBUCO EN SUS SALSAS \$17.000**

12 Ostras tamaño victoria en 3 salsas acompañado de tostadas:  
Salsa Aji amarillo ahumado.  
salsa rocoto mizo.  
salsa ponzu acompañado de tostadas.

#### **OSTRAS CALBUCO (12U VICTORIAS) \$15.000**

Ostras al natural tamaño victoria servidas con limon y aceite oliva, tostadas de pan.

#### **OSTIÓN EN CONCHA DEL NORTE (9U) \$21.000**

Ostión en su concha con mini tartaro de piure, chocha, con chalaquita palta y aceite de rocoto y aji amarillo.

#### **CHOCHAS AMARES (TONGOY) \$19.000**

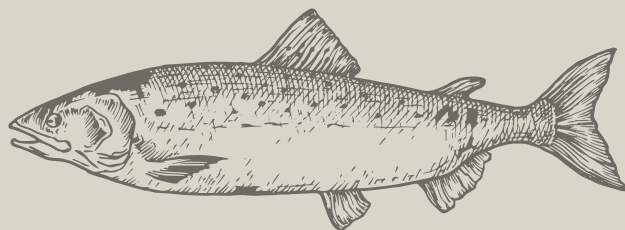
Frescas y tiernas chochas de tongoy, con leche de tigre de espárragos, palta asada y chalaquita.

#### **TORTILLAS DE CHOCLO (6U) \$19.500**

Crujiente tortilla de choclo frita montada con ceviche en salsa acevichada de pesca del día y salmón.

#### **ERIZOS A LA CHALACA \$18.500**

Frescas lenguas de erizo de río se marinadas en leche de tigre de ají amarillo y quinua crocante, coronado en chalaquita con palta asada.





## Ceviches

### CEVICHE PERUANO C/S \$17.000

Cortes de pesca del día, leche de tigre, cilantro, cebolla morada, acompañado de camote y choclo.

### CEVICHE CHALACO 2.0 \$19.500

Cortes de la pesca del día con camarón y pulpo en jugo de limón de pica, salsa rocoto, acompañado de chicharrón de calamar y pulpo con yuca frita

### CEVICHE NIKKEI \$17.500

Cortes de salmón y palta con cremosa salsa acevichada galleta de arroz coronado de chalaquita de palta.

### CEVICHE NOGARO \$18.000

Cortes de salmón, palta asada, atún, pulpo, erizo con una base de arroz japonés, leche de tigre de ají amarillo, maíz cancha molida, bonito deshidratado, aceite de cilantro y rocoto.

### CEVICHE VEGGIE \$15.000

Champiñones con criolla de palta, salsa de ají amarillo y quinoa crocante.

### CEVICHE CALIENTE AHUMADO \$18.000

Ceviche de pez de roca sobre majadito de yuca y puré de camote servido con cenizas de choclo y leche de tigre de ají amarillo ahumada caliente, maíz cancha molida y katsobushi.

## Tiraditos

### TIRADITO ORIENTAL \$18.500

Delicioso cortes de pez en una fusión oriental peruana de miso, tamarindo, notas cítricas, furikake de bonito y salsa de ostra.

### TIRADITO ITALO PERUANO \$18.000

Láminas de pesca del día en leche de tigre al gran padano, alcaparras fritas, láminas de ajo tostado, albahaca fresca, palta asada y crocante de tapioca.

## Ensaladas

### ENSALADA AMARES \$14.000

Pollo apanado en sésamo, mix de hojas verdes, nueces acarameladas, manzana verde, tomate cherries y dressing de miel.

### ENSALADA DE ATÚN \$14.500

Mix de hojas verdes, tomate cherries confitado, trozos de atún a la inglesa con costra de migas en especias, maní confitado y trozos de palta.





## Pescados&Mariscos

## Carnes&Otros

### PESCADO AMARES \$19.500

Pescado en salsa de camarones, acompañado de puré de papa ahumado con champiñones, ajo y cilantro.

### PULPO A LAS BRASA \$21.000

Pulpo en salsa anticullera con mil hojas de papas gratinadas en salsa huancaína y chimichurri.

### ATÚN ORIENTAL \$17.500

Filete de atún "a punto" con costra de sésamo, acompañado de delicioso puré de camote, intensa salsa nikkei y notas de aceite de cebollín.

### PESCADO A LO MACHO \$19.500

Mojadito arroz norteño, acompañado de pescado, en suave salsa especiada con pulpo, camarón, navajuela y calamar. ¡Para Valientes!.

### ARROZ MELOSO \$21.000

Arroz atomatado con camarones y navajuelas terminado el horno con chicharrón de pescado, chalaquita y mayo acevichada.

### PESCA AL AJO Y ALCAPARRAS \$19.500

Filete de la pesca del día frito bañado en salsa de alcaparras con toques de limón y ajo crocante, acompañado puré de papas de ají amarillo y chimichurri.

### LASAÑA DE CHUPE JAIBA DE CAMARONES \$18.000

Delicada y fina masa al huevo, en capas, con clásico chupe de jaiba, gratinado en camarones sus jugos.

### RISOTTO BATAYAKI DE ATÚN \$21.000

Atún sellado a punto, sobre cremoso risotto parmesano con salsa batayaki, chalaquita apaltada y polvo de tocino.

### ARROZ CON MARISCOS \$18.500

Cremoso arroz marino, acompañado de camarones, pulpo, navajuela, calamar, con bísquet de camarones, salsa criolla, decorado con mariscos.

### LOMO SALTADO \$18.500

Lomo salteado con trozos de cebolla, tomates, aderezados con soya, acompañado de papas fritas, arroz y huevo frito.

### GNOCCHI ANDINOS \$19.500

Filete de res con salsa de ají amarillo, queso cabra, acompañado con gnocchi y polvo de tocino.

### PAPPADELLE A LA HUANCAÍNA \$18.500

Pappardelle bañados en salsa huancaína, acompañados de trozos de lomo con camarones sellados envueltos en jamón serrano.

### RISOTTO CON FILETE SALTADO \$20.000

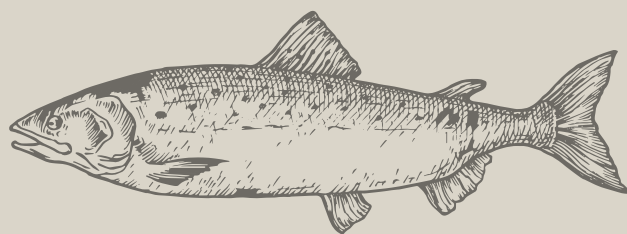
Arroz arbóreo en suave pasta de ají amarillo, reducción de demiglase, acompañada de filete saltado.

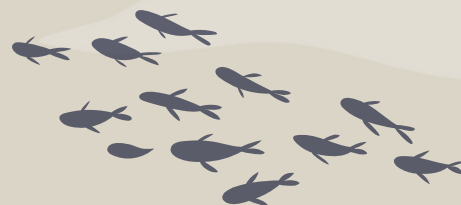
### RISOTTO NORTEÑO CON FILETE \$19.500

Cremoso risotto con la receta tradicional norteña, acompañada de filete cortado en medallón en sus propios jugos, terminada con salsa chalaquita apaltada.

### SORRENTINOS AJÍ GALLINA Y CAMARÓN \$18.500

Suave pasta rellena de cremoso ají de gallina, con camarones en salsa bisquet y deliciosa salsa de ají amarillo.



**MENU NIÑOS ( HASTA 12 AÑOS)****\$12.000**

Pollo Grille o apanado (180 gramos) acompañado con papas fritas o arroz blanco.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales.

## Postres

Porque no hay primera sin segunda. Aquí una variedad interesante de recetas al estilo Amare's

**PRENSADO DE QUINUA SNIKER \$7.500**

Prensado de quinua sobre mousse de chocolate, galleta crocante de chocolate maní, acompañado de un fresco y cremoso helado de sniker.

**\$7.500****CREMA VOLTEADA**

Clásica crema cocida lentamente, caramelo líquido, crema de cítricos y chocolate blanco.

**TORTA DE CHOCOLATE \$8.500**

Suave torta cubierta de chocolate amargo con relleno cremoso de chocolate, crema de vainilla y gel de mango maracuyá.

**SUSPIRO LIMEÑO \$7.500**

Manjar de yemas acompañado de merengue de Oporto y gel de frutos rojos.

**MOUSSE DE MARACUYÁ \$7.500**

Cremoso y cítrico, galleta de maní y chocolate blanco.

**HELADOS BY ANTONINO \$6.500**

Los mejores helados artesanales tropicales y tradicionales

**Siguenos @amaresbistro**