



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 Amare's 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, cebollín 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 QUIHUA (12U VICTORIAS) \$17.000

Ostras tamaño victoria en 3 salsas acompañado de tostadas:

Salsa Aji amarillo ahumado.
salsa rocoto mizo.

salsa ponzu acompañado de tostadas.

OSTION EN CONCHA DEL NORTE (9U) \$21.000

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

CHOCHAS AMARES (TONGOY) \$19.000

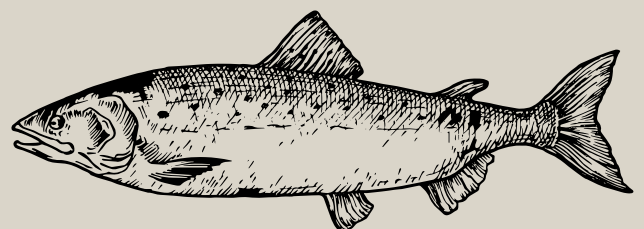
Frescas y tiernas chochas de tongoy, con leche de tigre de espárragos, palta asada y chalaquita.

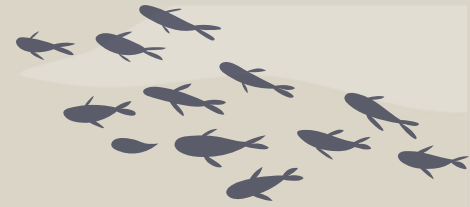
TORTILLAS DE CHOCLO (6U) \$19.500

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

ERIZOS A LA CHALACA \$18.500

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





Ceviches

CEVICHE PERUANO C/S \$16.500

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 salmon y palta con cremosa salsa acevichada ,acompañada de chalaquita de palta y galleta de arroz.

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.

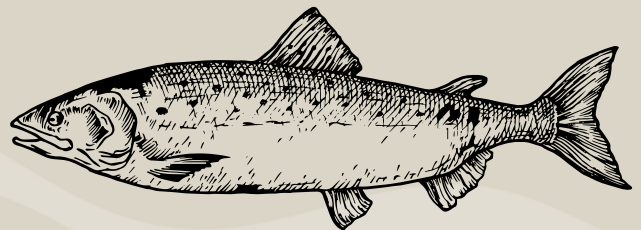
Ensaladas

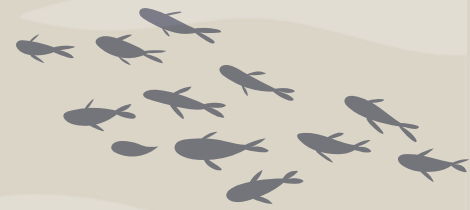
ENSALADA AMARES \$14.000

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

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 nikkeiy 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.

Carnes&Otros

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.

PAPPARDELLE 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.

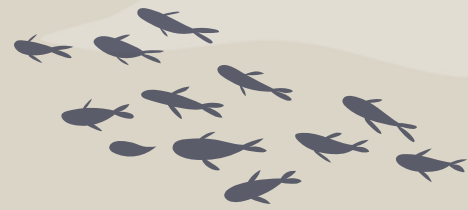
RISOTTO NORTEÑO CON FILETE **\$19.500**

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

\$12.000

Pollo apanado 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

BOMBÓN SNICKER

\$7.500

Bombon de chocolate amargo, relleno de mousse de chocolate belga, cremoso centro de mani , bañado en salsa de toffe y mani tostado.

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.

CRÉME BRULÉE

\$7.500

Cremoso de mazclas de yemas,crema y vainilla , horneadas a baja temperatura con costa crocante de azucar quemada.

HELADOS BY ANTONINO

\$6.500

Los mejores helados artesanales tropicales y tradicionales

