Amares COSTAFUSION | 16 AÑOS ANIVERSARIO

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) **$19.500**
Deliciosas conchas de ostiones montadas al estilo Amares con chimichurri rojo, mantequilla y notas cítricas (Tibio).

FRIOS

TIRADITOS AMARES (NUEVO360°) **$24.000**
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 **$22.500**
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 ponzú citrica,chimichurri , siracha y toques ahumado.

De temporada

OSTRAS EN SU SALSA (12U) **$18.500**
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) **$16.000**
Ostras al natural tamaña victoria servidas al limon y aceite de oliva , tostadas de pan.

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 esparragos,palta asada y chalaquita.

TORTILLAS DE CHOCLO (6U) **$20.500**
Crujiente tortilla de choclo frita montada con ceviche en salsa acevichada de pesca del dia 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.

AGREGA: TRUFA NEGRA FRESCA (3 GRAMOS) $6.000.

Amares COSTAFUSION | 16 AÑOS ANIVERSARIO

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

CEVICHE NOGARO — **$18.500**
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 — **$16.000**
Champiñones con criolla de palta, salsa de ají amarillo y quinoa crocante.

CEVICHE CALIENTE AHUMADO — **$19.000**
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 — **$18.500**
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 — **$14.500**
Pollo apanado en sésamo, mix de hojas verdes, nueces acarameladas, manzana verde, tomate cherries y dressing de miel.

ENSALADA DE ATÚN — **$15.500**
Mix de hojas verdes, tomate cherries confitado, trozos de atún a la inglesa con costra de migas en especies, maní confitado y trozos de palta.

Amares COSTAFUSION | 16 AÑOS ANIVERSARIO

Pescados&Mariscos

PESCADO AMARES — **$20.500**
Pescado en salsa de camarones, acompañado de puré de papa ahumado con champiñones, ajo y cilantro.

PULPO A LAS BRASA — **$21.500**
Pulpo en salsa anticullera con mil hojas de papas gratinadas en salsa huancaina y chimichurri.

ATÚN ORIENTAL — **$18.000**
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 — **$20.500**
Mojadito arroz norteño, acompañado de pescado, en suave salsa especiada con pulpo, camarón, navajuela y calamar. ¡Para Valientes!.

ARROZ MELOSO — **$22.000**
Arroz atomatado con camarones y navajuelas terminado el horno con chicharron 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 amariillo y chimichurri.

LASAÑA DE CHUPE JAIBA DE CAMARONES — **$18.500**
Delicada y fina masa al huevo, en capas, con clásico chupe de jaiba, gratinado en camarones sus jugos.

RISOTTO BATAYAKI DE ATÚN — **$21.500**
Atún sellado a punto, sobre cremoso risotto parmesano con salsa batayaki, chalaquita apaltada y polvo de tocino.

ARROZ CON MARISCOS — **$19.000**
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 — **$20.500**
Filete de res con salsa de ají amarillo, queso cabra, acompañado con gnocchi y polvo de tocino.

PAPPARDELLE A LA HUANCAÍNA — **$19.500**
Pappardelle bañados en salsa huancaína, acompañados de trozos de lomo con camarones sellados envueltos en jamón serrano.

RISOTTO CON FILETE SALTADO — **$20.500**
Arroz arbóreo en suave pasta de ají amarillo, reducción de demiglase, acompañada de filete saltado.

RISOTTO NORTEÑO CON FILETE — **$20.500**
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.

Amares COSTAFUSION | 16 AÑOS ANIVERSARIO

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 Amares

BOMBÓN SNICKER — $8.000

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.

MOUSSE DE MARACUYA — $7.500

Cremoso y critico ,galleta de mani y chocolate blanco.

CRÉME BRULÉE — $7.500

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

HELADOS BY ANTONINO — $6.500

Los mejores helados artesanales tropicales y tradicionales

Tripadvisor Travelers' Choice Awards 2025

Siguenos @amaresbistro