

# AMAZÓNICO

proyecto investigativo

El mayor potencial de nuestro departamento Putumayo es tener 3 zonas geográficas biodiversas: **Zona Andina**, **Pie de monte Amazónico** y **Llanura Amazónica**. Los ingredientes naturales que se producen en cada zona, las técnicas ancestrales de cocina que utilizan nuestras etnias indígenas y el paisaje de la naturaleza son la receta perfecta para generar **experiencias gastronómicas**.

Resulta fundamental para "Amazónico" reconocer el importante papel que juegan aquí las portadoras de **saberes tradicionales** de nuestros **pueblos indígenas**, quienes a través de los años han conservado y guardado, en su conocimiento práctico, todos los secretos de nuestra biodiversidad alimentaria, cuyos valores nutricionales y usos cotidianos se han ido perdiendo con el paso de los años.

Nuestro proyecto pretende a través de la investigación, dar a **conocer, recuperar y otorgar prestigio a este patrimonio vivo único**, hoy amenazado por los efectos de la globalización.

El chef **MAURICIO FERNANDO VELASCO CASTRO** fundador y propietario de "Amazónico" es un defensor de los productos de temporada y de recuperar los alimentos que nuestras comunidades indígenas utilizan a diario, pero muy poco conocidos por nuestros habitantes, turistas nacionales y extranjeros.

En "Amazónico" el objetivo de nuestro chef es posicionar como referente la gastronomía **andino-amazónica** y ayudar a salvaguardar este patrimonio intangible de la humanidad en nuestro territorio, además reconocer y respetar la cosmovisión de las técnicas de cocina tradicionales de nuestros **pueblos indígenas**; el chef **Mauricio Velasco** a través de sus platos de comida nos brinda una experiencia gastronómica, y en cada bocado un tour por cada región de nuestro **departamento Putumayo**.

## FUERTES

**Rack de pirarucú a la brasa** - glaseado con vino blanco, mantequilla y ralladura de limón mandarina con puré de calabaza criolla ahumada, queso fresco y ensalada fresca .

\$65.000

**Rayana** - un caldo tradicional de pescado ahumado, plátano verde, fariña y plátano maduro.

\$57.000

**Puré de maduro asado** - res en cocción lenta de 14 horas, dados de pepino, aceite de sacha inchi, olivas y casabe de almidón crocante.

\$57.000

**Yomeniko** - envuelto de masa de yuca y sofrito criollo, relleno de pirarucú y leche de coco, salsa de limón y tomates asados fríos.

\$45.000

**Cachete de cerdo** - cachete de cerdo en salmuera líquida por 5 días y asado al carbón, frijol tranca del valle de Sibundoy, caldo de cerdo, arroz maduro y cebollín con ensalada de cidras viches y aceite de albahaca.

\$58.000

**Lomo fino de res a la brasa** - con arroz cremoso, pimentón con ensalada caliente, col, maíz tierno, orellanas, palmito, tomates y calabazas.

\$68.000

## POSTRES

**Torta de 3 quesos** - queso fresco de Sibundoy, queso pera de Vereda Tebaida y queso doble crema de Puerto Guzmán (demora 20 min).

\$25.000

**Brownie de chocolate artesanal al 70%** - crema fría de chiro ahumado, hierbabuena, gel de arazá y ralladura de chocolate al 100%.

\$24.000

**Volcán de cacao blanco y harina de coca** - crema fría de copoazú (demora 15 min).

\$25.000

**Bavarise** - base de biscocho, mermelada y crema ganache (Con frutos de temporada).

\$25.000

## CÓCTELES DE AUTOR

**Daiquirí de Asaí (Shaker)** - vodka, almibar de asaí y limón mandarina.

\$25.000

Perfil: Suave - Tonos dulces

**Selvático** - macerado de aguardiente y plantas medicinales, bitter de asaí y limón mandarina.

\$27.500

Perfil: Herbal - Dulzón

**Piña amazónica** - achiote, tequila blanco y sal ahumada picante.

\$23.000

Perfil: Agrídulce - Tonos suaves - Picantes

**Caipiriña de viche mano de buey** - con limón mandarina.

\$27.000

Perfil: Tonos ácidos - Herbal

**Margarita de cimarrón** - tequila silver, sirop simple y limón mandarina.

\$23.000

Perfil: Herbal

**Viche sour** - viche mano de buey, limón mandarina, sirop simple y espumante.

\$27.000

Perfil: Tonos aromáticos - Refrescante

**Colado de copoazú o cancharana** - ron blanco, crema de coco y leche condensada.

\$28.000

Perfil: Sedoso - Aroma frutal

## MENÚ POR TRAGOS

Todos los tragos se sirven de 2oz 60ml

**Aguardiente Putumayo**

\$18.000 - Trago

**Viche Mano de buey**

\$24.000 - Trago

**Ron habanero 3 años**

\$24.000 - Trago

**Ron añejado 8 años**

\$28.000 - Trago

# MENÚ

## ENTRADAS

**Croqueta de masa de yuca** - rellena de pirarucú y leche de coco, salsa de lácteos y limón mandarina (1 u).

\$10.500

**Tacacho de plátano verde** - relleno de chorizo de cerdo ahumado y salsa de aji dulce tatemado (2 uds).

\$18.500

**Rollos de plátano maduro** - rellenos de pirarucú, salsa blanca, salsa criolla fría y aguacate (3 uds).

\$26.000

**Casabe de almidón de yuca** - relleno de res en cocción de 14 horas y queso pera de la Vereda Tebaida.

\$28.500

**Papel a base de fariña amarilla** - con miel de abeja melipona y mantequilla artesanal.

\$12.000

**Palmito de chontaduro** - a la brasa con mantequilla y queso fresco (**vegetariano**).

\$20.000

**Ensalada de palmito de chontaduro** - con aguacate, tomates, piel de limón mandarina, vinagreta de aceite de olivas y sacha inchi (**vegetariano y vegano**).

\$25.500

@amazonicorestaurante\_

Amazónico Restaurante

## BEBIDAS

**Jugo de fruta de temporada** - Arazá, copoazú y cancharana (Puede ser en agua o leche).

\$12.000

**Agua fresca de piña y cúrcuma**

\$12.000

**Cagana de almidón de yuca y asaí**

\$12.500

**Infusión de hoja de coca y limón mandarina**

\$12.000

**Infusión de cocona y limoncillo**

\$13.500

**Infusión de ortiga morada fría**

\$12.000

**Soda de panela**

\$15.500

**Soda de pepino y miel de abeja melipona**

\$15.500

## CERVEZAS

**Cerveza club Colombia dorada**

\$8.500

## VINOS

**Vino de temporada**

Preguntar referencias

## MOCKTAIL

Cócteles sin alcohol

**Manigua** - zumo de naranja y limón mandarina, almibar de asaí, miel de abeja melipona y soda.

\$18.000

Perfil: Refrescante - Herbal - Cítricos

## APERITIVOS

Todos los aperitivos se sirven de 4oz 120ml

**Aperitivo de asaí, frutos rojos o araza**

\$65.000 - Botella

\$15.000 - Copa

**Whisky buchanans deluxe**

\$28.000 - Trago

**Whisky Old parr**

\$28.000 - Trago