

VINOS TINTOS



LA CELIA RESERVA, Malbec (ARG)	90		
LA CONSULTA RESERVA, Syrah (ARG)	90		
LAS MORAS, Malbec (ARG)	70	40	22
TRAPICHE, Malbec (ARG)	70	43	22
CASTILLO DE MOLINA RESERVA, Carmenere (CHI)	110		
COUSIÑO-MACUL, Cabernet Sauvignon (CHI)	70	40	
GATO NEGRO, Cabernet Sauvignon (CHI)		35	20
SANTA INES RESERVA, Cabernet Sauvignon (CHI)			20
SANTA RITA, Merlot (CHI)	70		
SANTA RITA, Cabernet Sauvignon (CHI)	70	40	20
MISIONES D RENGO RESERVA, Merlot (CHI)	90		
MISIONES D RENGO, Cabernet Sauvignon (CHI)	70		
J.P. CHENET, Cabernet – Syrah (FRA)			30
J.P. CHENET, Merlot (FRA)			30

VINOS BLANCOS

GATO NEGRO, Sauvignon Blanc (CHI)	35	20	
SANTA INES RESERVA, Sauvignon Blanc (CHI)		20	
SANTA RITA, Sauvignon Blanc (CHI)	70	40	20

VINOS ROSADOS

SANTA RITA, Rose (CHI)	65		
SUTTER HOME, Sweet Red (USA)	70		
J.P. CHENET, Grenache–Cinsault (FRA)	90	45	30

VINOS ESPUMOSOS

Espumoso Fresita (CHI)	70	40	
J.P. CHENET, Brut (FRA)	90		30
J.P. CHENET, Vino Espumoso Rose (FRA)	90		30

Nuestros precios están dados en miles de pesos.

- BEBIDAS -

SMOOTHIES.8

Elaborados con leche entera líquida y yogur natural:

- **Frutos Rojos** (Fresa, Uva, Mora).
- **Pasión** (Granadilla, Cocorilla, Maracuyá).
- **Piña Colada** (Piña, leche condensada, Coco) de consumo rápido.

GASEOSAS.5

300 ml/400 ml.

Agua con Gas/Sin Gas.5

LIMONADAS

Natural/Fresa/Panela.6

Coco.7

JUGOS NATURALES.6

Mora, Granadilla, Maracuyá, Cocorilla(Curuba), Fresa, Lulo, Piña, Mango, Guanábana, Uchuva, Uva.

Recargo Leche/Escarchado.1

SODAS SABORIZADAS.7

- **AMAUZ** Pepino, romero, limón fresco y jarabe infusionado.
- **Frutos Rojos** Mezcla de mora, uva y fresa con jarabe.

- CERVEZAS -

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona (MEX).8

Heineken (NED).8

Duvel (BEL). 17

Liefmans Fruit (BEL).17

CERVEZAS NACIONALES

ClubNegra/Dorada/Roja. 5.5

Aguila/Light/Pilsen/Cero. 5

MICHELADAS

- Clásica (Limón y sal).15

- **Endiablada**(Chile en polvo, tequila, limón, pimienta, salsa inglesa).6

- COCTELES -

COCTELES.16

Daykiris (Ron Blanco)

- Limón/Fresa

Margarita (Tequila, limón, sal, triple sec)

Caipiroskas (Vodka)

- Limón/Maracuya

Piña Colada (piña, crema de coco, leche condensada y ron)

SANGRÍAS CON FRUTAS.

Pasión(Maracuyá, Cocorilla, Granadilla)

Frutos Rojos(Mora, Fresa, Uva)

Copa.14

Jarra (4 copas).50

- LICORES -

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

Media Tapa Azul.40

Botella Tapa Azul.65

Trago.5

8 Años Media.60

Botella 8 Años.100

Trago.7

RON MEDELLÍN

3 Años Media.40

Botella 3 Años.70

Trago.5

WHISKY

Media Oldd Parr 12 años.150

Botella Oldd Parr 12 años.190

Trago.8

Botella Buchanan's 12 años.190

Media Buchanan's 12 años.120

Trago.8

**En AMAUZ estamos creando conciencia ecológica. Dile NO al pitillo
¡El planeta te lo agradecerá!**

- PARA PICAR o COMPARTIR-

CHIPS DE PLÁTANO

Tradicionales chips tostaditos de plátano.6

PULPO

Cocido al vacío y llevado a la plancha con un toque de ajo encima de unas criollas en hogao.18

CARIMAÑOLA X 3

Puré de yuca relleno de carne estofada en panela y queso doble crema.11

CANASTICAS CRIOLLAS X3

Canasticas de plátano rellenas de camarones en hogao criollo.14

COCTEL DE CAMARONES

Camarones en salsa de la casa con aguacate, cebolla, cilantro, ají dulce y un toque picante.25

CROQUETAS DE MADURO X 3

Rellenas de mozzarella y bocadillo, con mayonesa de cilantro y ajo.12

- PAPAS FRITAS -

Todas nuestras papas son totalmente Caseras con Tres cocciones.

PAPAS AMAUZ

- Mezcla de criollas y francesa con tocineta, aguacate, queso costeño, cebolla caramelizada y champiñones.14

- SOPAS -

MOTE DE QUESO

Sopa típica costeña hecha con ñame, suero y queso costeño crocante.12

CREMA DE CAMARÓN

Camarones Asados en ajo, sumergidos en nuestro especial fumet (caldo de pescado).18

- ENSALADAS -

AMAUZ

Mix de lechugas, repollo, tomate cherry fresco y seco, zanahoria en julianas, puerro crocante, aguacate y vinagreta de cocorilla, balsámico y miel.19

AMAUZ DEL MAR

Calamar, pulpo y camarones al ajillo.35

ADICIONES:

- Pollo.7
- Tocineta.5

Nuestra comida es fresca y la hacemos especialmente para ud,
no es procesada ni viene enlatada,
agradecemos su espera.

- CERDO -

DOS VECES

Barrigüero cocido 12 horas, glaseado en uva isabella y solomito en suero y pimentón.28

AGRIDULCE GRATINADO

Cubitos de cañon de cerdo salteados y sofreídos, bañados en salsa agridulce y crema agria. Gratinados con Mix de quesos y tocineta.29

COSTILLAS BBQ-CERVEZA

Costillas cocinadas al Vacío por 12 horas, glaseadas con nuestra salsa BBQ, acompañadas de papa fritas y ensalada de repollo con mayonesa de ajo y cilantro.29

- POLLO -

STROGANOFF AHUMADO

Cortes de pollo con un toque ahumado en salsa a base de cebolla, champiñón y pimentón.27

CHAMPIÑONES GRATINADOS

Filete de pechuga, bañada en salsa de champiñones y gratinada con Mix de quesos y tocineta.29

POLLO MIEL-MOSTAZA

Filete de pechuga salteadas con una perfecta salsa Miel-Mostaza.26

- PASTAS -

Elige tu pasta entre Penne, Spaguetti o Fetuccini.

CUATRO QUESOS

Parmesano, azul, pecorino, brick con pollo.25

CARBONARA

Pasta con huevo, pecorino, tocineta y pollo.22

MARINERA

Pulpo, calamar y camarones en salsa blanca y queso brick.35

ALFREDO

Mantequilla, vino blanco con Jamón y parmesano con Pollo.22

- INFANTIL -

CROQUETAS DE POLLO.

Rebozadas en tempura y papas fritas hechas en casa. 17

SANDUCHE GRATINADO

De jamón, queso y tocineta.14

- POSTRES -

CHEESECAKE DE AREQUIPE

Suave postre de queso cremoso con arequipe y una base de galleta.8

POSTRE DE LA CASA

Brownie con helado casero de vainilla o coco.8

- RES -

Cocción de 15 a 30 minutos según el término.

SOLOMITO 4 PIMIENTAS

Sellado con granos de pimienta negra, blanca, verde y roja en sus jugos con vino tinto.29

CHATA

Filete en corte grueso llevado a la plancha con un poco de mantequilla y chimichurri criollo.29

HAMBURGUESA AMAUZ

200 gr de carne, pepinillos, tomates frescos y secos, lechuga, aguacate y cebolla con champiñones en balsámico, con papas fritas.23

SOLOMITO A CABALLO

Filete de corte grueso, bañado en nuestro hogao criollo y huevo.29

SOLOMITO Y CAMARONES

Corte grueso con camarones al ajillo, verduras salteadas y cascós de papa criolla a nuestro estilo.35

SOLOMITO DIANE

Corte grueso en salsa a base mostaza, cebolla, pimentón y champiñones.29

- FRUTOS DEL MAR -

El PESCADO usado en el Restaurante es proveniente de la zona de Urabá y pesca Artesanal (NO ES BASA, NO ES PANGASIUS).

FILETE DEL MAR AMAUZ

Pesca del día (Fresco), sofreído en una reducción de cítricos con camarones, sobre una cama de verduras salteadas en salsa Teriyaki.40

MARISCOS GUISADOS EN COCO

Calamar, camarón y pulpo guisados en coco (acompañados de arroz de coco y patacón).36

FILETE Y MARISCOS

Filete bañado en un guiso criollo de coco y mariscos (calamar, pulpo y camarones) acompañado de enyucado y arroz de coco.46

SALMÓN TERIYAKI

Filete en salsa teriyaki acompañado de arroz con coco y verduras salteadas.38

LANGOSTINOS

– Glaseados en uva isabella con arroz de coco y queso costeño.40
– Al Ajillo: Langostinos en reducción de crema de leche y ajo.40
– Crispy: Langostinos apanados en cereal de maíz. 40

LA MAREA

Calamar, pulpo y camarones al ajillo sobre cama de aguacate, cascós de papa criolla, reducción de balsámico, puerro frito y suero costeño con arroz de coco.36

- ARROCES -

RISOTTO DE MAR Y TIERRA

Arroz Arborio cremoso con parmesano, camarones, calamar, champiñones y cortes de solomito.35

ORIENTAL-CRIOLLO

Arroz al wok con verduras (Ají dulce, zanahoria, cebolla, brocoli y raíz china) con leche de coco y huevo.
– Mixto(solomito – pollo).29
– Mariscos (calamar, camarón, pulpo).35

Nuestros precios están dados en miles.