














# CARTA AMBIGÚ 2020











## PARA PICAR CLÁSICOS AMBIGÚ

- ¡Perrito Caliente! de oreja de cerdo en pan brioche con huevo de codorniz y piparras  7  
*Hot dog with pork ear on brioche bread with quail egg and chili peppers*
- TacosMex de costilla ibérica pibil y cebolla roja encurtida (2 und)  7  
*Mexican taco with rib pibil ibérica with pickled red onion*
- Patatas braviolis “Ambigú”, mouse de ali-oli y sofrito picante  10  
*Classic Ambigú-style papas bravas with aioli foam and hot sauce*
- Croquetas de mejillón tigre (6 und)  9  
*Tiger mussel croquettes*
- Finger cheese, queso brie rebozado en panko con salsa miel y mostaza (8 und)  8  
*Brie cheese fingers battered in Panko in a delicious honey mustard sauce*












## PARA COMPARTIR

- Huevo poché con parmentier de patata, trufa y foie mi-cuit  14  
*Poached egg with potato parmentier and black truffle and foie*
- Gyozas de carne mixta aliñada, salsa sichuán y cebolleta freca (6 und)  10,80  
*Seasoned mixed meat gyozas with Sichuan sauce and shimeji mushrooms*
- Ensalada de tomate, bonito del norte y hojas con base de salmorejo  12  
*Tomato salad with northern tuna and leaves with a base of salmorejo*
- Anchoas del Cantábrico “Don Bocarte” (8 unds)  16  
*Anchovies from the Cantabrian “Don Bocarte”*
- Pulpo a la parrilla con espuma ali-oli  16  
*Grilled octopus with aioli foam*
- Tartar de atún rojo, huevas de pez volador, yema y mostaza japonesa sobre papa canaria  14  
*Tuna tartare with flying fish roe, egg yolk and Japanese mustard with guacamole base*
- Burrata de búfala, higos y sardina ahumada, aliñado con AOVE y miel trufada  14  
*Bufala burrata salad with figs and smoked sardines with truffle honey and olive oil dressing*
- Huevos fritos con carabineros y sopa cremosa de sus cabezas  16  
*Fried eggs with red shrimp and a delicious sauce based on their heads*












## PESCADOS

- Salmón al wok lacado con yuzu-miso y gazpacho verde de aguacate    18  
*Lacquered salmon with yuzu-miso sauce and avocado cream*
- Tataky de atún rojo a la llama y salsa kabayaky   21  
*Red tuna flamed with kabayaky sauce*
- Corvina al pastor, marinada en achiote con ensaladita fresca de piña y cilantro   21  
*Corvina al pastor "Mexican style" marinated in paprika achiote with pineapple and coriander*
- Pintxos de bacalao a la Romana con pimientos asados y mayonesa de ajo asado    19  
*Skewers of cod with roasted peppers and roasted garlic mayonnaise*

## CARNES

- Solomillo de vaca con patatas fritas y salsa Perigord    22  
*Beef tenderloin with french fries and perigord sauce*
- Pluma ibérica a la parrilla, salsa BBQ y padrones  20  
*Grilled iberian pork with barbecue sauce and peppers*
- Canelón de pollo de corral trufado con bechamel al curry y crujiente de cebolla    16  
*Chicken cannelloni with truffled bechamel with curry and crispy onion*
- Steak tartar clásico con patatas hilo     18  
*Steak tartar with crispy potatoes*

## POSTRES

- Torrija caramelizada con helado de vainilla bourbon    6  
*Caramelized brioche with vanilla ice cream*
- Coulant de chocolate fluido con helado de nata y polvos de cacao    7  
*Chocolate coulant with ice cream and cocoa powder*
- Tarta de queso de la casa    6  
*Homemade cheesecake*
- Piña natural en almíbar con helado de coco y licor de cointreau flambeado   7  
*Natural pineapple in syrup with coconut ice cream and flamed with Cointreau*

Chef Ejecutivo: Alfonso Sanz  
Jefe de sala: Ignacio de Ozaeta

## ICONOS ALÉRGENOS

---



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre  
y sulfitos



Moluscos



Altramuces