












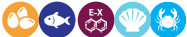



# CARTA AMBIGÚ













## PARA PICAR CLÁSICOS AMBIGÚ

Patatas braviolis “Ambigú”, mouse de ali-oli y sofrito picante		10
Croquetas de mejillón tigre (6 und)		9
Finger cheese, queso brie rebozado en panko con salsa miel y mostaza (8 und)		8
Foie micuit en tosta de pan con puré de manzana asada y caviar de vino tinto (2 und)		8
Tacos Mex de costilla ibérica pibil y cebolla roja encurtida (4 und)		13
Perrito de oreja de cerdo en pan brioche, huevos de codorniz, piparras y mayonesa de chiles		8
Empanadillas fritas de pato pekín, vinagreta de pepino y puerro agridulce (2 und)		8















## PARA COMPARTIR

Gyozas de picada de buey, salsa sichuan con setas shimeji y cebolleta japo (6 und)		12
Huevo poché con parmentier de patata, pasta de trufa y jugo de carne		14
Tartar de atún rojo con guacamole, yema de huevo campero y pan di pergamenna		16
Pulpo a la parrilla con espuma de patata y emulsión de pimentón		18
Burrata de búfala con tomates cherry confitados y sardina ahumada		15
Oreja de cerdo a la plancha entre pan crujiente, salsa brava, mayonesa de kimchi y piparras (6u)		12
Arroz bombita, salmorreta y anguila ahumada con caldo de carabinero		16
Boletus salteado con yema de huevo campero y papada ibérica Joselito (temporada)		18












## PESCADOS

Salmón confitado en yuzu-miso con mayonesa de aguacate y ensalada de alga wakame	   	18
Tataki de atún rojo a la llama del wok y salmorejo cremoso	  	21
Corvina al pastor, marinada en achiote con ensaladita fresca de piña y cilantro	 	21
Pintxos de bacalao en tempura con pimientos asados y mayonesa de ajo negro	  	19

## CARNES

Solomillo de vaca con patatas fritas y jugo de carne	  	22
Pluma ibérica a la parrilla, con migas extremeñas y yema curada	 	20
Canelón de pollo de corral trufado con bechamel al curry y crujiente de cebolla	   	16
Steak tartar clásico con chips de plátano	    	18

## POSTRES

Torrija caramelizada con helado de vainilla bourbon	  	6
Coulant de chocolate fluido con helado de nata y polvos de cacao	  	7
Tarta de queso suave y crema de membrillo	  	7
Panacotta con coulis de mango y azafrán	 	6



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Chef Ejecutivo: Alfonso Sanz

Jefe de sala: Ignacio de Ozaeta