

CARTA AMBIGÚ

PARA PICAR CLÁSICOS AMBIGÚ

Patatas bravias "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 brioche 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 moyonesa 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 (6 und)	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 cebolla crujiente	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