



## PICOTEO

|   |      |
|---|------|
| <b>BRAVAS</b> con mouse de ali-oli y sofrito picante  | 12 € |
| <b>CROQUETAS</b> de mejillón tigre y mayonesa de su escabeche (6 uds)                                       | 12 € |
| <b>TACOS MEX</b> de costilla ibérica estilo pibil y cebolla roja encurtida (4 uds)                          | 16 € |
| <b>OREJA</b> de cerdo a la plancha entre pan crujiente, salsa brava y mayonesa de kimchi                    | 14 € |
| <b>GYOZAS</b> de picada de buey, salsa sichuan con setas shimeji y cebolleta japo (6 uds)                   | 14 € |
| <b>PERRITO CALIENTE</b> de oreja de cerdo en pan brioche, huevos de codorniz, piparras y mayonesa de chiles | 8 €  |
| <b>EMPANADILLAS ARGENTINAS</b> de carne con salsa criolla (2 uds)   | 11 € |

## CONTINUAMOS

|  |      |
|--|------|
| <b>CARPACCIO DE CABECERO</b> de lomo ibérico ahumado y a la parrilla con nube de parmesano y reducción de Módena | 13 € |
| <b>TIRADITO CLASICO</b> peruano, marinado en salsa ponzu y ají amarillo con maíz tostado                         | 14 € |
| <b>SETA MAITAKE</b> a la plancha con salmorejo cremoso y papada ibérica  | 14 € |
| <b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> con yema de huevo campero, aliño Ambigú y ensalada de alga wakame                     | 17 € |
| <b>NOODLES SALTEADOS</b> al wok con carabineros, huevo frito al ajillo y salsa americana                         | 18 € |
| <b>PIZZETA DE BURRATA</b> tortilla de maíz frita, aguacate, tomate asado, polvo de kikos y miel trufada          | 11 € |

Tenemos a su disposición carta de alérgenos.

+10 % TERRAZA

Chef ejecutivo: Alfonso Sanz  
Jefe de sala: Daniel González



**AMBIGÚ**

ALFONSO SANZ

## PESCADOS

- SALMÓN** a la llama del wok y lacado con yuzu-miso, aguacate y alga wakame \_\_\_\_\_ **19 €**
- TATAKI DE ATÚN** al mediterráneo, salsa de aceituna gordal, tomate rallado \_\_\_\_\_ **22 €**  
con cominos tostados y pipirrana
- PINTXOS DE BACALAO** en tempura con pimientos rojos asados y ali-oli de chiles dulces \_\_\_\_\_ **20 €**
- BONITO DEL NORTE** a la brasa y en escabeche ligero \_\_\_\_\_ **21 €**

## CARNES

- SOLOMILLO** de vaca a la plancha con patatas fritas y jugo de carne \_\_\_\_\_ **23 €**
- PLUMA IBÉRICA** a la parrilla con salsa chimichurri, cremoso de patata y migas \_\_\_\_\_ **21 €**  
japo-extremeñas
- PRESA DE VACA** madurada y lacada en parrilla con salsa anticucho y yuca frita \_\_\_\_\_ **20 €**
- STEAK TARTAR** clásico con patatas fritas hojaldradas \_\_\_\_\_ **19 €**

## 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** cremosa y suave con membrillo \_\_\_\_\_ **7 €**
- TARTA ÓPERA** con helado café latte macchiato \_\_\_\_\_ **8 €**

+10 % TERRAZA

Chef ejecutivo: Alfonso Sanz  
Jefe de sala: Daniel González