



AMBIGÚ

ALFONSO SANZ

PICOTEO

BRAVAS con mouse de ali-oli y sofrito picante _____ 12 €



CROQUETAS de mejillón tigre y mayonesa de su escabeche (6 uds) _____ 12 €



TACOS MEX de costilla ibérica estilo pibil y cebolla roja encurtida (4 uds) _____ 16 €



OREJA de cerdo a la plancha entre pan crujiente, salsa brava y mayonesa de kimchi _____ 14 €



GYOZAS de picada de buey, salsa sichuan con setas shimeji y cebolleta japo (6 uds) _____ 14 €



PERRITO CALIENTE de oreja de cerdo en pan brioche, huevos de codorniz, piparras _____ 8 €

y mayonesa de chiles



HUEVOS POCHE con parmentier de patata, foie a la plancha y pasta de trufa negra _____ 21 €



CONTINUAMOS

CARPACCIO DE CABECERO de lomo ibérico ahumado y a la parrilla con nube de _____ 13 €

parmesano y reducción de Módena



TIRADITO CLASICO peruano, marinado en salsa ponzu y ají amarillo con maíz tostado _____ 14 €



SETA MAITAKE a la plancha con salmorejo cremoso y papada ibérica _____ 14 €

TARTAR DE ATÚN ROJO con yema de huevo campero, aliño Ambigú y ensalada _____ 17 €

de alga wakame



NOODLES SALTEADOS al wok con carabineros, huevo frito al ajillo y salsa americana _____ 18 €



PIZZETA DE BURRATA tortilla de maíz frita, aguacate, tomate asado, polvo de kikos _____ 11 €

y miel trufada



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 €



soya huevo sésamo pez

TATAKI DE ATÚN al mediterráneo, salsa de aceituna gordal, tomate rallado _____ 22 €

con cominos tostados y pipirrana



pez

PINTXOS DE BACALAO en tempura con pimientos rojos asados y ali-oli de chiles dulces _____ 20 €



gluten huevo pez

BONITO DEL NORTE a la brasa y en escabeche ligero _____ 21 €



pez soya sulfito

CARNES

SOLOMILLO de vaca a la plancha con patatas fritas y jugo de carne _____ 23 €



gluten soya sulfito

PLUMA IBÉRICA a la parrilla con salsa chimichurri, cremoso de patata y migas _____ 21 €

japo-extremeñas



gluten leche sulfito

PRESA DE VACA madurada y lacada en parrilla con salsa anticucho y yuca frita _____ 20 €



gluten sulfito

STEAK TARTAR clásico con patatas fritas hojaldradas _____ 19 €



pez leche huevo sulfito mostaza

POSTRES

TORRIJA caramelizada con helado de vainilla bourbon _____ 6 €



gluten huevo leche

COULANT de chocolate fluido con helado de nata y polvos de cacao _____ 7 €



gluten huevo leche

TARTA DE QUESO cremosa y suave con membrillo _____ 7 €



gluten huevo leche

TARTA ÓPERA con helado café latte macchiato _____ 8 €



gluten huevo leche fruto de cascara

+10 % TERRAZA

Chef ejecutivo: Alfonso Sanz
Jefe de sala: Daniel González