AMBIGÚ

ALFONSO SANZ

MENÚ AMBIGÚ

Jamón ibérico con tomate rallado

Setas de temporada a la plancha, jugo de boletus, yema de huevo y panceta ibérica curada 5J

Bravas con mousse de alioli y sofrito picante

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza al horno con patatas panaderas y salsa bilbaína

Pluma ibérica a la parrilla con padrones y patatas fritas

POSTRE

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de vainilla bourbon

43 €

MENÚ AL CENTRO DE MESA

Croqueta de jamón ibérico

Taco mex de costilla ibérica pibil y cebolla roja encurtida

Gyoza de buey a la plancha-vapor, caldo de pollo agripicante, salsa bearnesa y furikake

Bravas con mousse de alioli y sofrito picante

Huevos fritos Rossini. Huevos rotos con jugo de carne trufado y virutas de foie fresco

Mero en adobo y frito a la andaluza con mayonesa de ajo asado y salsa Pekín

Entraña de black angus a la parrilla, salsa criolla y chips de tubérculos

POSTRE

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de vainilla bourbon

45 €

MENÚ TEATRO

Setas de temporada a la plancha, jugo de boletus, yema de huevo y panceta ibérica curada 5J

Gyoza de buey a la plancha-vapor, caldo de pollo agripicante, salsa bearnesa y furikake

Ensaladilla de la casa suave y cremosa con picadillo de jamón ibérico y cortezas de cerdo sufladas

Pinchos de bacalao en tempura con piquillos al ajillo y mayonesa de kimchi

PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón lacado con yuzu miso, bimi frito y ensalada de algas y guacamole

Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y padrón

POSTRE

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de vainilla bourbon

52 €

Cada menú incluye 2 consumiciones (cerveza, refresco, copa de vino) y pan. Precios con IVA incluido.

Toda la mesa debe elegir el mismo menú. Entrantes al centro para 4 personas.

Reserva aquí