

**Pregunta por nuestro menú de degustación:
un viaje por los sabores de Ambia**

Sopas

- ★ **Sopa de Tomate Q49**
Rostizada, tomate de árbol, pepitoria, jalapeño rojo
- ★ **Crema de Zanahoria Q49**
Naranja, jengibre, aceite de mandarina

Mariscos Entradas

- ★ **Scallops Q139**
Puré de coliflor y arveja, mantequilla avellanada
- ★ **Ceviche de Crustáceos Q179**
Langosta, camarón, aguacate, salsa soya, cebolla morada
- ★ **Napoleón de Remolacha Q79**
Camarón, queso de cabra, cebolla caramelizada
- ★ **White Tuna Tataki Q119**
Aceite de sésamo, salsa miso, ajonjolí negro, cilantro
- ★ **Hamachi Roll Q109**
Hamachi, atún, queso crema, kanikame, cebollín, ají amarillo, jalapeño
- ★ **Unagi Spicy Tuna Roll Q109**
Anguila, atún, kanikame, aguacate, queso crema, rocoto
- ★ **Lemongrass Tuna Q99**
Estilo tataki, tamarindo, aceite de ajonjolí, cilantro, maní
- ★ **Tartar de Atún Andale Q109**
Pure de aguacate, piña flambeada en tequila, aceite de achiote
- ★ **Pulpo Nikkei Q109**
Glaseado, salsa oriental, quinoa salteada, wasabi
- ★ **Rock Shrimp Q89**
Tempurizados, mayonesa casera de curry rojo, picante
- ★ **Tiradito de Salmón Q99**
Noruego, cebolla morada, maracuyá, infusión de mandarina

Ensaladas

- ★ **Burrata Capresse Q89**
Pesto genovés, tomate, albahaca, aceite de oliva, balsámico
- ★ **Ensalada de Atún Q119**
Atún sellado, balsámico de manzana, puré de cítricos, alcachofa, aguacate, mezclum de verdes
- ★ **Tartar Vegetariano Q69**
Tomate, berenjena, chile pimiento, aguacate, polvo de habas

Otras Entradas

- ★ **Volcán Santa María Q99**
Lomito, zanahorias baby, salsa de la región Zunil
- ★ **BBQ Sliders Q119**
Lomito, queso chancol, mayonesa de trufa, curry rojo, mostaza, papas de camote fritas
- ★ **Dátiles Q89**
Envuelto en tocino, aceite de trufa, ajo rostizado, queso gorgonzola
- ★ **Korean Barbecue Q89**
Cerdo glaseado, camarones, arroz frito oriental
- ★ **Carnitas Alaska Q89**
Pork belly, adobo clásico, mousseline de aguacate, gastric de jalapeño
- ★ **Quesos y Jamón Ibérico Q149**
Emmenthal, gruyere, parmesano, brie, gouda, mozzarella, coulis de fresa
- ★ **Tecpán Q129**
Asado de tira, queso chancol, chips de tortilla, jalea de hierbas
- ★ **Black Cod Gyozas Q139**
Miso, hoisin, sake, puerro, hongos
- ★ **Croquetas Joselito Q79**
Aioli, jamón Joselito, coulis de tomate
- ★ **Quesadillas de Pato Q89**
Chipotle, queso oaxaca, cilantro, curry, menta
- ★ **Carpaccio de Res Q99**
Puré de vegetales confitados, aceite de trufa blanca, parmesano

★ Nuevos Platos

Nuestro menú está inspirado en sentimientos y nostalgias de la infancia de nuestro Chef.

ambia
fusion dining & bar

Cocina Creativa por nuestro Chef Ejecutivo Sergio Díaz

Pescados y Mariscos

- ★ **Róbalo Milhoja** Q179
Milhoja de güisquil, gremolata de alcaparras y aceite cítrico
- Mero Vietnamita** Q169
Costra y crema de coco, salsa panela, cama de espinaca, zanahoria, zucchini
- Atún Mirin** Q179
Puré de zanahoria y cardamomo, costra de cilantro, salsa mirin con canela
- Pulpo a la Peruana** Q159
Estilo anticuchero, aceituna kalamata, mayonesa de aji amarillo, rocoto, cous cous frito
- Salmón Black** Q169
Coleslaw, marsala, reducción balsámica, peras caramelizadas
- Róbalo Mediterráneo** Q159
Hongos, camote confitado, puerro, salsa de albahaca

Carnes y Aves

Pregunte a su mesero por el término hecho a baja temperatura o tradicional.

- Lomito Zacapa** Q179
Reducción de ron, costra de café, risotto cuatro pimientos, perfume de Zacapa
- Entraña** Q239
Vegetales confitados, gel de tomillo, cebollas confitadas, aceite de trufa
- Pollo Andino** Q149
Ají de gallina, papas baby, queso parmesano, toque de crema, picante
- Lomitos** Q179
Salsa chipotle, trufa o cuatro pimientos acompañado de vegetales o papas fritas
- La Ambia Burger** Q109
6 onz de torta de lomito-puyazo-entraña, queso suizo, gorgonzola, mayonesa de trufa blanca, tocino, cebollas caramelizadas, hongos, ketchup artesanal, papas fritas de camote

JOSELITO[®]

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

2.5 onz. - Q495 por porción

Pastas y Risottos

- ★ **Agnolotti** Q139
Relleno de pato, foie gras, parmesano, hongos ostra, salsa porcinni, trufa
- ★ **Fettuccine Negro** Q179
Scallops, langosta, caviar rojo, reducción de vodka, crema
- Risotto Toscano** Q169
Scallops, ajo rostizado, tocino, bruselas, queso mascarpone
- Pad Thai Mixto** Q129
Camarón, pollo, stir-fry, vegetales, salsa tailandesa

Camarones

- Al Ajo** Q239
A la plancha con una salsa de ajo, tomillo y vino blanco con cous cous
- Ibéricos** Q239
Envueltos en jamón ibérico, queso de cabra, cebolla caramelizada, salteado de vegetales

Signature Dishes (según disponibilidad)

- ★ **Langosta El Rancho** Q349 – Falso risotto de papa, chicharrón trufado, emulsionada en queso mascarpone y parmesano
- ★ **Seabass Miltomate** Q389
Beurre blanc de miltomate, destilación de chile guaque, salteado de habas, aceite de oliva extra virgen
- Black Cod Miso** Q379 – Marinado a base de sake, miso, mirin, puré de berenjena ahumada
- Mar y Tierra** Q349 – 8 onz de corte vacio y 6 onz de langosta, salsa de ajo rostizado y aceite de oliva, gnocchis de plátano
- Beef Short Rib** Q319 – 16 onz costilla con hueso, 48hrs a fuego lento, demi-glase, verduras confitadas
- Foie Gras** Q299 – Sellado, sirope de oporto, puré de pera, infusión de vainilla y Zacapa
- Cajún NY Steak** Q439
12 onz de corte Angus importado, costra de especias cajún, pure de papa rústico, espárragos, picante

★ Nuevos Platillos

Nuestro menú está inspirado en sentimientos y nostalgias de la infancia de nuestro Chef.

ambia

fusion dining & bar