

quinta
temporada

Sopas

- ★ **Sopa Oriental Q59**
Agri-picante, fideos soba, hongos shitake, cilantro
- ★ **Sopa de Zanahoria Q49**
Naranja, jengibre, aceite de mandarina
- ★ **Oda de Hongos Q69**
Crema, shitake, crimini, portobello, aceite de trufa

Mariscos Entradas

- ★ **Canelón Q119**
Relleno de salmón, aguacate, caviar negro, puré cítrico
- ★ **Piquillos Q169**
Pimientos españoles rellenos de queso gruyere y camarón, gratinados, crema
- ★ **Carpaccio Mosaico Q99**
Atún, salmón, róbalo, tendencia mediterranea, oriental y tropical
- ★ **Atún Livingston Q89**
Estilo tataki, leche de coco, limón kaffir, aceite de mandarina
- ★ **Ceviche Pantera Q99**
Dorado, choclo, cancha, leche de tigre, tinta de calamar, ají, rocoto
- ★ **Hamachi Roll Q119**
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, mani
- ★ **Tartar de Atún Andale Q109**
Pure de aguacate, piña flambeada en tequila, aceite de achote
- ★ **Tartar de Hamachi Q159**
Estilo chifa, importado de Japón, fusión peruana asiática
- ★ **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 mandarin

ambia

fusion dining & bar

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

Ensaladas

- ★ **Ensalada Atlántica Q109**
Mezclum de verdes, salmón Noruego, aguacate, naranja, toronja, vinagreta de champagne
- ★ **Tartar Vegetariano Q69**
Tomate, berenjena, chile pimiento, aguacate, polvo de habas
- ★ **Ensalada de Pétalos Orgánicos Q79**
Mezclum de verdes, tomates cherry, cebolla frita, vinagreta de arándanos silvestres
- ★ **Ensalada Capresse Q99**
Bocconcini de mozzarella, tomates cherry con pesto, albahaca, aderezo de chile pimiento

Otras Entradas

- ★ **Carpaccio de Pato Q169**
Magret ahumado y curado, crocantes de cebolla caramelizada, mantequilla de foie gras
- ★ **Steak Tartar Q89**
Lomito importado, alcaparras, cebolla cruda, mostaza antigua, huevo crudo pasteurizado, chalotas
- ★ **Carnitas Alaska Q89**
Pork belly, adobo clásico, mousseline de aguacate, gastric de jalapeño
- ★ **Escargots Q129**
Queso rockefort, champagne, ajo rostizado, pan brioche
- ★ **Lomito Ahumado Q99**
Estilo tataki, aioli clásico, salsa brava, aceite de trufa
- ★ **Quesos y Jamón Ibérico Q149**
Emmenthal, gruyere, parmesano, brie, gouda, mozzarella, coulis de fresa
- ★ **Tecpán Q119**
Asado de tira, queso chancol, chips de tortilla, jalea de hierbas
- ★ **Black Cod Gyozas Q139**
Miso, hoisin, sake, puerro, hongos
- ★ **Textura de Aguacate Q99**
Crocante, cangrejo natural, canelón de aguacate
- ★ **Sliders Q129**
Trío de mini-hamburguesas gourmet, chips de malanga
- ★ **Croquetas Joselito Q89**
Aioli, jamón Joselito, coulis de tomate
- ★ **Quesadillas de Pato Q89**
Chipotle, queso oaxaca, cilantro, curry, menta
- ★ **Carpaccio de Res Q99**
Con vegetales confitados, aceite trufa blanca, parmesano
- ★ **Virutas de Foie Gras Q199**
Balsámico, aceite de trufa blanca, jerez Pedro Ximénez

Cocina Creativa por nuestro Chef Ejecutivo Sergio Díaz

A partir de 9 personas se cobrará el 15% de propina.

★ Nuevos Platillos

Pescados y Mariscos

- ★ **Atún Dos Elementos** Q179
Demi glace, zanahoria baby, hongo ostra, oporto
- ★ **Róbalo Coralina** Q159
Cocción al vacío, envuelto en puerro, salsa albahaca, puré de ajo confitado
- ★ **Tiam de Mariscos** Q159
Pulpo, camarón, atún, scallops, puré de elote, elote asado, mantequilla de crustáceos
- Mero Vietnamita** Q139
Costra y crema de coco, salsa panela, cama de espinaca, zanahoria, zucchini
- Atún Mirin** Q179
Pure de zanahoria y cardamomo, costra de cilantro, salsa mirin con canela
- Pulpo a la Peruana** Q169 – Estilo anticuchero, aceituna kalamata, mayonesa de aji amarillo, rocoto, cous cous frito

Salmón Black Q169

Coleslaw, marsala, reducción balsámica, peras caramelizadas

Róbalo Mediterráneo Q169

Hongos, aceite porcini, puerro, salsa de albahaca

Carnes y Aves

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

- ★ **Pato Violeta** Q179
Caramelizado, hummus de remolacha, texturas
- ★ **Lomito Asiático** Q179
Salsa hoisin, frijol chino, miel, duxel de hongos
- ★ **Lomito Zacapa** Q189
Reducción de ron, costra de café, risotto cuatro pimientos, perfume de Zacapa
- ★ **Asado de Tira** Q229 – A dos cocciones, salsa de mora, reducción de Pedro Ximénez, demi glace, zanahorias
- Entraña** Q219
Pure de queso gorgonzola, gel de tomillo, cebollas confitadas, aceite de trufa
- Lomito Late Harvest** Q229
Demi glase de higos con vino dulce, higos confitados, queso de cabra, papa panadera
- Pollo Andino** Q139
Aji de gallina, papas moradas, queso parmesano, toque de crema, picante
- Lomitos** Q179
Salsa chipotle, salsa porcini, mostaza o cuatro pimientos acompañado de vegetales o papas fritas
- La Ambia Burger** Q129
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. - Q525 por porción

Pastas y Risottos

- ★ **Raviol Inverso** Q139
Lascas de pasta, salmón, gravalax, crema, salsa de gin
- ★ **Gnocchis Porcinni** Q99
Costra de hongo porcinni, queso gorgonzola, pecanas, crema
- ★ **Risotto Toscano** Q159
Scallops, ajo rostizado, tocino, bruselas, queso mascarpone
- ★ **Polpo Rosso (dulzona)** Q109
Papardelle caramelizado de remolacha, pulpo a la parrilla, queso de cabra, tocino
- Ravioles Mar Negro** Q139
Relleno de langosta, pasta negra, crema, brandy, tocino
- Pad Thai Mixto** Q129
Camarón, pollo, stir-fry, vegetales, salsa tailandesa

Camarones

- ★ **Taj Mahal** Q249
Leche de coco, chutney de mango, hummus de curry amarillo
- Sexta Potencia** Q259
Seis sabores de camarón con risotto de camarón
- Al Ajo** Q229
A la plancha con una salsa de ajo, tomillo y vino blanco con cous cous
- Mostaza** Q239
Mostaza antigua, dijon, puré de vegetales mixto
- Ibéricos** Q229
Envueltos en jamón ibérico, queso de cabra, cebolla caramelizada, salteado de vegetal

Signature Dishes

(según disponibilidad)

- ★ **Sea Bass Curry** Q359 – Curry amarillo artesanal, fideos de arroz
- Black Cod Miso** Q379 – Marinado a base de sake, miso, mirin, pure de berenjena ahumada
- Langosta Trufada** Q369 – Salsa de champagne con fumet y crema, risotto de reducción de langosta y trufa
- Mar y Tierra** Q339 – 8 onz de corte vacío y 6 onz de langosta, salsa de ajo rostizado y aceite de oliva, dauphinoise de plátano
- Beef Short Rib** Q259 – 16 onz costilla con hueso, 48hrs a fuego lento, demi-glase, verduras confitadas
- Foie Gras** Q249 – Sellado, sirope de oporto, puré de pera, infusión de vainilla y Zacapa
- Cajún NY Steak** Q429
12 onz de corte Angus importado, costra de especias cajún, pure de papa rústico, espárragos, picante
- Lechon Patagónico (2 personas)** Q549 – 36hrs de cocción, finas hierbas, gravy de alcaparras, papas al romero

ambia
fusion dining & bar