

menú after hours

★ Lemongrass Tuna Q99

Estilo tataki, tamarindo, aceite de ajonjolí, cilantro, maní

★ Tiradito Machu Pichu Q99

Dorado, aji amarillo, choclo, cancha, leche de tigre

★ Tartar Vegetariano Q69

Tomate, berenjena, chile pimiento, aguacate, polvo de habas

★ Tartar de Atún Andale Q119

Pure de aguacate, piña flambeada en tequila, aceite de achote

★ Pork Belly Q89

48hrs. a fuego lento, tipo "carnitas", gastric de jalapño

★ Cajún NY Steak Q339

12 onz de corte Angus importado, costra de especias cajún, pure de papa rústico, esáprragos, picante

★ Ravioles Mar Negro Q139

Relleno de langosta, pasta negra, crema, brandy, tocino

Rock Shrimp Q89

Tempurizados, mayonesa casera de curry rojo, picante

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

Camarones Ibéricos Q219

Envueltos en jamón ibérico, queso de cabra, cebolla caramelizada, salteado de vegetales

Lomitos Q159

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

ambia
fusion dining & bar

Cocina Creativa por nuestro Chef Ejecutivo Sergio Díaz.
A partir de 9 personas se cobrará el 15% de propina.

★Nuevos Platos

cocteles

Gin Martini Seco Q55

Ginebra Tanqueray, Noilly Prat

Gin Martini Sucio Q65

Ginebra Tanqueray, Noilly Prat, jugo de aceituna

Ambia Martini Q59

Van Gogh melón, limón, jarabe

Apple Martini Q59

Vodka Smirnoff, licor de manzana, triple sec, limón

Citroen Martini Q59

Van Gogh Citroen, licor de melón Van Gogh, limón, jarabe

Coco Martini Q62

Van Gogh Coconut, triple sec

Martini de Uva Q59

Vodka Ciroc, crema de cassis, jugo de uva

Martini Chocolate Blanco Q61

Cacao blanco, Van Gogh Vainilla, chocolate blanco y oscuro rayado

Lychee Martini Q62

Grey Goose, triple sec, jugo de lychee

Espresso Martini Q59

Van Gogh Espresso, frangelico

Vanilla Sky Q45

Ron Añejo 12 años, jugo de piña, vainilla, canela en polvo

Alexander Q54

Ginebra Tanqueray, nuez moscada, leche evaporada, canela

Carlos Way Q55

Ron blanco, curacao azul y jugo de limón

Ponche de Tamarindo Q69

Ron Zacapa, concentrado de tamarindo, chile tajín

Caipiriña Q49

Cashaca, limón entero, azúcar y splash de mineral

Caipiriña de Tamarindo Q49

Cashaca, limón entero, azúcar y tamarindo

Caipiriña de Maracuyá Q49

Cashaca, limón entero, azúcar y pulpa de maracuyá

Cosmopolitan Q55

Finlandia Cranberry, triple sec, jugo cranberry, limón

Sexo en La Playa Q56

Vodka Smirnoff, licor de melocotón y jugo de piña

Ambia Q59

Vodka Absolut, amaretto, jugo de mango, granadina

Blue Cosmos Q59

Van Gogh raspberry, curacao azul, jugo cranberry, jugo de limón

Chocobanano Q59

Van Gogh banana, licor chocolate van Gogh, cacao oscuro

Long Island Q65

Vodka Absolut, ron blanco, tequila blanco, ginebra, pepsi

Rigor Mortis Q65

Vincent van Gogh, jugo de piña, jugo de naranja, amaretto

botellas

Ron Zacapa Centenario Q695

Ron Añejo 12 Años Q450

Johnny Walker Etiqueta Negra Q695

Johnny Walker Gold Reserve Q1,350

Vodka Belvedere Q695

Vodka Ciroc Q695

Vodka Grey Goose Q695

Vodka Ketel One Q595

Ginebra Hendricks Q950

ambia

fusion dining & bar