

ENTRADAS

Carpaccio de Res Q99

Aceite de trufa blanca, queso Parmigiano Reggiano, crumble de mostaza, alcaparras, puerro frito.

Quesadillas de Pato Q89

Salsa de maní, queso artesanal, menta, mayonesa de chipotle.

Croquetas Catalanas Q79

Chorizo Ibérico y extremeño, jamón curado, aioli de piquillos, ajo rostizado.

Sliders Q149

Brisket asado, barbacoa de jengibre, queso artesanal, acompañado de papas fritas.

Carnitas Alaska Q109

Pork Belly, adobo clásico, mousseline de aguacate, gastric de jalapeño.

Tabla de Quesos Q209

Queso gorgonzola, brie, mozzarella fresca, raclette, frutas del día, tomate cherry, aceitunas, pepinillos, pecanas caramelizadas.

Steak Tartar Q139

Lomito, mayonesa de horseradish, mostaza, cebolla, trufa marinada, queso parmesano, pan de la casa.

Tacos de Lechón Q209

Tres tortillas de harina, lechón cocinado en sus jugos, birria, salsa de cilantro, aguacate.

Dumplings Marroquíes Q139

Rellenos de cordero, salteados, aceite de chiles, salsa de yogurt, menta.

Coliflor Asado Q119

Mayonesa Kimchi, ajo negro, queso pecorino y ricotta, chile guaque, limón, salsa cacio e pepe.

Alcachofas Q109

Importadas, rostizadas al carbón, aceite de oliva, ajo, reducción de vinagre balsámico.

ENTRADAS DEL MAR

Tostadas de Atún Q89

Cuatro unidades, aderezo de ajonjolí, ceniza de habanero, aguacate, cebolla, pepitoria.

Rock Shrimp Q89

Tempurizados, mayonesa casera de curry rojo, toque picante.

Butter Truffle Roll Q129

Tela de arroz, cangrejo mentiroso, mantequilla clarificada, mayonesa trufada.

Spicy Salmon Roll Q139

Salmón Importado, mayonesa de jalapeño, ponzu de maracuyá, chispas de camote frito.

Aguachile Mar Rojo Q109

Camarón, aguacate, pepino, salsa de chiles, picante, acompañado de tostaditas.

Tiradito de Salmón Q119

Salsa a base de maracuyá, ají amarillo, infusión de coco, pimienta rosada, aguacate, pepitoria, cebolla morada.

Crispy Rice de Pulpo Q139

Estilo chicharrón de pulpo sobre arroz frito de sushi, mayonesa de sriracha, aderezo Oriental.

Tartar de Atún Ándale Q139

Mousse de aguacate, piña flambeada en tequila, aderezo de achiote.

Pulpo Nikkei Q179

Glaseado, salsa de anguila, quinoa salteada, ají y wasabi.

Sashimi Trufado Q99

Atún Nacional, corte delgado, salsa ponzu, chile serrano, cebolla morada, cilantro.

AMBIIA

SOPAS Y ENSALADAS

César al Carbón Q89

Lechuga a la parrilla, pechuga de pollo, zucchini asados, tomate, queso pecorino, aderezo de anchoas.

Ensalada Ambia Q99

Hierbas frescas, pepino, tomate cherry, aguacate, queso feta, alcaparras, crispy rice, curry rojo, aderezo de soya, jengibre.

Sopa de Tomate Q59

Tomate deshidratado, crostini de focaccia, aioli de Parmigiano Reggiano.

Consomé de Res Q109

Estilo Mexicano, reducción de jugos, asado de tira, aguacate, picante de la casa, limón.

DEL MAR

Salmón Black Q179

A la plancha, coleslaw, tapioca roja, croquetas de garbanzo, manzana caramelizada, reducción balsámica.

Costamar Q179

Pesca del día, a la plancha, aceite de oliva extra virgen, alcaparras, tomate, hojas de amaranto.

Pulpo al Carbón Q219

Origen Español, papas rostizadas, aioli de cebolla quemada.

Filete Pacífico Q189

Pesca del día, camarones, tempura de aguacate, brotes orgánicos.

Camarones al Ajo Q259

A la plancha, salsa de ajo, tomillo, vino blanco, cous cous Israelí.

Róbalo Mediterráneo Q209

Salsa a base de ajo y vino blanco, aceite de oliva, hongo portobello asado.

Langosta Ambia Q399

Cola pochada, risotto gorgonzola, reducción de café, ajo rostizado.

Camarones Mandarina Q289

Una libra de camarones Jumbo con cáscara, salsa de mantequilla de mandarina e hinojo confitado.

CARNES

Ambia Burger Q159

Torta de lomito-puyazo-entraña Importada, queso suizo, gorgonzola, mayonesa de trufa blanca, tocino, cebollas caramelizadas, hongos, ketchup artesanal, papas fritas.

Lomitos Q209

Salsa de chiles verdes, cuatro pimientos o chipotle, acompañado de vegetales o papas fritas.

Pollo al Ají Q139

Filete de pechuga, salsa cremosa de ají amarillo, aioli de aceituna negra, papitas alimonadas.

CARNES

Entraña Q259

Vegetales confitados, coulis de zanahoria.

Lomito Zacapa Q269

Salsa a base de ron, costra de café, risotto cuatro pimientos, perfume de Zacapa, aceite de trufa.

Pato Ahumado Q219

Magret, cebada cremosa, reducción de café rostizado, hongo ostra, aceite trufa.

Wagyu Tataki Q279

7oz, mousse de ajo negro, coliflor rostizada con salsa harissa, miel de guaque.

Lomito de Autor Q219

Mix de hongos, cebollas asadas, salsa a base de reducción de jugos de carne.

Beef Short-Rib Q279

12oz, asado de tira con hueso, cocción a 48hrs, barbacoa de romero, frijol blanco, chorizo Español, queso feta, toque picante.

Rib-Eye Q489

20oz, bañado en sus jugos, coliflor rostizada en salsa harissa.

Cordero Q429

8oz, cocción lenta, salsa Holandesa de especias, hojas de amaranto pochado, julianas de papita.

Puyazo Wagyu (precio por libra)

Pieza entera de 2.8 a 3.5 libras, cocción a 36 hrs. Guarnición a elección.

PASTAS Y ARROZ

Pad Thai Mixto Q149

Camarón, pollo, fideo de arroz, stir-fry, retoño de soya, sriracha, manía, huevo, cebollín, salsa Tailandesa.

Spaguetti alla Burratina Q169

Mini Burrata, jamón Ibérico, pesto de pistacho, ajo, Parmigiano Reggiano, tomate deshidratado.

Gnocchis Caccio Pepe Q139

Rellenos de queso de cabra, salsa de queso, pimienta con aceite de chile cobanero.

Tortelloni Q179

Pasta rellena de costilla de res, ricotta, reducción de hongo porcini y demi - glace, queso Grana Padano.

Lobster Mac & Cheese Q299

Carne de langosta pochada, pasta corta, queso ahumado, cangrejo, crispy quinoa.

Spaghetti Citrus Ricotta Q119

Vino blanco, salsa cremosa de queso ricotta, ralladura de limón.

Arroz Ibérico Q219

Arroz estilo meloso, chorizo Joselito, azafrán, queso parmesano.