

## SOPAS

### ★ Sopa Thai Q.69

Fondo oriental, camarón, hongos, fideo de arroz, hierbas frescas, toque picante.

### ★ Sopa de Elote Q.59

Texturas de elote, granos de maíz dulce, poporopos.

## ENSALADAS

### ★ Atún Rojo Q.139

Lechuga tipo mantequilla, aderezo mediterráneo de albahaca, aguacate, cebollas caramelizadas, alcaparras, crispy quinoa.

### ★ Tomato Salata Q.119

Tomates cherry orgánicos, aceitunas Kalamata, mousse de queso de cabra, mozzarella, pistacho, arúgula, albahaca, balsámico, crutones.

### Burrata Capresse Q.179

Pesto Genovés, tomate, albahaca, aceite de oliva, coulis de chile pimiento, balsámico.

### Kale con Fresa Q.79

Queso de cabra, pecanas caramelizadas, parmesano, aderezo de vino tinto, aceite de oliva extra virgen.

## ENTRADAS

### ★ Baos Q.89

Panecillo oriental de harina, pork belly caramelizado, salsa hoisin, kimchi, cebolla asada, pepino.

### ★ Coliflor Puffs Q.109

Trocitos tempurizados, salsa Harissa, mousse de queso de cabra, reducción de cerveza oscura, aceite de trufa.

### ★ Tabla de Quesos Q.179 (2-3 personas)

Queso gorgonzola, brie, mozzarella fresca, queso asiago, frutas del día, tomate cherry, aceitunas, pepinillo, pecanas caramelizadas.

### Carpaccio de Res Q.99

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

### Carnitas Alaska Q.99

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

### ★ Platillos nuevos

### Croquetas Catalanas Q.79

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

### Quesadillas de Pato Q.89

Chipotle, queso artesanal, cilantro, curry, menta.

## ENTRADAS MARISCOS

### ★ Dragon Roll Q.129

Relleno de camarón tempurizado, salsa nikkei, aguacate, mayonesa de miso, sriracha, ajonjolí.

### ★ Ceviche Costa Sur Q.129

Camarón jumbo, salsa de ostras estilo cóctel, aguacate, toque de mezcal, picante leve, plataninas.

### ★ Sashimi de Hamachi Q.139

Corte delgado, salsa ponzu trufada, chile serrano, cebolla morada, cilantro.

### ★ Twin Tuna Roll Q.119

Atún blanco, atún rojo, salsa teriyaki con tamarindo, queso crema, pepino, kanikame, crispy quinoa.

### Rock Shrimp Q.89

Tempurizados, mayonesa casera de curry rojo, toque picante.

### Pulpo Nikkei Q.159

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

### Tartar de Atún Ándale Q.129

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

### Acevichado Roll Q.139

Salmón, camarón, leche de tigre, aguacate, queso crema, salsa de maracuyá picante.

### El Japonés Q.139

Arroz de sushi crunchy, pulpo aderezado con salsa de sriracha, poco picante.

### Salpicón de Pescado Q.89

Filete del día a la plancha, aguacate, pepino, chipotle, salsa mexicana, chips de camote.

### White Tuna Crispies Q.109

Atún blanco, aceite cobanero, mousse de aguacate, ajonjolí, crisps de arroz.

11.ª temporada

ambia

fusion dining & bar

# PESCADOS Y MARISCOS

## ★ Lobster Roll Q.179

Sandwich de carne de langosta, camarón, pan estilo brioche, ajo rostizado, mantequilla clarificada, patatas de trufa.

## ★ Filete Caspio Q.179

Pesca del día, risotto falso de calabaza y zucchini, coral de cebolla, arúgula, toque de crema.

## Camarones al Ajo Q.259

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

## Pulpo Catalán Q.229

Pulpo importado Español, bañado en aceite extra virgen, ajo rostizado, papas baby, puerro, aioli de cebolla quemada, pimentón de La Vera.

## Filete Pacífico Q.179

Pesca del día, camarón, tempura de aguacate, hierbas de temporada.

## Salmón Black Q.189

Coleslaw, marsala, reducción balsámica, manzanas caramelizadas, puré de malanga.

## Atún Caribe Q.169

Sticky rice, leche de coco, mix de hierbas, gastric de piña, gel de naranja.

# PASTAS Y RISOTTOS

## ★ Lobster Mac&Cheese Q.249

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

## ★ Linguini Calamari Q.129

Pasta artesanal, base de tomate y vodka, pancetta, calamares a la plancha, toque de crema.

## ★ Arroz Ibérico Q.219

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

## Pad Thai Mixto Q.129

Camarón, pollo, stir-fry, vegetales, salsa Tailandesa.

# CARNES Y AVES

## ★ Vacío Q.209

Corte de 12oz, salsa chimichurri de la casa, peras confitadas, dolphinois de papa con queso gorgonzola.

## ★ Pollo Tikka Masala Q.139

Pechuga a la parrilla, base de coco, curry rojo poco picante, arroz basmati, yogurt.

## Entraña Q.249

Vegetales confitados, gel de tomillo, aceite de trufa, coulis de zanahoria.

## Lomito Zacapa Q.239

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

## Pato Ahumado Q.219

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

## Lomitos Q.179

Salsa chipotle o cuatro pimientos acompañado de vegetales o papas fritas.

## Ambia Burger Q.139

6 onz de torta de lomito-puyazo-entraña importada, queso suizo, gorgonzola, mayonesa de trufa blanca, tocino, cebollas caramelizadas, hongos, ketchup artesanal, papas fritas de camote.

# SIGNATURE DISHES

## ★ Giant Scallops Q.249

Importados de USA, extra-dry, puré de camote morado, hinojo confitado, mantequilla avellanada, tocino.

## ★ Langosta Ambia Q.339

Cola pochada en mantequilla, fritters de curry rojo, aioli de cebolla quemada, puré de elote, tomates confitados.

## Puyazo Wagyu Precio por libra

Pieza entera de 2.8 a 3.5 libras, cocción a 36hrs. Risotto gorgonzola.

## Beef Short-Rib Q.379

Cocción a 48hrs, asado de tira con hueso, costra de parmesano, aceite de trufa blanca, vegetales asados.

## Black Cod Miso Q.359

Caramelizado en sake, miso, mirin, puré de berenjena ahumada.

## Foie Gras Q.299

Sellado, sirope de Zacapa, manzanas caramelizadas, peras marinadas Malbec.

## Cocina creativa por nuestros chefs:



SERGIO DÍAZ



DIMITRIS TOCHTAS