

A1
AMBAR
Italian & Spanish
International Fusion Cuisine & Cocktail Bar

SUGERENCIAS PARA SAN VALENTÍN
VALENTINES' SUGGESTIONS

EL FUEGO (ÉL) · FIRE (HE)

APERITIVO (De cortesía) · APPETIZER (Welcome Snack)

Chips de tapioca, crema de aguacate, salmón marinado al Campari.
Tapioca chips, avocado cream, salmon marinated with Campari.

ENTRANTE · STARTER

Tartare de Buey, bernesa de yuzu, boniato crujiente, mermelada de cebolla roja.
Beef tartare, yuzu bernese, crispy sweet potatoe, red onion jam.

Precio · Price
21.00€

PRINCIPALES · MAINS

Rissoto de Carabinero y su coral, chistorra, limón y trufa.
Carabinero rissoto and its coral, chistorra, lemon and truffle.

Precio · Price
21.00€

Magret de pato, carpaccio de remolacha, fondo de pato, mousse de zanahoria y naranja.
Duck magret, beet carpaccio, duck fund, carrot and orange mousse.

Precio · Price
31.00€

POSTRE · DESSERT

Todo chocolate Panna Cotta.
Choc&Choc Panna Cotta.

Precio · Price
8.00€



SUGERENCIAS PARA SAN VALENTÍN VALENTINES' SUGGESTIONS

LA PUREZA (ELLA) · PURITY (HER)

APERITIVO (De cortesía) · APPETIZER (Welcome Snack)

Rocher de queso de cabra, almendras tostadas y gel de membrillo y yuzu.
Rocher of goat cheese, roasted almonds and quince and yuzu gel.

ENTRANTE · STARTER

Tartare de gambas con guacamole, burrata ahumada y pera caramelizada con zenzero y pimienta Sichuan.

Praw tartare with guacamole, smoked burrata, caramelized pear with zenzero and Sichuan pepper.

Precio · Price

21.00€

PRINCIPALES · MAINS

Risotto de queso 'castlemagno', avellanas tostadas, trufa blanca.

Castlemagno cheese rissoto, honey roasted hazelnuts, white truffle.

Precio · Price

26.00€

Bacalao negro confitado, beurre blanc al pil pil, chantarela y espárragos blancos.

Confited black cod, beurre blanc al pil pil, chantarela y asparagus blancos.

Precio · Price

31.00€

POSTRE · DESSERT

Tiramisu con helado de café.

Tiramisu with coffee ice cream.

Precio · Price

8.00€