

MENÚ AMBIGÚ

Jamón ibérico con tomate rallado

Setas de temporada a la plancha glaseadas con salsa teriyaki, huevo poché y ajo blanco de coco

Bravas con mouse de alioli y sofrito picante

Plato principal a elegir:

Merluza al horno con patatas panaderas y salsa bilbaína

Pluma ibérica a la parrilla con padrones y patata fritas

Postre: Torrija carameliza de pan brioche con helado de vainilla bourbon

Dos consumiciones (cerveza, refresco, copa de vino, agua mineral o con gas)

Jarra de agua y pan – 43 euros



MENÚ AL CENTRO DE MESA

Croqueta de mejillón tigre

Taco mex de costilla ibérica pibil y cebolla roja encurtida

Gyoza de buey a la plancha-vapor, caldo de pollo agripicante, salsa bearnesa y furikake

Bravas con mouse de alioli y sofrito picante

Cogollo de Tudela a la plancha y al ajillo con crema de maíz tostado, miel trufada y nube de parmesano

Mero en adobo y frito a la andaluza con mayonesa de ajo asado y salsa Pekín

Entraña de black angus a la parrilla, salsa criolla y chips de tubérculos

Postre: Torrija carameliza de pan brioche con helado de vainilla bourbon

Dos consumiciones (cerveza, refresco, copa de vino, agua mineral o con gas)

Jarra de agua y pan – 45 euros

Toda la mesa debe elegir el mismo menú

Platos al centro para 4 personas

Menús válidos para la temporada otoño – invierno 2024/25

Contacta con nosotros en: 910138432 ambigualcala@gmail.com Síguenos en las redes sociales: [ambigualcala.rte](https://www.instagram.com/ambigualcala.rte)

Consulta también con nuestro Restaurante 1888 – info@restaurante1888.es - RRSS: [restaurante.1888](https://www.instagram.com/restaurante.1888)

MENÚ TEATRO

Setas de temporada a la plancha glaseadas con salsa teriyaki, huevo poché y ajo blanco de coco

Gyoza de buey a la plancha-vapor, caldo de pollo agripicante, salsa bearnesa y furikake

Cogollo de Tudela a la plancha y al ajillo con crema de maíz tostado, miel trufada y nube de parmesano

Tartar de atún rojo con ensalada de algas y yema de huevo campero

Plato principal a elegir:

Salmón lacado con yuzu miso, bimi frito y puré de berenjena a la brasa

Magret de pato ahumado y a la plancha, puré de zanahoria asada, naranja y jengibre con chips de patata

Postre: Torrija carameliza de pan brioche con helado de vainilla bourbon

Dos consumiciones (cerveza, refresco, copa de vino, agua mineral o con gas)

Jarra de agua y pan – 50 euros