



AMBIGÚ

ALFONSO SANZ

Menú del día

PRIMERO A ELEGIR

Crema de puerro y patata trufada con huevo poché y croutons

Ensalada de brotes con nueces, queso de cabra, granada,
cebolla morada y vinagreta de miel

Alubias a la riojana con su compango

Revuelto de trigueros y gambas con polvo de jamón y cebolla
frita crujiente

SEGUNDO A ELEGIR

Contramuslos de pollo asados con salsa teriyaki y cítricos, con
patata panadera y padrones fritos

Filetes de lomo al panko con salsa sweet chili y patatas fritas

Lasaña de verduras gratinada con mozzarella y bechamel de
parmesano

Pescado del día

¹ CONSUMICIÓN (AGUA, CAÑA, REFRESCO O COPA DE VINO) Y POSTRE O CAFÉ

15,50€

DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 15:45

NO FESTIVOS

+10% TERRAZA

CHEF EJECUTIVO: ALFONSO SANZ
JEFE DE SALA: DANIEL GONZÁLEZ