

# l'ambigú

To eat and to drink  
Para comer y para beber  
Zu essen und zu trinken

## Entrantes

Pan cristal con tomate natural y aceite de oliva virgen.....	5€
Sardinas ahumadas en aceite de oliva, cama de pimientos del piquillo y salsa de ajo blanco.....	10€
Matrimonio de anchoa y boquerón con aceite de oliva virgen, ajo y perejil fresco.....	10€
Humus libanés con crudités y galletas marineras.....	10€
Falafel casero con chutney de pera y ensalada de canónigos con lombarda crujiente.....	10€
Carpaccio de calabacín con rúcula, parmesano, almendras laminadas, pasas, tomate seco y vinagreta de mango.....	12€
Tabla de jamón ibérico con olivas mallorquinas.....	16€
Tabla de queso curado de oveja con almendras tostadas, uvas, tomate seco, y aceite de oliva.....	14€
Tabla mixta de jamón ibérico y queso curado de oveja.....	16€
Sopa del día con verduras frescas de temporada.....	5€

## Ensaladas

Ensalada de brotes verdes con tomatito cherry y vinagreta de trufa blanca.....	9€
Ensalada de rúcula, salmón ahumado noruego Y queso feta.....	10€
Ensalada de queso de cabra a la plancha, frutos rojos y semillas de girasol.....	12€
Tartar de aguacate y fresas con brotes frescos.....	12€
Trampó de garbanzos, pimientos y tomate con orégano fresco.....	9€

## Tapas

Patatas bravas cortadas a mano.....	5€
Tortilla de española con patata Parmetine.....	5€
Calamares a la andaluza crujientes.....	8€
Pimientos de padrón con sésamo tostado y escamas de sal.....	8€
Huevos rotos de corral al aceite de trufa, jamón ibérico y sal de Hawai.....	10€

## Platos Principales

Taboulé vegano con dátiles, yerbabuena, aromatizado a la naranja (ensalada de cus cús).....	10€
Fetuccini al funghi porcini.....	12€
Espaguetis al pomodoro fresco con tomatitos cherry y parmesano.....	10€
Espagueti al pesto genovés con parmesano.....	12€
Ceviche de pescado blanco, langostinos y pulpo.....	14€
Pulpo a la plancha con crema de patata, pimentón de la Vera y tomillo fresco.....	14€
Pollo campero al estilo thai curry con arroz jazmín.....	12€
Carpaccio de buey con rúcula y escamas de parmesano....	12€
Hamburguesa casera de ternera con patatas, queso de cabra y guacamole.....	12€

## Menú Infantil

Espaguetis con tomate casero.....	8€
Patatas fritas.....	4€

## Acompañamientos (Sides)

Patatas fritas.....	4€
Arroz blanco.....	3€
Pan con All i oli y olivas.....	5€
Olivas.....	1,50€
Pan cristal con tomate y aceite de oliva virgen.....	5€
Pan mallorquín.....	1,50€

## Postres

Tarta de zanahoria.....	5,50€
Tarta de chocolate.....	5,50€
Gató de almendra con helado artesano de almendras.....	6,50€
Bola de helado artesano (chocolate, vainilla Bourbon o almendra mallorquina).....	4,50€

*Todos nuestros platos pueden contener gluten o alérgenos alimentarios. Si necesita más información, consúltenos.*

*Horario de cocina: de 12:00 h a 23:00 h*

## Bebidas

Refrescos y zumos.....	2,30€
Agua.....	1,90€
Cerveza (Caña) .....	2,10€
Cerveza (Pinta).....	4,50€
Cerveza (Botella).....	2,70€

## Bebidas Especiales

Aperol Spritz.....	6€
Mojito clásico.....	7€
Mojito Ambigú.....	8€
Hugo.....	7€
Ice tea.....	3,80€
Ice coffee.....	3,80€
Sangría.....	16€

## Bebidas Calientes

Espresso.....	1,50€
Cortado.....	1,60€
Café con leche .....	1,80€
Cappuccino.....	2,80€
Latte macchiato.....	3,20€
Infusiones.....	1,80€



## Vinos Blancos

Coto de Hayas .....2,40€ / 14€  
*D.O. Campo de Borja · Uva: Chardonnay 100%*

Bicicletas y Peces.....3,00€ / 15€  
*D.O. Rueda ·Uva: Sauvignon Blanc 100%*

Menade.....15€  
*D.O. Rueda ECO · Uva: Verdejo 100%*

Ses Nines Blanc Selecció Bóta.....24€  
*D.O. Binissalem-Mallorca · Uva: Prensal 60%,  
Chardonnay 35%, Muscat de Frontignan 5%*

## Vinos Rosados

Coto de Hayas.....2,40€ / 14€  
*D.O. Campo de Borja · Uva: Garnacha,  
Cabernet Sauvignon*

## Cava

Rigol Brut.....15€  
*D.O. Sant Sadurní D'Anoia · Uva: Macabeo, Xarel-lo,  
Parellada*

Copa de cava.....3€



## Vinos Tintos

Coto de Hayas.....2,40€ / 14€  
*D.O. Campo de Borja · Uva: Garnacha, Sirah*

Viridiana Roble.....3,00€ / 17€  
*D.O. Ribera de Duero · Uva: Tempranillo 100%*

El tractorista.....3,00€ / 17€  
*D.O. Rioja · Uva: Garnacha 70% , Tempranillo 30%*

Habla del Silencio.....20€  
*D.O. Extremadura · Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo*

XIII Lunas.....18€  
*D.O. Rioja · Uva: Garnacha 55%, Tempranillo 45%*

Mano a Mano.....18€  
*D.O. Castilla La Mancha · Uva: Tempranillo 100%*

Juan Gil (12 meses).....20€  
*D.O. Jumilla · Uva: Monastrell 100%*

El Columpio Negro.....20€  
*D.O. Binissalem-Mallorca · Uva: Mantonegro 43%,  
Cabernet Sauvignon 14%, Syrah 14%, Callet 11%, Merlot 28%*

Venta La Ossa.....24€  
*D.O. Castilla La Mancha · Uva: Syrah 100%*

Tianna Bocchoris Negre.....24€  
*Vi de Mallorca · Uva: Mantonegro 41%, Cabernet  
Sauvignon 41%, Syrah 8%, Merlot 11%*



[www.facebook.com/elambigubar](https://www.facebook.com/elambigubar)  
[www.elambigubar.com](http://www.elambigubar.com)  
Tel.: 971 572 151

## Nuestra misión

Servirte, hacer que te sientas bien y que disfrutes de tu experiencia con nosotros. Contribuir con nuestro entorno y con el Planeta con más momentos de bienestar y alegría.

Que seas más feliz.

# l'ambigú

Otra historia

Another story

Eine andere geschichte

Carrer de la Carnisseria nº1, 07001 · Palma  
[www.facebook.com/elambigubar](https://www.facebook.com/elambigubar)  
[www.elambigubar.com](http://www.elambigubar.com)  
Tel.: 971 572 151

