

## ENTRANTES

- Pan cristal con tomate fresco, aceite de oliva virgen y escamas de sal. -5.00-
- Patatas bravas caseras 'Ambigú style'. -5.00-
- Huevos rotos de corral sobre patatas caseras, jamón ibérico, aceite de trufa y sal de Hawaii. -10.00-
- Tabla de jamón ibérico y queso Idiazábal, olivas, nueces y dátiles. -16.00-
- Carpaccio de calabacín con rúcula, parmesano, almendras laminadas, pasas, tomate seco y vinagreta de mango. -10.00-
- Ensalada de queso de cabra a la plancha, frutos rojos y semillas de girasol. -10.00-
- Crema de calabaza con una pizca de jengibre, semillas y aceite de oliva. -6.00-

## TAPAS

- Croquetas de calamar en su tinta, hongos 'boletus' con trufa o espinacas a la crema. -6.00-
- Timbal de cordero deshuesado cocinado a baja temperatura sobre crema de parmentine, frutos rojos y aceite de romero. -7.00-
- Sardinias del mar Cantábrico ahumadas en pan de algas, canónigos, salsa de piquillos y ajo blanco. -10.00-
- 'Tacos Tex Mex' de ternera con frijoles, aguacate, tomate, cebolla, lima fresca y cilantro.(opción vegana) -10.00-
- 'Carpaccio' de bacalao en aceite de oliva con tomates confitados a baja temperatura y reducción de jerez. -6.00-

## PRINCIPALES

- Pulpo a la plancha sobre crema de patata 'Parmentine', pimentón ahumado de la Vera y tomillo fresco. -14.00-
- Curry amarillo de pollo campero con almendras y arroz jazmín. -12.00-
- Curry verde de pescado, mejillones y langostino con leche de coco, pack choi' y kumquat. (Acompañado de arroz Jazmín). -14.00-
- Hamburguesa de Ternera "Black Angus" Mallorca con queso cheddar, bacon, tomate fresco, lechuga y cebolla confitada con jengibre. Servido en pan y patatas fritas caseras caseras. -14.00-
- Falafel casero con 'Chutney' de pera, ensalada de canónigos y col lombarda. -10.00-

## POSTRES

- Brownie caliente con helado de caramelo a la sal. -5.00-
- Panacotta vegana de leche de coco y coulis de mango. -5.00-
- Banoffie de galleta 'María', dulce de leche, plátano fresco crema de nata y Mascarpone. -5.00-