

AMBIGU CLASICOS

Huevos fritos estilo Inglés: Huevos, beicon y setas	7€
Huevos poché Italianos: Aguacate, mozzarella y tomate natural	8€
Huevos revueltos Ibéricos: Jamón ibérico 5J, tomate natural y AOV	13€
Huevos Mexicanos: Huevos fritos, cochinita pibil y tortilla de trigo	11€
Huevos Benedictinos: Huevos poché, pan brioche, jamón y salsa holandesa	9€
Huevos Rossini: Huevos fritos, foie a la plancha y jugo trufado	14€

ENSALADA

Espinacas, queso de cabra, tomates cherry, manzana y balsámico de Módena	9€
Láminas de tomate, mozzarella, rúcula y albahaca	9€

TOSTADAS

Pan payés con aceite de oliva	2.5€
Pan y tortilla de patata	3.5€
Pan payés con tomate natural rallado y AOVE	3€
Pan, mantequilla y mermelada	3€
Pan y jamón 5J	6€
Pan, tomate y mozzarella	4€
Pan, aguacate, rúcula y sirope	5€

BOLLERÍA

Croissant	2.5€
Croissant de jamón york y queso	3.5€
Croissant de tomate y mozzarella	4.5€
Croissant con mantequilla y mermelada	3€
Croissant con Nutella	4€
Torrija a la sartén y espuma de vainilla	7€
Brownie con helado	7€

HELADOS Y YOGURES

Helado 2 bolas: Chocolate y vainilla	4€
Yogurt natural	3€
Yogurt de frambuesa	4€
Yogurt de piña	4€
Yogurt de muesly	4€
Yogurt de nueces y chocolate	5€
Yogurt de sirope de arce	4€

ZUMOS, DETOX Y SMOOTHIES

Zumo de naranja natural	3€
Zumo de naranja y mango	5€
Naranja, plátano y acelga	7€
Piña y coco	7€
Espinaca, manzana, jengibre y limón	7€
Frutos rojos, plátano y leche	8€

CAFÉS

Café solo	1.7€
Café cortado	2€
Café con leche	2€
Cappuccino	3€
Americano	2€
Bombón	2.5€
Selección de tés e infusiones	3€

* Ingrediente extra 2€

(Aguacate, beicon, mozzarella, tomate)

* Pan sin gluten 2€

* Sobrasada 3€

AMBIGU CLASSICS

Fried eggs English style: Fried Eggs, bacon and portobello mushrooms	7€
Poached eggs Italian style: Poached eggs, avocado, mozzarella and tomato	8€
Scramble eggs Spanish style: Scramble eggs, Iberico ham 5J with tomato and AOVE	13€
Eggs Mexican style: Fried Eggs, cochinita pibil pork and tacos	11€
Eggs Benedict: Poached eggs, brioche bread, ham and hollandaise sauce	9€
Eggs Rossini: Fried eggs, grilled foie and truffle sauce	14€

SALAD

Spinach, cherry tomatoes, balsamic, green apple and goat cheese	9€
Tomatoe carpaccio, mozzarella, basil and rocket salad	9€

TOAST

Payes bread with AOVE (Extra virgin olive oil)	2.5€
“Pincho” Spanish omelette	3.5€
Payes bread with natural shredded tomato and AOVE	3€
Bread, butter and jam	3€
Iberico ham 5J on toast	6€
Mozzarella and tomato on toast	4€
Avocado, rocket salad on toast and Arce syrup	5€

BAKERY

Croissant	2.5€
Croissant cheese and ham	3.5€
Croissant tomato and mozzarella	4.5€
Croissant with butter and jam	3€
Croissant with nutela	4€
Torrija with vanilla foam	7€
Brownie with ice cream	7€

ICE-CREAMS AND YOGURTS

Two ice-cream balls: Chocolat and vanilla	4€
Natural yogurt	3€
Raspberry yogurt	4€
Pineapple yogurt	4€
Muesly yogurt	4€
Nutsand chocolat yogurt	5€
Arce syrup and yogurt	4€

JUICES, DETOX AND SMOOTHIES

Orange juice	3€
Orange and mango	5€
Orange, banana and chard	7€
Pineapple and coconut	7€
Spinach, green apple, ginger and lemon, Berrys, banana and milk	7€

COFFEE

Espresso	1.7€
Machiatto	2€
Latte	2€
Cappuccino	3€
Americano	2€
Bombón	2.5€
Tes and infusion selections	3€

* Extras 2€

(Avocado, bacon, mozzarella, tomato)

* Gluten free bread 2€

* Sobrasada 3€

TO SHARE

Hake croquettes with hake sashimi on top, creamy parsley and chive	2,5 € /Und.
Smoked sardine on bread toast with tomatoe jam and black olive pure	3,5 € /Und.
Mexican taco, ibérico pork, pibil style and pickeld red onion	4 € /Und.
Fish's taco mex of the day, coriander leave and "pico de gallo"sauce	4 € /Und.
Potatoes bravas Ambigú style with ali oli foam and spicy sauce	11 €
Grilled octopus with potatoe creamy and paprika garlic oil	17 €
Sauté mussels with veloute sauce and coriander	10 €
Anchovies from Santoña with salmorejo sauce and toasted bread (6 unds)	16 €
Sauté baby squid with black garlic sauce and roast onion pure	14 €
Iberico ham 5j, bread toast and fresh tomato pure (80 grs)	24 €
See-bass ceviche and "leche de tigre" marinated with red pickled onion	12 €
Thay-Payesa salad with mango and papaya, peanuts, tuna and citrus vinaigrette	12 €

MAIN COURSES

Mediterranean hake, dry tomato, black olive and basil	18 €
Red tuna to the flame with salmorejo cream	21 €
Confit salmon with avocado mayonnaise, wakame salad and ponzu	18 €
Steak tartar	19 €
Sirloin beef, french fries and meat juice	23 €
"Secreto" cut of Iberian pork, marinated in mojo nikei, grilled with french fries	19 €
Entrecot of beef with chimichurri from Uruguay	22 €
Fresh Foie with apricots glazed at vanilla essence	23 €

DESSERTS

Caremelized brioche with vanilla foam	7 €
Dark chocolate brownie and vanilla ice cream	7 €
Sauté pineapple with cinnamon, run and Italian merengue	7 €
Fresh fruit of the day	7 €
<u>Bread and Service 2 €</u>	

COMPARTIR

Tacos mex de cochinita pibil y cebolla roja encurtida	4 € /Und.
Croquetas de salsa verde con sashimi de merluza a la llama y cremoso de perejil	2,5 /Und.
Tacos – fish con cilantro y pico de gallo	4 € /Und.
Tostas de sardina ahumada en pan payés con mermelada de tomate y puré de Kalamata	3,5 € /Und.
Patatas bravas estilo Ambigú, espuma de ali oli y sofrito picante	11 €
Pulpo a la brasa con patata cremosa y aceite de pimentón	17 €
Anchoas de Santoña “00” con pan crujiente y pulpa de tomate (6 unds)	16 €
Ceviche de lubina con leche de tigre, cilantro y tomates cherry	12 €
Thai-Payesa. Ensalada de papaya y mango, atún en escabeche, cacahuets y brotes	12 €
Jamón ibérico 100% bellota 5J (80 grs)	24 €
Chipirones a la plancha con tinta de ajo negro, tinta y cebolla tostada	14 €
Tartar de salmón marinado con quinoa y huevas	12 €

PRINCIPALES

Salmón confitado con crema de aguacate, algas y vinagreta cítrica	18 €
Merluza mediterránea al horno con escalibada y sus hierbas	18 €
Atún rojo a la llama glaseado con cremoso de salmorejo	21 €
Solomillo de ternera a la plancha fileteado con patatas y su jugo de carne	23 €
Secreto de cerdo ibérico a la llama, mojo Nikei y patatas	19 €
Entrecot de vaca con chimichurri uruguayo	22 €
Steak tartar	19 €
Foie fresco a la plancha con albaricoque confitados a la vainilla	23 €

POSTRES

Torrija caramelizada y espuma de vainilla	7 €
Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla	7 €
Piña colada y asada a la canela con merengue glaseado	7 €
Fruta de temporada	6 €
Pan y Servicio 2 €	