

# AMBROSÍA

## BISTRO

### PARA PARTIR

- Bomba de tomate (v) tomates deshidratados, aceitunas, crema ácida / \$10.500
- Tátaro de pescado pepino, limón, ají amarillo, granita de piure / \$15.500
- Tártaro de filete alcaparras, pasta de trufa, pepinillos, yema / \$14.500
- Ostiones parmesana panko, espuma de Grana Padano / \$16.500
- Foie gras rallado / \$18.500
- Tiradito chochas palta, leche tigre, ají amarillo, quinoa frita / \$15.500
- Gazpacho blanco (sopa fría) almendras, ajo, camarones chilenos / \$9.500
- Gnocco frito prosciutto / \$10.500
- Tostón hongos (v) hongos confitados, ricotta casera / \$9.500

### PRINCIPALES

- Pesca chilena pesca del día, quinoa, puré de palta, pebre, ají amarillo / \$18.500
- Pesca curry pesca del día, curry thai, pepino, castañas caju hierbas / \$17.500
- Carrillera mejillas de vacuno estofadas, arroz atomatado, mole / \$18.300
- Lomo vacuno papas fritas, chimichurri salvia / \$19.900
- Pato puré de zapallo butternut, plátano, chimichurri / \$18.500

### SANDWICHES

- Bistro Burger hamburguesa 130grs, queso mantecoso, tomate, lechuga, pepinillo / \$11.900
- Baby Burger hamburguesa 90grs, queso mantecoso / \$8.900.-

### PASTAS

- Pasta Jaiba pasta fresca, jaiba limón, grana padano / \$16.500
- Raviol solar ricotta, yema, espinaca / \$13.900
- Risotto camarón chileno, tomate, grana padano / \$17.400
- Ñoquis pesto / \$14.800

### ENSALADAS

- Thai vermicelli, mango, palta, camarón chileno \$11.500.-
- Cesar endivias, queso grana padano, bonito, crutones \$9.500.-

### POSTRES

- Tarta Rocher avellanas crocantes, praliné, chocolate de avellanas \$7.000.-
- Tarta de pistachos masa de almendra, mascarpone \$7.500.-
- Frutillas espumante, Grand Maniere \$7.900.-
- Lemon tart lemon curd glaseado, crumble de almendra \$6.900.-



@bistro\_ambrosia



**BISTRO**



## AGUAS & OTROS

Agua Porvenir / \$3.500  
Agua Perrier / \$3.700  
Limonada / \$4.500  
Limonada menta jengibre / \$4.700  
Bebidas / \$2.900  
Cerveza sin alcohol / \$4.900

## MOCKTAILS

**Fresa**  
Fermentada de fresas, pepino, chardonnay zero, berries / \$6.500

**Palomita**  
Pomelo, maracuyá, syrup picante / \$6.500

**Beta**  
Fermentado de betarraga, cedrón, botánica / \$6.500

**Sour Bistro**  
Chardonnay zero, limón, cedrón / \$6.500

**Té Patche**  
Bebida Fermentada piña y especias (picor leve) / \$6.000

## KOMBUCHA

Bebida fermentada a base de Té (variedad sabores) / \$6.000

## OLD BREW

Bebida sin alcohol a base de café con naranja y tónica / \$6.000

