

AMBIUM

CELLARIUM
RAÍCES Y FUTURO



ALMA CARRAOVEJAS

Curación

CECINA DE WAYGU JOVEN Y AÑEJA
GALLETA DE TOMATE EN TEXTURAS

Maduración

CRUJIENTE DE TRUCHA
LONGANIZA DE TRUCHA

Manteca

TARTELETA DE PRESA IBÉRICA
CHULETILLA DE COCHINILLO

Sal

TARTELETA DE ANCHOA Y PIQUILLO
CÓCTEL DE LA HUERTA

Escabeche

OSTRA EN ESCABECHE, VELO DE CODIUM
Y HUEVAS DE ARENQUE

Pistacho

VIEIRA, PISTACHO Y ARENQUE AHUMADO

Diatomeas

CIGALA MADURADA, TUPINAMBO
Y ZANAHORIA AHUMADOS

Kombu

VENTRESCA Y TOMATE CHERRY PASIFICADO
LUBINA, TOMATE Y PIÑÓN

Secado

ARROZ DE CAPÓN Y SETAS DE PRIMAVERA

Marinado

LECHAZO MADURADO EN LACRE, REMOLACHA
Y HORTALIZAS DE INVIERNO

Hielo

SORBETE DE LIMÓN FERMENTADO, ALBAHACA
Y CAVIAR CÍTRICO

Azúcar

CEREZA, QUESO Y MIEL

Espicias

GOMINOLA DE JENJIBRE · CREMOSO DE VAINILLA
MELOCOTÓN Y CLAVO · ROSCA DE CANELA · CACAO Y CARDAMOMO
CEREZA Y PIMIENTA ROSA

Selección de cafés e infusiones

Panes

COSCOJA · FOUGASSE · MASA MADRE

*Los menús pueden sufrir cambios principalmente en platos elaborados con producto de temporada.