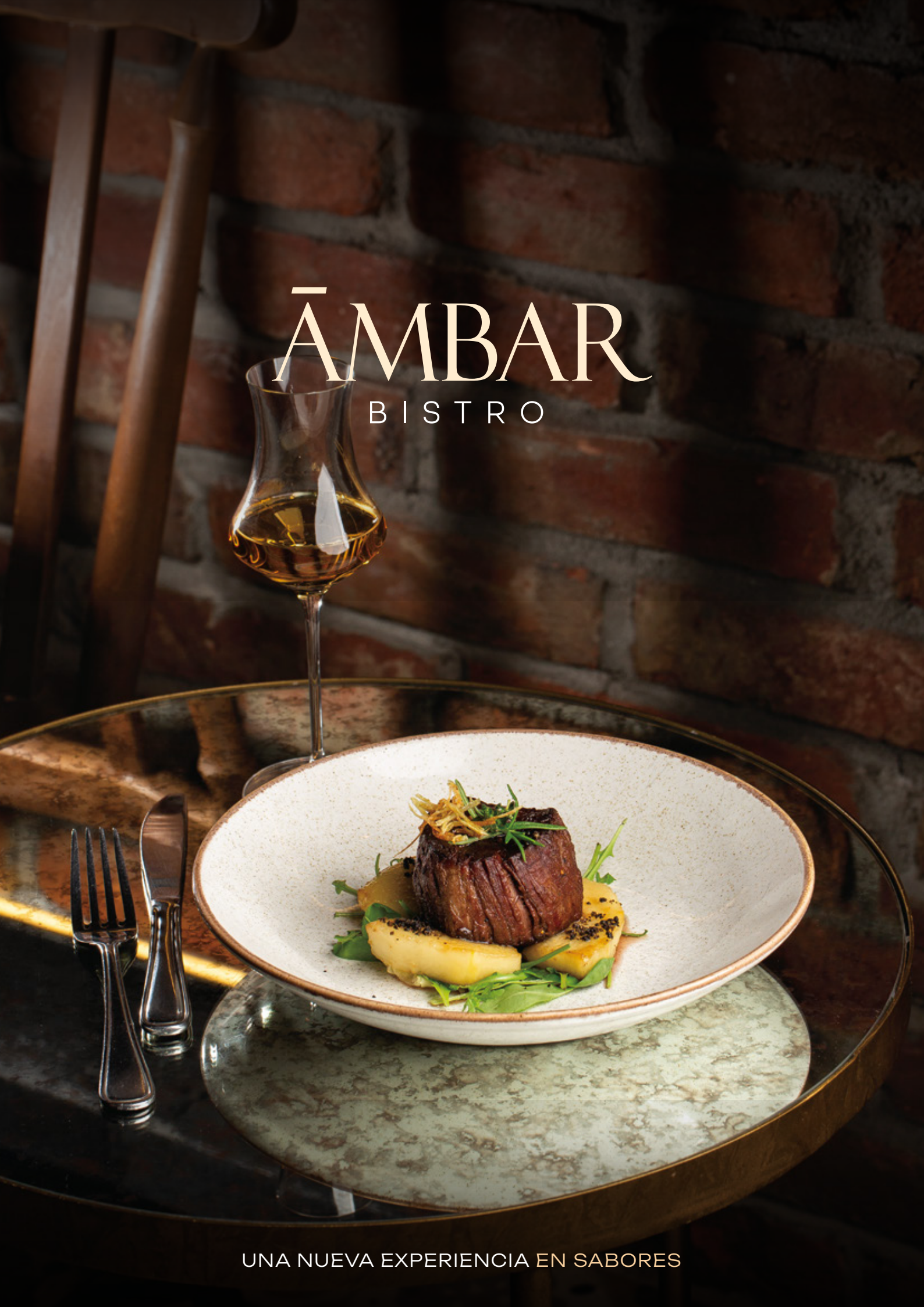
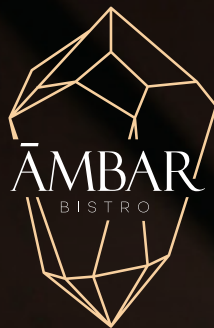


ĀMBAR

BISTRO



UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SABORES



ENTRADAS

PAN MELTED MIGNON

Fondue de queso servido en pan francés, acompañado de Lomito y finalizado con cebolla caramelizada al horno
Gs. 95.000

BURRATA

Burrata fresca al pesto acompañado tomates confitados y pan baguette
Gs. 79.000

CARPACCIO SALMON

Finos cortes de salmón acompañados de una sabrosa salsa de mango cítrico con cilantro
Gs. 85.000

TORRESMO CITRICO

Barriga de cerdo crujiente envuelto en deliciosa salsa cítrica de limón con cilantro y especias
Gs. 89.000

TOSCANA CLASSICA

Chorizo toscano especial servido con pan francés, acompañada de farofa de bacon con cebolla y chimichurri del chef
Gs. 85.000

BATAYAKI DEL MAR

Camarones, calamar y mariscos servido flambeados, finalizados con vegetales en cubos. Acompaña pan baguette
Gs. 120.000

CEVICHE MIXTO

Cubos de salmón y tilapia preparados con leche de tigre, sal, pimienta, cebolla morada, cilantro, jugo de naranja y limón.
Acompañados de chips de batata
Gs. 75.000

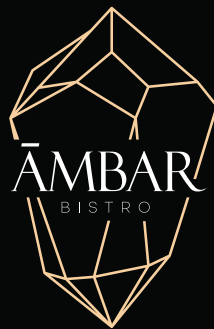
CRISPY SHRIMP

Camarones crujiente apanado con panko acompañado de salsa picante
Gs. 95.000

TABLAS

TABLA FRIOS INDIVIDUAL: Selección de fríos 
Gs. 110.000

TABLA FRIOS ÁMBAR: Selección de fríos
Gs. 160.000



PLATOS FONDO

MOQUECA BAIANA

Un clásico de la cocina brasileña preparado con pescado blanco, variedad de verduras, cocinada lentamente en un delicioso caldo de leche de coco e aceite de dende servido con farofa de dende y arroz con almendras
Gs. 98.000

RISOTTO DEL CHEFF

Risotto cremoso preparado con arroz carnaroli y delicadamente condimentado con chimichurri fresco. Acompañado de suculenta picaña
Gs. 110.000

STEAK PISTACHO SUPREMO

Corte de filet mignon alto sellado acompañado de aliquot, terminado con salsa madera y pistachos crujientes
Gs. 135.000

SALMON PISTACHO

Filet de salmón a fuego lento para garantizar jugosidad. Terminado con una costra de pistachos. Acompañado de ensalada de hojas verdes seleccionadas con mango y salsa especial
Gs. 122.000

SHRIMP RIGATONI

Rigatoni servido con camarones y salsa cremosa del chef, finalizado con albahaca
Gs. 110.000

FÚSION TIERRA MAR

Filet de pescado blanco grillado acompañado de aliquot y combinación de hongos salteados
Gs. 95.000

FILET DE SALMÓN

Filet de salmón finalizado con salsa de mburucuyá y mango, acompañado con risotto de limón siciliano
Gs. 110.000

OSSOBUCO IN GREMOLATA

Ossobuco (aprox. 700gr) al vino tinto con puré de papa
Gs. 119.000

FETTUCCINE A LA TOSCANA

Fettuccine servido con la clásica salsa Alfredo, acompañado de un steak de lomito alto
Gs. 125.000

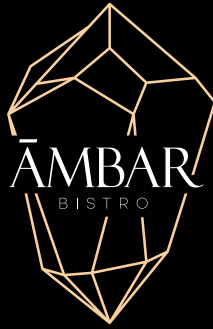
RIB EYE CON HONGOS

Corte de rib eye acompañado de risotto de tres hongos
Gs. 119.000

CARRÉ DE CORDEIRO MINT

Carré de cordero con hierbas, acompañado de arroz con menta y limón siciliano
Gs. 115.000





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA

Elaborada con un blend de carnes servida en un pan francés. Acompañada de una deliciosa mayonesa especial, queso cheddar, panceta, lechuga tipo americana y papas fritas
Gs. 55.000

HAMBURGUESA ROYAL GORGONZOLA

Blend de carnes servida en pan francés. Acompañada de una deliciosa mayonesa especial, queso azul cremoso, rúcula, cebolla caramelizada y papas fritas
Gs. 59.000

HAMBURGUESA CERDO BRIOCHE

Carne de cerdo desmechada en pan brioche con salsa de menta. Acompañada de papas fritas
Gs. 55.000

ENSALADAS

ENSALADA THAI

Combinación de zanahoria, pepino japonés, calabacín, cilantro, locote amarillo y mango. Condimentado con sal, limón, aceite de sésamo y oliva
Gs. 48.000

PRIMAVERA PARMESANA

Mezcla de hojas verdes, finalizada con fetas de queso parmesano y jamón de Parma, acompañada de salsa especial
Gs. 58.000

ENSALADA MEDITERRANEA

Mezcla de garbanzo, pepino japonés, tomate, cebolla morada, aceituna y muzzarella fresca. Condimentada con salsa oliva
Gs. 48.000

POSTRES

TIRAMISU CLASSICO: Un clásico atemporal reinventado
Gs. 41.000

TIRAMISU PISTACHO: Una combinación de tradición y innovación
Gs. 45.000

MOUSSE CHOCOLATE: Una experiencia lujosa
Gs. 35.000

PETIT GATEAU DULCE DE LECHE: Una fusión de elegancia y placer con helado
Gs. 40.000

Todos los Lunes

ĀMBAR

BISTRO



UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SABORES



ROLL URAMAKI

10 unidades

Philadelfia Gs. 69.000
Salmón y Cream Cheese

Shrimp Tempura Gs. 79.000
Camarones empanado con cream cheese, verdeo y pepino japoneses finalizado con tare

Hymenaea Roll Gs. 60.000 🌿
Mango, pepino, rúcula, locote amarillo y rojo

Maki Salmón Gs. 68.000
Pepino japoneses, mango y salmón

Skin Maki Gs. 65.000
Piel de salmón crujiente con verdeo, pepino japoneses y salsa tare

Hot Shrimp Gs. 83.000
Roll de camarón con cream cheese, y verdeo finalizado con salsa tare y sésamo

Ámbar Especial Shrimp Gs. 96.000
Roll de camarón empanado, cream cheese, aguacate cubierto con fina feta de salmón y limón real con un gel de limón

CEVICHE

Ceviche de Salmón Gs. 79.000 🍷
Cubos de salmón marinado en salsa cítrica levemente picante, finalizado con chips

Ceviche Mixto Gs. 75.000 🍷
Cubo de salmón y pescado blanco marinado en salsa cítrica, levemente picante, finalizado con chips

Ceviche Courland Gs. 85.000 🍷
Cubos de salmón, pulpo, pescado blanco, camarón en salsa cítrica, levemente picante, finalizado con chips



SASHIMIS ÁMBAR 10 unidades

Salmón Flameado Gs. 85.000

Salmón flameado finalizado con salsa de mburucuya

Salmón Marino Gs. 95.000

Salmón envuelto en mix de sésamo
finalizado con salsa de ostra

Pulpo Contemporáneo Gs. 99.000

Pulpo finalizado con aceite de oliva, curry y limón

Pescado Blanco Cítrico Gs. 76.000

Pescado blanco en salsa cítrica con toque de cilantro

SASHIMIS 10 unidades

Salmón Gs. 79.000

Fetas de salmón fresco

Pulpo Gs. 85.000

Fetas de pulpo

Pescado Blanco Gs. 69.000

Fetas de tilapia

NIGIRIS 5 unidades

Eletro Gs. 69.000

Arollado de salmón relleno con arroz, cream cheese
finalizado con salsa de mburucuyá

Kauri Gs. 81.000

Fetas de salmón rellenas con cream
cheese y camarón

Skin Almendrado Gs. 65.000

Nigiri de piel de salmón crujiente con toque
de tare finalizado con farofa de almendras

Joe Sambia Gs. 73.000

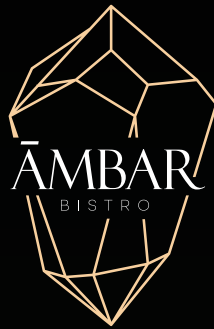
Arrollado de salmón, relleno con arroz y tarta
de salmón con verdeo levemente picante



ĀMBAR

BISTRO

UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SABORES



BARRA

Agua Sin Gas:	Gs. 14.000
Agua Con Gas:	Gs. 14.000
Agua De Coco:	Gs. 19.000
Agua Tónica Schewepps:	Gs. 14.000
Coca Normal:	Gs. 14.000
Coca Zero:	Gs. 14.000
Fanta Guaraná:	Gs. 14.000
Sprite:	Gs. 14.000
Red Bull:	Gs. 22.000
Acqua Panna Water 505ml:	Gs. 24.000
Agua San Pellegrino Water 505ml:	Gs. 24.000
Fever Tree Mediterranean	Gs. 19.000
Jugo naranja:	Gs. 15.000
Jugo limón, menta, jengibre:	Gs. 18.000
Jugo menta y sandía:	Gs. 20.000
Jugo manzana, jengibre y zanahoria:	Gs. 20.000
Jugo mango con mburucuya:	Gs. 20.000
Café Espresso:	Gs. 12.000
Café Cortado:	Gs. 12.000
Chopp Pilsen 330ml:	Gs. 18.000
Chopp Stella 330ml:	Gs. 19.000
Chopp Patagonia 330ml:	Gs. 19.000
Heineken 250ml:	Gs. 16.000
Heineken Zero 330ml:	Gs. 18.000
Corona 210 ml:	Gs. 16.000
Patagonia Amber 710ml:	Gs. 32.000
Patagonia Weiss 710ml:	Gs. 32.000
Stella Artois 660ml:	Gs. 32.000
Peroni 330ml:	Gs. 18.000
Paulaner Weisserbier 500ml:	Gs. 21.000
Estrela Galicia 330ml:	Gs. 16.000
Caipiroska Frutas	Gs. 35.000
Caipiroska Ambar	Gs. 42.000
Caipiroska vodka Premium	Gs. 48.000
Caipirinha Tradicional	Gs. 32.000
Caipira Saque	Gs. 35.000
Caipira de Vino	Gs. 32.000
Caipirissima Ron	Gs. 35.000
Sangría 1 lt.	Gs. 62.000
Clericot 1 lt.	Gs. 62.000



BARRA

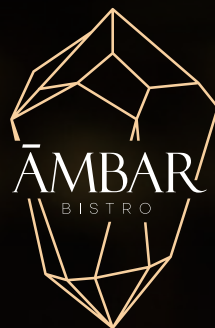
	Botella	Raya
Johnnie Walker Black	Gs. 450.000	Gs. 42.000
Johnnie Walker Double Black	Gs. 590.000	Gs. 60.000
Johnnie Walker Gold Label	Gs. 790.000	Gs. 75.000
Johnnie Walker Swing	Gs. 690.000	Gs. 60.000
Johnnie Walker Green Label	Gs. 720.000	Gs. 85.000
Johnnie Walker 18 Años	Gs. 1.190.000	
Johnnie Walker Blue Label	Gs. 2.500.000	Gs. 190.000
Johnnie Walker King George	Gs. 5.800.000	
Buchanan's 12 Años	Gs. 420.000	Gs. 55.000
Buchanan's 18 Años	Gs. 690.000	Gs. 60.000
Chivas 12 Años	Gs. 420.000	Gs. 40.000
Chivas 18 Años	Gs. 1.100.000	Gs. 80.000
Royal Salute 21 Años	Gs. 2.100.000	
Glenfiddch Single 18 Años	Gs. 990.000	Gs. 65.000
Jack Daniel's Nº 7	Gs. 390.000	Gs. 38.000
Jack Daniel's Honey	Gs. 390.000	Gs. 38.000
Jack Daniel's Apple	Gs. 390.000	Gs. 38.000
Jameson	Gs. 390.000	Gs. 38.000
Old Par 12 Años	Gs. 390.000	Gs. 38.000
Grey Goose Original	Gs. 490.000	Gs. 48.000
Ciroc Original	Gs. 390.000	Gs. 35.000
Belvedere Pure	Gs. 490.000	Gs. 40.000
Bombay Sapphire	Gs. 410.000	Gs. 35.000
Hendrick's	Gs. 470.000	Gs. 42.000
Tanqueray	Gs. 350.000	Gs. 30.000
Puerto De Indias Strawberry	Gs. 420.000	Gs. 38.000
Puerto De indias Melon	Gs. 420.000	Gs. 38.000
Puerto De Indias Tradicional	Gs. 420.000	Gs. 38.000
Jagermeister	Gs. 360.000	Gs. 35.000
Licor 43	Gs. 350.000	Gs. 32.000
Limoncello Ambar		Gs. 30.000
Bayles Tradicional		Gs. 30.000
Countreau		Gs. 35.000
Tequila Don Julio Blanco	Gs. 380.000	Gs. 38.000
Tequila Don Julio Añejo	Gs. 460.000	Gs. 42.000

ĀMBAR

BISTRO



UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SABORES



MAGIC

RUBI: Gs. 45.000

Aperol, jugo de naranja, refresh de piña

MIZPÁ Gs. 48.000

Vodka, albahaca, zumo de limón, jarabe de moras, jarabe de albahacas

ABULIA Gs. 45.000

Pisco, cardamomo, clavo de olor, clara de huevo, zumo de limón, syrup de jengibre

MELINA: Gs. 48.000

Aperol, ginebra, jarabe de pomelo con clavo de olor, jarabe albahaca, zumo de limón, soda.

COSMO Gs. 49.000

Vodka macerado con canela, clara de huevo, jarabe de maracuyá cítrico, compota de manzana de la abuela, zumo de limón.

TONIC

ACÍDIA Gin Tonic: Gs. 45.000

Ginebra strawberry, syrup frutos rojo, tónica, pimienta rosa

PLETORA Ginger Gs. 46.000

Ginebra, syrup de jengibre, tónica, enebro

ÁGAPE Pasión Fruit Gs. 48.000

Ginebra, syrup maracuyá, tónica, jarabe de maracuyá

Zênite Gin Tonic Gs. 45.000

Ginebra, jarabe de pomelo rosa, clavo de olor, agostura, tónica

LETE Gin Tonic Gs. 45.000

Ginebra, jarabe de albahaca, tónica

ÁGORA Gin Classic Gs. 46.000

Ginebra, zumo de limón, tónica

ESSENCE

Old CRATOS Gs. 45.000

Ginebra, campari, vermouth rosso, rodaja de naranja

Old GAIA Gs. 58.000

Bourbon, angostura, azúcar caramelizado

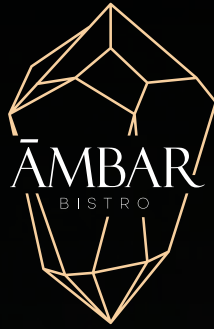
PHILIA Gs. 44.000

Campari, zumo de naranja, rodaja de naranja

STORGE Gs. 45.000

Campari, zumo de naranja, zumo de limón, clara de huevo, syrup simples

Alvaro Fretes



ESSENCE

KALLONÍ Sour Gs. 40.000

Pisco, clara de huevo, zumo de limón, syrup simple

SKÉPSI Sour Gs. 42.000

Whisky, clara de huevo, zumo de limón, syrup simple

Aperol Spritz Gs. 48.000

Aperol, rodaja de naranja, espumante

HARMONY

HIPNOS Gs. 48.000

Ginebra, zumo limón, syrup simple, sandía, angostura

MORFEU Gs. 45.000

Baileys caramel, jarabe maracuyá cítrico, syrup de maracuyá

HÉLIO Gs. 46.000

Vodka ahumada con canela, tabasco, zumo de limón, jarabe de miel y limón, piña caramelizada

EROS Gs. 48.000

Ron, limón, menta inglesa, syrup de manzana verde, soda

MULE 'S

IRÍNI Mule Gs. 48.000

Vodka, zumo de limón, syrup simple, piña, menta inglesa, espuma jengibre

ÁMBAR Mule Gs. 48.000

Piña, menta, vodka red Berry, ginebra, jarabe moras, syrup simple, zumo de limón, agua tónica

PNEVMA Mule Gs. 45.000

Jägermeister, jarabe de maracuyá, limón, menta, merengue de jengibre

ALÍTHEIA Mule Gs. 46.000

Tequila, zumo de limón, syrup simple, jarabe de maracuyá, zumo de naranja, piña, menta, termo pomelo.

PARÁDISOS Mule Gs. 45.000

Vodka de pera, curacao blue, syrup simple, zumo de limón, uvas verde, menta

ELPÍDA Mule Gs. 45.000

Vodka, zumo de limón, syrup simple, uvas negras, piña, menta inglesa, merengue de jengibre, termo pomelo rosado

APOLAFSI Mule Gs. 51.000

Ginebra, espumante, zumo limón, syrup simple, lemon twist,

SKOPÓS Mule Gs. 45.000

Jarabe maracuyá, syrup de maracuyá, zumo limón, espuma jengibre.

Alvaro Fretes

ĀMBAR

BISTRO



UNA NUEVA EXPERIENCIA EN SABORES



VINOS

FRANÇA - CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	Gs. 960.000
Moët Imperial Ice	Gs. 990.000
Don Perignon Vintage	Gs. 2.400.000

ESPUMANTE

Chandon Extra Brut	Gs. 210.000
Chandon Delice	Gs. 210.000
Chandon Brut Rose	Gs. 225.000

ARGENTINA - BLANCO

Pulenta Estate VIII Chardonnay	Gs. 266.000
Fuego Blanco Gewurztraminer	Gs. 202.000
Contraviento Chardonnay	Gs. 120.000
Petrini Lecho De Rio Chardonnay	Gs. 200.000

ARGENTINA - TINTO

La Flor Pulenta Cabernet Sauvignon	Gs. 191.000
Bramare Malbec Cobos Uco	Gs. 507.000
Felino Cabernet Sauvignon	Gs. 207.000
Perro Callejero Pinot Noir	Gs. 161.000

CHILE - BLANCO

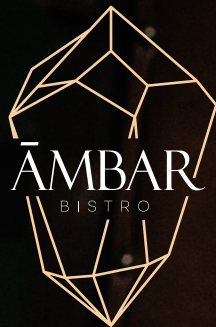
Monte Alpha Chardonnay	Gs. 266.000
Baettig Los Parientes Chardonnay	Gs. 285.000
Casillero Del Diablo Chardonnay	Gs. 136.000

CHILE - ROSÉ

Montes Cherub Rose	Gs. 223.000
--------------------	-------------

CHILE - TINTO

Casillero Del Diablo Malbec	Gs. 136.000
Casillero Del Diablo Carmenere	Gs. 136.000
Vik Millahue Carmenere	Gs. 265.000
Aves Del Sur Gran Reserva Cabernet	Gs. 191.000
Aves Del Sur Gran Reserva Carmenere	Gs. 191.000
Vibo Centenario Cabernet/Malbec	Gs. 266.000
Monte Alpha Syrah	Gs. 266.000
Monte Alpha Pinot Noir	Gs. 266.000
Monte Alpha Cuvée Cabernet	Gs. 276.000



VINOS

ESPAÑA - BLANCO

Baron De Ley Blanco

Gs. 161.000

ESPAÑA - ROSADO

Baron De Ley Rosado

Gs. 161.000

ESPAÑA - TINTO

Baron De Ley Club Privado

Gs. 161.000

FRANÇA - BLANCO

Schieferkopf Riesling

Gs. 265.000

Marius Blanc Michel Chapoutier

Gs. 120.000

FRANÇA - ROSE

Belleruche Cotes Du Rhone Rose

Gs. 161.000

FRANÇA - TINTO

Belleruche Cotes Du Rhone

Gs. 161.000

La Ciboise AOP Luberon

Gs. 120.000

Comte De Dauzac Bordeaux

Gs. 298.000



Dom Pérignon

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

VEUVE
Veuve Clicquot


* CHANDON



ĀMBAR

BISTRO

RESERVAS: +595 982 104 430

 [ambarbistro.py](https://www.instagram.com/ambarbistro.py)