

Propuestas gastronómicas Ambivium

Una experiencia en torno al vino

Ambivium, estrella Michelin en tan solo cuatro años, ofrece una experiencia diferente en torno al vino, dando la oportunidad de viajar por el mundo a través de decenas de copas y descubrir paisajes y regiones con armonías singulares.

El vino es el protagonista en [Ambivium](#). En su Laboratorio de Armonías el vino es quien inspira a su equipo de creatividad para idear las elaboraciones del menú degustación. Además, su carta en continuo movimiento, cuenta con más de 3.000 referencias, que representan la mayoría de países productores de peso a nivel internacional.





Su cocina aúna tradición y vanguardia. Los menús y sus elaboraciones varían según la temporada y la disponibilidad de cada producto porque la cercanía y la estacionalidad son parte de su apuesta por la sostenibilidad.

Menús y experiencias para una propuesta 360º

El [restaurante](#) dispone de dos menús, que tienen el mismo peso gastronómico, únicamente con una distribución diferente a lo largo de la degustación.

Menú Entornos diseñado para quienes quieran disfrutar tranquilamente de la propuesta, compuesta por las creaciones más icónicas de Ambivium. Se trata de 19 elaboraciones en aproximadamente dos horas.



■ Una experiencia en torno al vino



Menú Paisajes es un recorrido por diferentes lugares del mundo a través de 30 bocados singulares, con cantidades más ajustadas, que se van degustando a través del relato de equipo Ambivium. La duración del menú es de unas tres horas y media, por lo que la reserva deberá realizarse antes de las 14:00 horas.

Para ambos menús han creado armonías que hacen vivir una experiencia gastronómica única. Puede acompañarse tanto de la Armonía de Vinos de los Proyectos Alma Carraovejas, como de la Armonía de Vinos Nacionales e Internacionales.

También se puede optar por elegir entre una de las más de 3.000 referencias de su bodega, en la que están representados

el Nuevo y Viejo mundo vitivinícola, con botellas que encierran paisajes: rarezas, añadas únicas y ediciones limitadas capaces de emocionar. Conjuntamente, ofrecen una completa oferta de vino por copas, además de sakes, destilados, cafés e infusiones.



Propuestas gastronómicas Ambivium

Sobre Ambivium

Ambivium es la apuesta gastronómica de Alma Carraovejas. Busca ofrecer **una experiencia diferente en torno al vino**. Es el compromiso por una cocina sincera que nace en mitad de un viñedo para revelar los aromas de este y otros terruños. Tiene su origen en 2017 cuando **Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas**, decide poner en marcha este proyecto con la intención de crear un nuevo concepto de unión entre la cocina y el vino para conseguir convertirse en un referente gastronómico en la zona. Ambivium mantiene como uno de sus principales valores su apuesta, única en España, por generar experiencias en torno al vino y **estructurar su cocina a través de su propuesta enológica**. Vinos de todo el mundo, de productores que ya no están en activo y de añadas únicas. Una selección que permite al comensal viajar en el tiempo y encontrarse en la mesa con botellas inaccesibles por su rareza o unicidad. Como base de sus elaboraciones utilizan productos locales, de temporada y

proximidad: carnes, pescados, legumbres, frutas, verduras... algunas de estas recogidas directamente de su **huerto ecológico**, donde también cultivan hierbas aromáticas a escasos metros del restaurante.