



España e Italia en cada plato y copa.
Bienvenidos a Ambrosía Restaurante.
Un viaje de sabores.



Ambrosía Restaurante

Carta de Vinos



Espumosos

| | |
|--|-----|
| Althea – <i>Valdobbiadene Prosecco Superiore</i> | 25€ |
| Jane Ventura – <i>Cava Brut Nature</i> | 24€ |

Rosados

| | |
|---|-------|
| Ercavio – <i>Rosado</i> | 14,5€ |
| Masserei – <i>Negroamaro Rosato</i> | 22€ |

Blancos

| | |
|---|-----|
| Pita – <i>Verdejo Rueda</i> | 18€ |
| Bruna Grimaldi – <i>Langhe Arneis</i> | 25€ |
| Gran Novas – <i>Albariño Rias Baixas</i> | 25€ |
| Corua – <i>Godello Valdeorras</i> | 26€ |
| Nic Tartaglia – <i>Pecorino</i> | 26€ |
| Borgo Savaian – <i>Aransat Collio</i> | 30€ |
| Colle Duga – <i>Ribolla Gialla Collio</i> | 35€ |



Tintos

| | |
|--|-----|
| Irache – <i>Roble Tempranillo</i> | 15€ |
| Biga de Luberry – <i>Rioja</i> | 25€ |
| Munia – <i>Tinta de Toro</i> | 25€ |
| Vaona – <i>Valpolicella Superiore</i> | 25€ |
| Monterotondo – <i>Chianti Classico</i> | 26€ |
| Senda de los Olivos – <i>Ribera del Duero</i> | 30€ |
| Chiaccherino – <i>Primitivo di Manduria</i> | 30€ |
| Familia Torres – <i>Salmos Porrera Priorat</i> | 48€ |
| Val di Toro – <i>Reviresco Riserva Morellino di Scansano</i> | 48€ |

Vinos por copa

Espumosos

| | |
|--|----|
| Althea – <i>Valdobbiadene Prosecco Superiore</i> | 6€ |
|--|----|

Blancos

| | |
|--|------|
| Pita – <i>Verdejo Rueda</i> | 4,5€ |
| Bruna Grimaldi – <i>Langhe Arneis</i> | 5,5€ |
| Gran Novas – <i>Albariño Rias Baixas</i> | 5,5€ |

Tintos

| | |
|---|------|
| Irache – <i>Roble Tempranillo</i> | 4€ |
| Vaona – <i>Valpolicella Superiore</i> | 5,5€ |
| Senda de los Olivos – <i>Ribera del Duero</i> | 6€ |