

Restaurante Ambivium



Restaurante 3 fourchettes

Director Gastronómico: David Robledo

Jefe de cocina: Cristóbal Muñoz

Marcas de calidad:

- 1 Estrella Michelin
- 1 Sol Repsol

Le restaurant est né avec une philosophie très attachée à la terre; au kilomètre 0 des produits, à la saisonnalité de ses élaborations et au contexte dans lequel il s'inscrit: la cave Pago de Carraovejas elle-même et, bien sûr, le terroir. Pour cela, Ambivium dispose de son propre jardin écologique qui alimente le restaurant en légumes, légumes, épices et aromates et qui est situé à seulement cinquante mètres du poêle.

De plus, le produit local et la sélection des meilleures matières premières de la mer et de la terre sont le drapeau du restaurant: sans artifice et rendant hommage à sa saveur la plus pure à tout moment.

Le produit alterne son protagonisme avec la partie liquide, cherchant à créer des airs parfaits pour ceux qui sont assis à table. Compositions mélodiques à travers un voyage à travers la géographie du monde sous forme de bouteille. Un hommage retentissant et sincère au monde du vin.

Suivant la philosophie d'Alma Carraovejas: "Créer des expériences inoubliables autour du vin, parier sur des projets uniques à la recherche d'un but supérieur, avec l'engagement de construire un héritage unique", Ambivium est l'harmonie parfaite pour compléter une expérience à 360 degrés en que vous êtes le centre.

Adresse

Camino de Carraovejas, s/n. Peñafiel. 47300 Valladolid.

Téléphone: 983 881 938 / 648 466 707

E-mail: info@restauranteambivium.com

Page web: <https://www.restauranteambivium.com/>