



AMBIVIUM

Un nuevo concepto de unión entre la cocina y el vino

FOTOS · © Alma Carraovejas



ORIGEN

Ambivium nace en 2017, cuando Pedro Ruiz, CEO de Alma Carrovejas, decide poner en marcha un proyecto gastronómico único, con el vino como máximo protagonista. Su idea es la de crear un nuevo concepto de unión entre la cocina y el vino, donde las elaboraciones surgen a partir de la parte líquida, y no al revés. La experiencia para el comensal se transforma y se convierte en un viaje por el mundo, en el que descubrir paisajes y regiones a través de armonías singulares.

Y este recorrido comienza en mitad de un viñedo, el de la bodega **Pago de Carrovejas**, donde está ubicado el restaurante. Un emplazamiento privilegiado desde el que se pueden descubrir nuevos terruños, con sabores y aromas de aquí y de allá, a través de esas armonías creadas cada temporada para el menú degustación.

"Restaurante Ambivium es la apuesta gastronómica de Alma Carrovejas. Nace desde la pasión de un equipo por crear armonías a partir del vino y con la idea de convertirse en un referente gastronómico", asegura Pedro Ruiz, impulsor de este sueño que hace dos años se hizo con su primera Estrella Michelin, sumándose así al revalidado –y duplicado este año– Sol Repsol, entre otros reconocimientos.





EL VINO

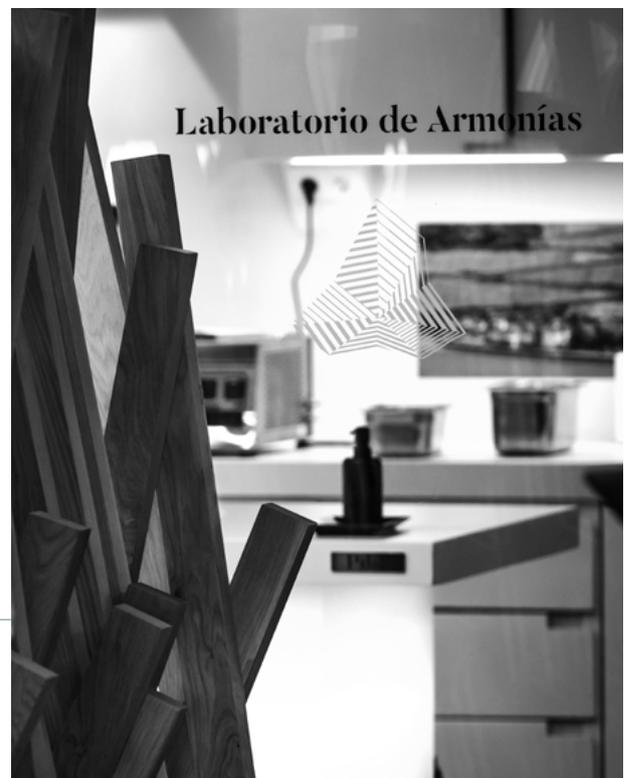
Ambivium mantiene como uno de sus principales valores su apuesta, única en España, por generar experiencias en torno al vino y estructurar su cocina a través de su propuesta enológica. Coincidiendo con la media década del restaurante, en 2022 ha abierto sus puertas una nueva bodega que permite, a quienes visiten el restaurante, contemplar las miles de botellas que atesora su carta.

Con una capacidad de 7.500 botellas, la bodega alberga una colección de referencias única. Su diseño y construcción ha estado liderado por el equipo de proyectos de Alma, con Elena Arranz al frente, junto a Escribano Design y los diseñadores Creaciones El Pollo. Un lugar con carácter funcional, en sus dos plantas conectadas por una escalera de caracol y custodiadas con una solemne mesa con base de madera de Pino Macareno, todo un símbolo para Peñafiel. En este espacio, ubicado frente a la entrada del restaurante, destaca el mobiliario de madera de roble, una iluminación detallista y el arte escultórico de Julio Galán.

El recorrido comienza en la planta baja donde los vinos de los proyectos de Alma Carraovejas son los protagonistas. Pago de Carraovejas, Ossian, Milsetentayseis, Viña Mein - Emilio Rojo, Aiurri SV Wines y Marañones. La primera planta alberga una colección de botellas de todo el mundo con homenajes a zonas icónicas del universo vitivinícola: *Ribera del Duero, Napa, Champagne, Burdeos, Borgoña, Alemania, Piamonte, Rioja y Jerez*. Pero también pueden encontrarse botellas únicas del resto de la geografía mundial, así como otros más exóticos como *Libano, Perú, Canadá o Bulgaria*, en muchos casos con guiños a sus productores más famosos. Vinos de todo el planeta, de productores que ya no están en activo, de añadas únicas, de algunas de las botas más viejas del mundo.

NUESTRAS ARMONÍAS

Las armonías de Ambivium surgen en una zona a solo un paso de la cocina y la sala, donde el equipo experimenta y genera ideas para renovar los menús degustación cada temporada. Ese espacio para pensar y cultivar la creatividad se denomina *Laboratorio de Armonías*, y es aquí donde se enclava el trabajo I+D+i, con la participación de todos los departamentos del restaurante. Cada uno aporta su granito de arena en la construcción de armonías, que son un reflejo de cómo un vino es capaz de inspirar un plato: la parte emocional, la historia y tradición, el terruño. Un sinfín de conexiones entre el vino y el plato que se acarician con los cinco sentidos en cada armonía. El ensayo y el tiempo dedicado a la investigación, la lectura y los viajes por las zonas vitivinícolas más importantes del mundo juegan un papel fundamental en la creación y el recuerdo de momentos únicos dentro de la experiencia del restaurante. El *Laboratorio de Armonías* además es uno de los escenarios con parada para el comensal a lo largo del menú degustación.





COCINA

Como base de las elaboraciones el equipo de cocina se nutre de productos locales, de temporada y proximidad: carnes, pescados, legumbres, frutas, verduras... algunas recogidas directamente del huerto ecológico que está a escasos metros del restaurante, donde también crecen hierbas aromáticas y flores. Pero la búsqueda por un producto excelente lleva a *Ambivium* a abastecerse de ingredientes de todo el país e incluso fuera de nuestras fronteras, siempre manteniendo el vínculo con su origen y el cariño con los proveedores. "La confianza con ellos es imprescindible para ofrecer los productos en su punto óptimo y con la máxima calidad", revela Pedro Ruiz. Los menús y sus propuestas varían según la temporada y la disponibilidad de cada producto, ya que en *Ambivium* siempre se tiene en cuenta la estacionalidad.



SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad siempre ha estado ligada al proyecto del restaurante. Cada detalle es una muestra del profundo compromiso por cuidar el entorno. Desde los paneles solares que abastecen de energía a las instalaciones de *Ambivium* hasta el uso de agua local, pasando por la pequeña estación de compostaje que se alimenta de los residuos generados, todo el equipo se muestra alineado en el respeto por lo más cercano que les rodea, la naturaleza. La reutilización y el reciclaje de productos cotidianos en el servicio, como el vidrio y los corchos, son hábitos ya adquiridos de forma natural. Además, se ha comenzado a elaborar miel propia, procedente de las abejas que tienen su hogar en media docena de colmenas ubicadas en la finca desde esta primavera. De su laborioso trabajo de polinización de plantas y flores también se aprovechan otros productos y próximamente se recogerán futuras elaboraciones con estos.



AMBIVIUM



CRISTÓBAL MUÑOZ

BRIOCHE HOJALDRADO

de lías y piñones

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN (10 PAX):

Brioche hojaldrado:

· 510 g harina · 60 g azúcar

· 150 g leche · 10 g sal

· 20 g levadura · 150 g huevos

· 100 g mantequilla · 300 g mantequilla

1) Mezclar en la kitchen aid la harina,

el azúcar y la sal. **2)** Aparte, disolver la

levadura en la leche y añadirle los huevos

batidos. **3)** Añadir a la kitchen aid la mez-

cla y amasar a velocidad 6. **4)** Cuando este todo bien mezclado, añadir

la mantequilla en dados bien fría y mezclar a todo hasta que la masa

se separe de las paredes. **5)** Pasar la masa a una mesa con un poco de

harina, bolearla y dejarla reposar filmada durante 12 horas. **6)** Pomar la

mantequilla y realizar el empaste entre dos papeles guitarra formando

un rectángulo. Dejar enfriar. **7)** Al día siguiente, para hojaldrar la masa,

desgasificar y formar un rectángulo el doble de largo que el empaste y

el mismo ancho con el rodillo. **8)** Añadir la mantequilla y plegar la masa

para hacer el plastón, girar, estirar y realizar una vuelta doble y otra

sencilla con media hora de reposo entre vueltas. **9)** Una vez estén todas

las vueltas hechas, dejar reposar la masa media hora más.

Una vez fría estirla 1/3 y partir la masa en 4.

10) Estirar la masa hasta obtener

2 mm de grosor, y cortarla

formando un rectángulo de 26

x 16 cm. **11)** Enrollar bien prieto

los 26 cm y cortar el cilindro cada

2 cm. **12)** Por último, antes de

hornear, poner los aros de cobre

de 4 x 4 previamente cubiertos

de mantequilla y azúcar y

preservados en el congelador, cubriendo las piezas para que mantengan

la forma. **13)** Fermentar la masa en el horno durante 10-12 minutos

aproximadamente. Sacar la bandeja del horno para precalentar a 190°C.

14) Para terminar, hornear a 190°C sin ventilación durante 12-14 min.

Mantequilla de lías:

· 50 g mantequilla · 25 g lías liofilizadas

Batir la mantequilla e incorporarle las lías de vino blanco. Reservar.

Piñones caramelizados:

· 30 g piñones · 20 g azúcar glass

En una sartén antiadherente tostar los piñones junto con el azúcar.

Retirar del fuego una vez caramelizados y dejar enfriar por separado

en papel sulfurizado.



ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Emplatado: Al pase untar una pequeña parte de mantequilla de lías sobre el brioche. Colocar sobre la mantequilla los piñones caramelizados.

Mise en place: **1)** Brioche. **2)** Mantequilla de lías en pomada. **3)** Piñones caramelizados.

OSSIAN

2018

100% Verdejo

V.T. CASTILLA Y LEÓN



“Elegante e intenso. Delicado y sedoso.
Un vino que permanece en el recuerdo. El verdejo definitivo.”

VISTA · Color amarillo pajizo, destellos dorados, verdosos, limpio y brillante.

NARIZ · Aroma complejo, despliega una amplia variedad de registros, desde los tonos cítricos y de fruta blanca madura, recuerdos de hierba fresca, hasta las notas terciarias de frutos secos y de sus lías, tostadas y especiadas.

BOCA · Potente desde la entrada, equilibrado por su acidez refrescante, paso ancho y largo, de textura cremosa, sabroso, untuoso, grasoso. Final muy largo, persistente, con nítidos ecos minerales. Marcado carácter gastronómico.

DATOS DE CAMPO

Las margas arenosas que perfilan los suelos de Nieva posibilitaron la supervivencia de las vides aquí plantadas frente a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX en toda Europa. Ossian se elabora íntegramente con viñas viejas centenarias (de incluso dos siglos de edad) en pie franco (auténtica raíz de la verdejo segoviana) con cultivo ecológico certificado.

En lo climatológico, tras un 2017 extremo, esta añada de 2018 favoreció una rápida recuperación de la viña.

VINIFICACIÓN · CRIANZA

Recolección a mano, selección de la uva, en campo y bodega, y reposó en cámara de frío. Prensado suave para obtener el primer mosto, que fermentó espontáneamente con levaduras autóctonas en barricas de 228 y 600 L, y fudres de madera de distinta capacidad. Posterior crianza, lenta y sosegada, sobre sus lías, hasta completar 9 meses en barrica.

Embotellado en verano de 2019.

Grado Alcohólico: 14,5% · **P.V.P.** aproximado: 27 €

“Ossian 2018 es historia en cada botella. Son los relatos que pueden contar cepas de casi 200 años y que han visto cómo, generación tras generación, las formas de vida, la viticultura, el entorno e incluso las personas cambiaban. Ossian es un legado histórico y primitivo. Es la paciencia necesaria en un lugar en el que el tiempo es la mayor virtud y el mejor aliado”.



OSSIAN VIDES Y VINOS

Historia · Origen · Patrimonio

Herederos de una tradición vitivinícola de cinco siglos, la familia Ruiz Aragoneses inició su aventura en Ossian en 2013 con el objetivo de trabajar para recuperar un legado excepcional reflejado en un viñedo único y unas elaboraciones singulares que expresan el potencial del verdejo segoviano. Un patrimonio en forma de viñas que, como esculturas, se erigen firmes e hieráticas en un terreno predestinado a perdurar.

Se busca siempre el respeto por la materia prima y su procedencia. Se realizan elaboraciones seleccionadas por tipo de suelo y por las características del viñedo. Se busca recuperar la esencia de ese verdejo auténtico, del verdejo capaz de transmitir la expresión de un paisaje y de envejecer igual de bien que lo han hecho las cepas de las que proviene.



C/ Cordel de Las Merinas, s/n · 40447 Nieva (Segovia) · Tfn. 983 878 020 · ossian@ossian.es · www.ossianvinos.com



AMBIVIU M



CRISTÓBAL MUÑOZ

TRUCHA

jamón y sus huevas

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN (10 PAX):

Adobo:

- 3 g ajo · 1 g orégano seco
- 20 g vinagre de manzana
- 10 g vinagre de jerez · 10 g vino fino
- 20 g aceite de oliva suave
- 80 g aceite de girasol
- 5 g pimentón dulce
- 2 g pimentón picante
- 20 g agua · 1 g sal

Introducir todos los ingredientes en la thermomix, triturar y colar.

Emulsión de adobo:

- 25 g yema pasteurizada · 125 g aceite de girasol
- 30 g adobo · 10 g agua · 5 g vinagre de manzana

Montar la yema con el aceite de girasol y realizar una emulsión.

Añadir el resto de ingredientes y colar por chino fino.

Trucha:

- 150 g trucha · 50 g harina de trigo · 50 g harina de garbanzo

Limpiar las truchas y sacar los lomos. Rebozar en la mezcla de harinas y freír en abundante aceite a 200°C.

Polvo de jamón:

- 10 g jamón

Cortar el jamón en tacos de tamaño mediano.

Meter en la deshidratadora por un periodo de 48 horas.

Rallar con ayuda del micro plaine y tamizar para evitar impurezas.

Airpork: · 12 g airpork

Freír el airpork en aceite a 180°C.

Ecurrir en papel absorbente el aceite sobrante.



ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Emplatado: Poner la emulsión de adobo sobre la base. Añadir polvo de jamón en los contornos del adobo.

Colocar la trucha rebozada y frita sobre el adobo. Poner las huevas de trucha sobre la piel de la trucha. Decorar con brote de salicornia.

Mise en place: 1) Emulsión de adobo. 2) Polvo de jamón. 3) Mix de harinas. 4) Trucha. 5) Huevas de trucha. 6) Salicornia.

MILSETENTAYSEIS

La Peña 2019

Tempranillo, Albillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

“Un rosado de marcada identidad propia, que plasma el carácter del viñedo ancestral de Fuentenebro.”

VISTA · Color rosa pálido, limpio y brillante.

NARIZ · Frescura y viveza en un rosado excepcionalmente serio y de una intensidad aromática memorable.

BOCA · Armonía perfecta en su origen que muestra un equilibrio excepcional en la botella. El contacto con el roble francés y sus lías otorgan a este vino la complejidad, carnosidad y seriedad que lo caracterizan.

Un vino carnosos y complejo, con un final largo y salino.

DATOS DE CAMPO

Viñedo ancestral de Fuentenebro. Cepas viejas plantadas hace cerca de 100 años.

Suelos de arcilla roja, arenas y minerales, como cuarzo, feldespato y mica.

Vendimia manual y transporte de la uva a bodega en cajas de 12 kg.

VINIFICACIÓN y CRIANZA

Prensado suave de los racimos para obtener la esencia más pura de cada variedad.

La fermentación y posterior crianza se realiza en barrica de madera de 600 litros.

Permanece 6 meses en barrica de roble francés en contacto con sus lías.

Grado Alcohólico: 13,5%

P.V.P. aproximado: 50 €

“Milsetentayseis La Peña 2019 es la interpretación más pura de una parcela exclusiva. La parcela de La Peña es una viña extraordinaria que se elabora individualmente para conseguir la máxima expresión de este pequeño rincón de Fuentenebro. La segunda añada de este vino ha sido capaz de conseguir una expresión, si cabe, aún más fiel a la parcela de La Peña.”



MILSETENTAYSEIS Reinventando la Ribera del Duero

Milsetentayseis, la nueva apuesta de **Alma Carraovejas** en la DO Ribera del Duero, reinterpreta como proyecto vitivinícola una de las zonas más singulares de la denominación: Fuentenebro y su entorno. La localidad burgalesa destaca por su altitud (en torno a los mil metros, alcanzando esos significativos 1076 m), su clima extremo, sus suelos de extraordinaria riqueza mineral y una historia íntimamente ligada a la viticultura que se remonta secularmente en el tiempo. **Pedro Ruiz** lidera este nuevo proyecto, contagiando una gran ilusión a todo el equipo junto a su directora técnica, **Patricia Benítez**. Aquí se llegó hace doce años, y ahora, ya con su segunda y tercera cosechas en el mercado, sus vinos han conseguido expresar toda la singularidad de este paisaje (como el de la propia parcela *La Peña*, situada a los pies de una antigua mina): *recuperar parcelas de viña vieja, trabajar con una viticultura extrema marcada por la altitud de sus viñedos, comprender la mineralidad de sus suelos, microvinificaciones...*



ALMA CARRAOVEJAS · Camino de Carraovejas, s/n · 47300 Peñafiel (Valladolid) · www.almacarraovejas.com



AMBIVIU M



CRISTÓBAL MUÑOZ

BUÑUELO AÉREO

de manitas de lechazo



INGREDIENTES (10 PAX):

Guiso de mollejas: 200 g mollejas de lechazo

· 300 g cebolla · 100 g aceite de oliva suave · 1 c/s sal

Salsa de manitas: 200 g manitas de lechazo

· 100 g jijas · 100 g jamón serrano · 200 g cebolla

· 10 g pimentón · 1 c/n agua · 10 g brandy

Núcleo de buñuelo:

· 50 g guiso de mollejas · 200 g salsa de manitas

Ninoyaki: · 165 g harina · 7 g miel · 14 g azúcar · 100 g huevo

· 100 g agua · 5 g sal · 1,5 g bicarbonato

ELABORACIÓN:

Guiso de mollejas:

Marcar las mollejas previamente desangradas en agua y hielo.

Por otro lado, cortar la cebolla en brunoise y cocinarla hasta caramelizar.

Introducir en bolsa de vacío, las mollejas junto con la cebolla.

Cocinar a 75°C durante 3 horas.

Salsa de manitas:

Comenzar rehogando la cebolla, añadir el chorizo y el jamón cortados en

brunoise. Una vez sofrito, añadir el pimentón, rehogar y añadir el brandy y

flampear. Añadir las manitas, previamente escaldadas durante 4 minutos,

cubrir de agua y cocinar durante 3 horas. Colar, deshuesar las manitas y

triturar la carne de las manitas junto con el jugo del guiso.

Se debe obtener una salsa fina y con buena textura.

Núcleo de buñuelo:

Introducir las mollejas en moldes esféricos.

Congelar y desmoldar para su posterior uso.

Ninoyaki:

Poner todos los ingredientes en un vaso de thurmix

y triturar hasta obtener una pasta homogénea.

Reservar en frío hasta la hora de freír los buñuelos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Emplatado: Pasar el núcleo por la ninoyaki,

panko y freír. Una vez frito, espolvorear

pimentón picante y colocar en la vajilla.

Mise en place: 1) Buñuelo. 2) Pimentón picante.

PAGO DE CARRAOVEJAS

2018

93% Tinto Fino, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot

D.O. RIBERA DEL DUERO

“Pasión por el detalle que se percibe en un vino que transmite con sutileza su origen e identidad. La máxima expresión del valle”

VISTA · Color púrpura con tonos violáceos.

NARIZ · Aroma limpio y fragante. Los matices florales acompañan a la fruta con elegancia, intensidad y estructura.

BOCA · Desde un prisma de equilibrio y un carácter fresco que se aprecia desde la entrada, el vino se muestra jugoso en su paso, con un tanino firme, con volumen y a su vez ágil. Rotundo, con estructura y un fondo vibrante.

DATOS DE CAMPO

Suelos de geología terciaria: margas calizas, arcillas y areniscas. Vendimia a mano y selección de uva de viñedos propios del Valle del Río Botijas, plantados entre 1988 y 2011. Primera selección en viñedo (racimos) y doble selección en bodega (racimos y bayas).

VINIFICACIÓN

Desplazamiento de la uva en bodega por gravedad. Encubado sin estrujado previo, pepitas enteras. Levadura aislada procedente del propio viñedo. Fermentación alcohólica a temperatura relativamente baja -con nieve carbónica si fuera necesario- y maloláctica espontánea en depósitos inox. o tinas de roble francés.

CRIANZA

En barrica de roble francés y americano (de distinto tipo, edad, origen, tostado, etc) en torno a 12 meses. Embotellado en la primavera de 2020.

Grado Alcohólico: 15% · **P.V.P.** aproximado: 31 €

“Pago de Carraovejas 2018 es un vino lleno de matices. Expresa la vocación de una bodega por acercarse al terruño y representar sus características. Delicadeza en el cuidado de la uva y su elaboración. Es el reflejo más honesto del valle al que debe su nombre, con una añada especialmente propicia, en la que la climatología favoreció el vigor de las plantas, controlado de manera natural.”

PAGO DE CARRAOVEJAS

Origen · Alma · Emoción

La vocación de Pago de Carraovejas es acercarse al terruño y expresar sus características. Su manera de trabajar está definida por una apuesta decidida por el viñedo; por su diversidad; por su fauna y por su flora; por su microbiota y levaduras autóctonas. En definitiva por la esencia de un paisaje cuyo destino es ser embotellado por encima de cualquier clasificación.

Desde los inicios de la bodega en 1987, la complejidad y el equilibrio de su ecosistema han marcado el carácter de las uvas cultivadas.

Pago de Carraovejas es el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.



Camino de Carraovejas, s/n · 47300 Peñafiel (Valladolid) · Tfn. 983 878 020 · info@pagodecarraovejas.com · www.pagodecarraovejas.com

AÑO XXXVI VINEDIA 97





AMBIVIUM



PEDRO RUIZ ARAGONESES



EQUIPO

Cocina, sala y sumillería son los ejes sobre los que se vertebra **Ambivium**, un proyecto en el que brillan la ilusión y fuerza de cada una de las personas que lo forman. Ellos hacen extensible la filosofía y los valores de **Alma Carraovejas**: honestidad, coherencia, autenticidad, cultura del detalle, espíritu innovador, pasión e integridad. El equipo de **Ambivium** está formado por cuarenta profesionales que se han desarrollado en acreditados centros de formación en el arte de la restauración, como *Basque Culinary Center* o *Le Cordon Bleu*, entre otros, y con maestros de las cocinas más prestigiosas.



CRISTÓBAL MUÑOZ

Cristóbal Muñoz es el chef de **Ambivium**. Su propuesta se basa en una cocina sincera y sin artificios, honesta y con el vino como protagonista. **Cristóbal** es un cocinero inquieto, creativo y metódico, que asume con ambición el reto de crear platos con personalidad a través de una cocina al servicio del producto. *"En nuestras elaboraciones hay un homenaje al territorio, se reivindica el origen, siempre destacando su precioso valor. Y cómo no, una constante fraternidad con el vino"*.



GUILLERMO ORTEGA

La trayectoria de **Guillermo Ortega** ha estado ligada a la cocina en su vertiente más dinámica. Desde distintos roles, la investigación y estudios gastronómicos han sido una constante en sus viajes y estancias en diferentes países. Su espíritu inquieto e innovador se gesta, entre otros, en el mítico *Santceloni* o en su proyecto *Cantina Roo*, de cocina nikkei y mexicana, en el que desarrolló técnicas y elaboraciones precolombinas. Creatividad, diseño y liderazgo para el **Laboratorio de Armonías de Ambivium**.



LAURA RODRÍGUEZ

Laura Rodríguez -sumiller por la Cámara de Comercio de Valladolid, *WSET Nivel 3* y Técnico Especialista en vinos y vinagres de Montilla Moriles- es la directora del equipo de sumilleres de **Ambivium**. Es la responsable de emocionar y de trasladar la esencia de cada terroir y de cada botella al cliente. Su espíritu de superación y aprendizaje se forjan con una formación constante. Y así lo demuestran los constantes galardones que año a año se multiplican sin parar.





CELLARIUM
Liofilización ...



CELLARIUM
Pimentón ...



CELLARIUM
Secado ...



AMBIVIVUM

FECHA INAUGURACIÓN
2017.

PROPIETARIO
Pedro Ruiz Aragoneses.

DIRECTOR GASTRONÓMICO
David Robledo.

JEFE DE COCINA
Cristóbal Muñoz.

JEFE DE SALA
Laura Rodríguez.

SUMILLER JEFE
Laura Rodríguez.

TIPO DE COCINA
De temporada, moderna y delicada.

TIPO DE DECORACIÓN
Moderna. De inspiración nórdica.

PLATOS REPRESENTATIVOS
"Laurel". Buñuelo de gallina en pepitoria.
"Secado". Sopas de ajo.
"Adobo I". Trucha de río con su caviar.
"Fermentación láctica".
Miel Los Almendros y kéfir de naranja.

PRECIO MEDIO CUBIERTO
150 - 330 €.

BODEGA
Aproximadamente 4.000 referencias.

MENÚ DEGUSTACIÓN
150€.

HORARIO
De Miércoles a Domingo de 13.00 a 14.30 horas.

CIERRE SEMANAL
Lunes y martes.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
Dispone de Parking, Facilidades para Minusválidos, Guardarropa, Terraza/Jardín y Bar/Barra.

OTROS DATOS DE INTERÉS Y ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS

Sistema de purificación de aire AiroCide.

1 Estrella Michelin 2021 y 2022.

1 Sol Repsol 2020, 2021 y 2022 · 2 Soles Repsol 2023.

'Mejor Carta de Vinos' en los IWC Merchant Awards.

'Restaurante con Mejor Tratamiento de Vino' en los Premios Verema 2019.

Premio de Maestros Hosteleros a 'Establecimiento Revelación'.

'Mejor Restaurante de Castilla y León' por la Academia de Gastronomía.

Campeón Nacional de la Copa Jerez 2023.

AMBIVIVUM RESTAURANTE

Camino de Carravejas, s/n · 47300 Peñafiel (Valladolid) · Teléfono: +34 983 88 19 38
www.restauranteambivium.com · reservas@restauranteambivium.com