



AMBIVIUM

## Ambivium, una experiencia en torno al vino

Ambivium es la apuesta gastronómica de Alma Carraovejas. Busca ofrecer **una experiencia diferente en torno al vino**. La oportunidad de viajar por el mundo a través de decenas de copas. Descubrir paisajes y regiones a través de armonías singulares. Ambivium 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, entre la tradición y la innovación, y de conseguir convertirse en un referente gastronómico en la zona. Sus más de 4 000 referencias de vino, su Cocina de Paisajes que rescata sabores y aromas de diferentes zonas del planeta, y su enorme equipo de profesionales han hecho de Ambivium el escenario perfecto para vivir experiencias únicas.

### Nuestra Bodega

Con **más de 4 000 referencias** entre vinos, sakes y destilados, 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, de añadas únicas, de algunas de las botas más viejas del mundo... una selección que permite al comensal viajar en el tiempo y encontrarse en la mesa con botellas inaccesibles por su rareza o unicidad. Bajo esta filosofía, Ambivium sigue trabajando en su objetivo de convertirse en un referente nacional en el mundo de la cocina.

### Cocina de Paisajes

Restaurante Ambivium es un lugar para **viajar a través de la cocina y de las armonías**, descubrir nuevos terruños y encontrarse con sabores y aromas de diferentes territorios,



## AMBIVIUM

siempre con una nueva forma de hacer las cosas que aporte el punto de singularidad a la experiencia.

Estos viajes a través de los platos se completan con un **profundo conocimiento de los productos de la zona**, rescatando las elaboraciones de temporada y enfocando las armonías a viajar, no solo por los territorios, sino también a lo largo de la historia, recordándola a través de pequeños bocados.

Otro de los detalles más curiosos de Ambivium es su pequeño **huerto ecológico**, situado junto al restaurante, de donde la cocina puede abastecerse de verduras y hierbas aromáticas.

### Laboratorio de Armonías

Una de las claves de Restaurante Ambivium es su decidida **apuesta por la innovación**. Con este desafío como horizonte, ha creado un espacio polivalente y casi único para enclavar su trabajo de I+D+i: el Laboratorio de Armonías.

Una zona a solo un paso de la cocina y la sala pero lejos del bullicio de estas que permite trabajar con tranquilidad en las pruebas e ideas que el equipo va generando para la renovación de sus menús degustación y de sus armonías. **Un lugar para pensar y cultivar la creatividad** que pone uno de los elementos diferenciadores de la cocina de Ambivium.

### El Equipo

La ilusión y la fuerza del proyecto radica en su equipo de personas. 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 **más de una treintena de profesionales** con ganas; con decisión; sin miedo al riesgo, pero con prudencia; con confianza y con el convencimiento de que cada día es un motivo para seguir aprendiendo. Todos los miembros del equipo han



## AMBIVIUM

pasado por los mejores y más reconocidos centros de formación en el arte de la restauración como **Basque Culinary Center o Le Cordon Bleu**, entre otros, y por las cocinas de los que hoy consideramos los maestros de 'lo culinario'.

**Un equipo extremadamente motivado** cuyo valor diferencial es el esfuerzo por respetar los sabores del pasado, de la cocina sencilla, sin artificios, pero aportando individualmente vanguardismo e innovación en el marco de una elaboración artística y creativa.

Liderando este equipo nos encontramos a **David Robledo**, director gastronómico de Alma Carraovejas. Tras una larga trayectoria en algunos de los restaurantes más reconocidos de España y después de haber recibido distinciones tan importantes como el Premio Nacional de Gastronomía a Mejor Sumiller en 2014, Robledo se incorpora a Ambivium hace tan solo unos meses preparado para recibir con entusiasmo los retos del próximo año.

Y al frente de las diferentes áreas de Ambivium, profesionales muy especializados trabajan por ofrecer a los que se sientan a sus mesas la mejor experiencia gastronómica. Cristina Arranz capitanea el área de Administración y Atención al Cliente; Laura Hernández es la responsable de Eventos; Diego González conduce la parte de Sumillería; Manuel Gimeno dirige la Sala y Cristóbal Muñoz es el chef de Ambivium.

### **Nuevo escenario**

Ante el nuevo escenario al que nos enfrentemos tras la situación epidemiológica creada por el COVID-19, en Restaurante Ambivium se ha trabajado para crear un espacio seguro que pueda garantizar la seguridad de todo el equipo y de todos los visitantes que vayan a disfrutar a sus mesas. La puesta en marcha de las máximas medidas sanitarias y la adopción de nuevos hábitos permite generar un entorno saludable y confiable que ayude garantizar la seguridad y el bienestar de todos.



## AMBIVIUM

### Nuevas medidas de seguridad frente al COVID-19

- **Certificación Safe Restauracion:** Ambivium ha conseguido el sello 'Turismo Seguro' gestionado por el Instituto para la Calidad Turística Española (Icte) junto al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Esta certificación es una marca de garantía de la implantación dentro de los procesos del restaurante de un sistema de prevención de riesgos para la salud frente al COVID-19.
- **Medidas de prevención y uso de EPI:** Para la creación de un espacio seguro se han puesto en marcha nuevas normas de seguridad e higiene basadas en el respeto de la distancia social recomendada, la limpieza repetida de las superficies expuestas al uso de varias personas y la utilización de EPI como mascarilla o pantalla.
- **Realización de pruebas de detección y serológicas:** Restaurante Ambivium ha promovido la realización de las pruebas serológicas y de detección para evitar cualquier riesgo de contagio.
- **Formación interna sobre sensibilización y prevención frente al COVID-19:** El equipo de Recursos Humanos de Restaurante Ambivium ha iniciado un programa de formación y sensibilización destinado a lograr la máxima implicación del equipo en la prevención de contagios.



## AMBIVIUM

### Últimos Reconocimientos

- [‘Estrella Michelin’](#) por la Guía Michelin 2021
- [‘Sol Repsol 2020’](#) por la Guía Repsol
- [‘Mejor Carta de Vinos’](#), en los IWC Merchant Awards
- [‘Restaurante con Mejor Tratamiento del Vino’](#), en los Premios Verema 2019
- [Premio de Maestros Hosteleros a ‘Establecimiento Revelación’](#).
- ‘Mejor Restaurante de Castilla y León’, por la Academia de Gastronomía

