

Atempo

RESTAURANT

Menú Atempo La Nostra Tradició en seqüència- 145€

Ou de Mojito gelat

Bloody Mary on the rocks

Macarons de bloody Mary

Tomàquets concentrats, salmorejo, rovell de cocktail i aire de mel torrada

Xips d'alga amb mantega de Planctón i agrella marina

Ostra Selection Fine de Claire amb escabetx Japonès d'algues

Mantega d'avellana muntada amb fines crostes de pa i caviar

Cruixent de pa, fetge d'ànec i sopa de farigola

Llamàntol al natural

Gnochis *Ermessenda* de botifarra blanca, brou de pernil amb poma de Girona

Bullabesa de gamba infusionada amb taronja, safrà i pa de plàncton

Rovell d'ou curat amb parmentier de patata i textura d'ibèrics

Arròs de formatge La Balda, camisa de tòfona d'estiu, pollastre de corral i nous

o

Arròs de tonyina, guisat de tomàquet del mediterrani, ventresca i aire de pecorino romano

A l'estil risotto, textures de ceba cuinada amb compota de parmesà i kumquat

Llorito, suquet , mini xalotes marines i allioli de citronella

o

Turbot, brou de les seves espines torrades, fumet de plancton i textures d'albergínia

Royal i pit de colomí amb Foie-Gras, suc de les seves carcasses i textures de bleada

o

Costelles de xai, rostides, curades i dessecades, petites carxofes confitades, brots de pi, quallada de pistils i brou caramel·litzat

“Coixí” de camamilla, llet i neula amb tocs cítrics suaument especiats

Fustes i “escorces” infusionades i gelades amb vainilla, xocolata, espècies, resina i melassa

Ou de violeta amb iogurt, nabius i galetes

o

Selecció de formatges afinats

Dolços

Opció maridatge de vins 70€

El menú es serveix a taula completa

La nostra oferta s'adapta a les necessitats dels comensals, així com intoleràncies o al·lèrgies alimentaries

Per la singularitat d'alguns productes de temporada, el menú queda subjecta a variacions

10% IVA inclòs

Atempo

RESTAURANT

Atempo a la carta

Ou de Mojito gelat

Bloody Mary on the rocks

Macarons de bloody Mary

Tomàquets concentrats, salmorejo, rovell de cocktail i aire de mel torrada

Xips d'alga amb mantega de Planctón i agrella marina

Ostra Selection Fine de Claire amb escabetx Japonès d'algues

Mantega avellana muntada amb fines crostes de pa i caviar

Llamàntol al natural **58€**

Bullabesa de gamba infusionalada amb taronja, safrà i pa de plàncton **54€**

Rovell d'ou curat amb parmentier de patata i textura d'ibèrics **38€**

Arròs de formatge La Balda, camisa de tòfona d'estiu, pollastre de corral i nous **44€**

Arròs de tonyina, guisat de tomàquet del mediterrani, ventresca i aire de pecorino romano **46€**

Llorito, suquet , mini xalotes marines i allioli de citronella **52€**

Turbot, brou de les seves espines torrades, fumet de plancton i textures d'albergínia **50€**

Royal i pit de colomí amb Foie-Gras, suc de les seves carcasses i textures de bleda **54€**

Costelles de xai, rostides, curades i dessecades, petites carxofes confitades,
brots de pi, quallada de pistils i brou caramel·litzat **54€**

"Coixí" de camamilla, llet i neula amb tocs cítrics suaument especiats **16€**

Fustes i "escorces" infusionalades i gelades amb vainilla, xocolata, espècies, resina i melassa **21€**

Ou de violeta amb iogurt, nabius i galetes **18€**

Selecció de formatges afinats **16€/24€/30€**