

# Atempo

RESTAURANT

## Menú Atempo nuestra tradición en secuencias – 145€

Huevo de mojito helado

Bloody Mary on the rocks

Macarons de bloody Mary

Tomates concentrados, salmorejo, yema de cocktail y aire de miel tostada

Chips de alga con mantequilla de Planctón y acedera marina

Ostra Amélie Selection fine de Claire con escabeche japonés de algas

Mantequilla avellana con caviar y laminas crujientes de pan tostado

Crujiente de pan, foie gras i sopa de tomillo

Bogavante al natural

Gnochis “Armesenda” de butifarra blanca, caldo de jamón y manzana de Girona

Bullabesa de gamba infusionada con naranja, azafrán y pan de planctón

Yema de huevo curada y cocinada con parmentier de patata y texturas de ibéricos

Arroz de queso Saint Felicien, camisa de trufa de verano, pollo de corral y nueces

o

Arroz de atún, guisado de tomate mediterráneo, ventresca y aire de pecorino romano

A modo de risotto, texturas de cebolla cocinada con compota de parmesano y kumquat

LLorito, suquet, chalotas marinas y alioli de citronela

o

Rodaballo, caldo de sus espinas tostadas, fumet de planctón y texturas de berenjena

Royal y pechuga de pichón con Foie-gras, jugo de sus carcasas y texturas de acelga

o

Costillas de cabrito, asadas y curadas y secadas, alcachofas confitadas, brotes de pino, cuajada de pistilos y jugo caramelizado

“Cojín” de camomila, leche y neula con toques cítricos suavemente especiados

Maderas y cortezas infusionadas y heladas con vainilla, chocolate, especias, resina y melaza

Huevo de violeta con yogurt, arándanos

o

Selección de quesos afinados

Dulces

## Opción maridaje de vinos 70€

El menú se sirve a mesa completa

Nuestra oferta se adapta a las necesidades de los comensales, ya sea por intolerancias o alergias alimentarias

Por la singularidad de algunos productos de temporada el menú queda sujeto a variaciones

10% IVA incluido

# Atempo

RESTAURANT

## Atempo a la carta

Huevo de mojito helado

Bloody Mary on the rocks

Macarons de bloody Mary

Tomates concentrados, salmorejo, yema de cocktail y aire de miel tostada

Chips de alga con mantequilla de Planctón y acedera marina

Ostra Amélie Selection fine de Claire con escabeche japonés de algas

Mantequilla avellana con caviar y laminas crujientes de pan tostado

Bogavante al natural **58€**

Bullabesa de gamba infundada con naranja, azafrán y pan de planctón **54€**

Yema de huevo curada y cocinada con parmentier de patata y texturas de ibéricos **38€**

Arroz de queso Saint Felicien, camisa de trufa de verano, pollo de corral y nueces **44€**

Arroz de atún, guisado de tomate mediterráneo, ventresca y aire de pecorino romano **46€**

LLorito, suquet, chalotas marinas y alioli de citronela **52€**

Rodaballo, caldo de sus espinas tostadas, fumet de planctón y texturas de berenjena **50€**

Royal y pechuga de pichón con Foie-gras, jugo de sus carcasas y texturas de acelga **54€**

Costillas de cabrito, asadas y curadas y secadas, alcachofas confitadas, brotes de pino, cuajada de pistilos y jugo caramelizado **54€**

“Cojín” de camomila, leche y neula con toques cítricos suavemente especiados **16€**

Maderas y cortezas infundadas y heladas con vainilla, chocolate, especias, resina y melaza **21€**

Huevo de violeta con yogurt, arándanos **18€**

Selección de quesos afinados **16€/24€/30€**

Nuestra oferta se adapta a las necesidades de los comensales, ya sea por intolerancias o alergias alimentarias  
10% IVA incluido