

Atempo

RESTAURANT

Menú Atempo - La Nostra tradició en seqüència - 145€

Recordant un caldo d'hivern

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

Tomàquet de guarda amb aire d'alfàbrega

Xips d'alga amb mantega de plàncton i agrella marina

Ostra *Amélie Sélection Fines de Claire* amb escabetx japonès d'algues

Mantega torrada i muntada amb fines crostes de pa i caviar

Cruixent de pa, foie gras i sopa de farigola

Salmó curat en alga Kombu, cruixent d'alga Nori, botarga de rovell curat,
mantega de soja i aire de katsuobushi

Brou de ceps a la citronella, esferes de curry vermell i rovell de garroines

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

Rovell d'ou curat amb parmentier i textures d'ibèrics

Sopa de ceba, esferes de Scamorza, sot-l'y-laisse de pollastre i kumquat

Pasta caserecce, espardenyes, formatge Comté i tòfona blanca de primavera

Lluç cuinat al vapor d'algues, foie gras amb enciam de mar, crema de coliflor,
pilpil de lluç, caviar i raifort

Galta de garrí en dues coccons, "bunyol" del seu costellam, orellana *passificada* i brots joves

"Coixi" de camamilla, llet i neula amb tocs cítrics suaument especiats

Xuixo de Girona amb trufa negra i "fustes i escorces" infusionades i gelades amb vainilla

Ou de violeta amb iogurt, nabius i galetes

o

Selecció de formatges afinats

Dolços

PODEN TRIAR ENTRE ELS POSTRES DEL MENÚ O LA NOSTRA SELECCIÓ DE FORMATGES

Per la singularitat d'alguns productes de temporada, en cas de disposar d'ells amb la qualitat necessària, volem oferir la possibilitat d'incorporar-los a qualsevol dels nostres menús.

Atempo

RESTAURANT

A la Carta

Recordant un caldo d'hivern

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

Tomàquet de guarda amb aire d'alfàbrega

Xips d'alga amb mantega de plàncton i agrella marina

Ostra Amélie Sélection Fines de Claire amb escabetx japonès d'algues

Mantega torrada i muntada amb fines crostes de pa i caviar

Salmó curat en alga Kombu, cruixent d'alga Nori, botarga de rovell curat, mantega de soja i aire de katsuobushi **48€**

Brou de ceps a la citronella, esferes de curry vermell i rovell de garoines **50€**

Bullabesa de gamba infusionada amb taronja, safrà i pa de plàncton **58€**

Rovell d'ou curat amb parmentier i textures d'ibèrics **38€**

Pasta caserecce, espardenyes, formatge Comté i tòfona blanca de primavera **68€**

Lluç cuinat al vapor d'algues, foie gras amb enciam de mar, crema de coliflor, pilpil de lluç, caviar i raifort **58€**

Galta de garrí en dues coccions, "bunyol" del seu costellam, orellana *passificada* i brots joves **54€**

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

Xuixo de Girona amb trufa negra i "fustes i escorces" infusionades i gelades amb vainilla **21€**

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

o

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

Dolços

La nostra oferta té la flexibilitat d'adaptar-se a les necessitats dels nostres comensals, així com intoleràncies o al·lèrgies alimentaries.

10% IVA INCLÒS

JORDI CRUZ I EL SEU EQUIP ELS DESITGEN UN ÀPAT AGRADABLE