

# Atempo

RESTAURANT

## Menú Atempo - Nuestra tradición en secuencias - 145€

Recordando a un caldo de invierno

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *Bloody Mary*

Tomate de guarda con aire de albahaca

Chips de alga con mantequilla de plancton y acedera marina

Ostra *Amélie Sélection Fine de Claire* con escabeche japonés de algas

Mantequilla tostada con caviar y láminas crujientes de pan tostado

Crujiente de pan, foie gras y sopa de tomillo

Salmón curado en alga *kombu*, crujiente de alga Nori, botarga de yema curada, mantequilla de soja y aire de katsuobushi

Nuestro servicio en sala de *steak tartar* de vaca madurada

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

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

Pan chino de ventresca de atún rojo soasado con mayonesa de salsa *teriyaki* y *wasabi*

Raya con salsa *beurre blanc*, picada y crujiente de sus espinas

Nuestra royal de pichón y su pechuga asada acompañada de romesco de remolacha y el jugo de sus carcasas reducidas

Huevo de violeta con yogurt, arándanos y galletas

Tronco de alga *kombu*, cremoso de *yuzu*, helado de galleta caramelizada, resina y brotes jóvenes de pino.

Helado de nueces, roca de chocolate blanco con trufa *bianchetto*, flores y miel de romero

o

Selección de quesos afinados

Dulces

PUEDEN ELEGIR ENTRE LOS POSTRES DEL MENÚ O NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS

Por la singularidad de algunos productos de temporada, en el caso de disponer de ellos con la calidad necesaria, queremos ofrecerles la posibilidad de incorporarlos a cualquiera de nuestros menús.

# Atempo

RESTAURANT

## A la carta

Recordando a un caldo de invierno

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *bloody Mary*

Tomate de guarda con aire de albahaca

Chips de alga con mantequilla de plancton y acedera marina

Ostra *Amélie Sélection Fine de Claire* con escabeche japonés de algas

Mantequilla tostada con caviar y láminas crujientes de pan tostado

Salmón curado en alga *kombu*, crujiente de alga Nori, botarga de yema curada, mantequilla de soja y aire de katsuobushi **46€**

Nuestro servicio en sala de *steak tartar* de vaca madurada **46€**

Bullabesa de gamba infusionada con naranja, azafrán y pan de plancton **65€**

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

Arroz de atún, guisado de tomate mediterráneo, ventresca y aire de *Pecorino Romano* **46€**

Raya con salsa *beurre blanc*, picada y crujiente de sus espinas **50€**

Rodaballo, caldo de sus espinas tostadas, fumet de plancton y texturas de berenjena **54€**

Nuestra royal de pichón y su pechuga asada acompañada de un de romesco de remolacha y el jugo de sus carcasas reducidas **58€**

Galta de cochinillo en dos cocciones, buñuelo de su costillar, orejón pasificado y brotes jóvenes **54€**

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

Tronco de alga *kombu*, cremoso de *yuzu*, helado de galleta caramelizada, resina y brotes jóvenes de pino **20€**

Helado de nueces, roca de chocolate blanco con trufa bianchetto, flores y miel de romero **22€**

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

## Dulces

Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a intolerancias o alergias alimentarias, el equipo de Atempo estará encantado de elaborarles un menú a su medida.

10% IVA INCLUIDO

JORDI CRUZ Y TODO EL EQUIPO DE ATEMPO LES DESEA UNA COMIDA AGRADABLE