

## Menú Atempo. La Nostra tradició en seqüència

### Al lobby

La nostra versió del "Meló amb pernil"

### A la barra

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *Bloody Mary*

*Parmigiana di melanzane*

Escopinyes *à la minute* amb api i llima

### A la sala

Mantega torrada i muntada amb caviar i fines crostes de pa

Cruixent de pa i foie gras a la sal

Salmó curat en alga kombu, cruixent d'alga nori, botarga de rovell curada i mantega de soja

El nostre servei a la sala de *steak tartar* de vaca madurada

*Focaccia* a les fines herbes amb mantega fumada

Pa xinès de anguila a la flama amb maionesa de salsa *teriyaki* i *wasabi*

Arròs socarrat de gamba vermella curada amb allioli de safrà

Llorito amb suquet de las seves espines i gnocchi de romesco

Braó de xai en dues coccions amb bolets i suc del seu costellam

Flor gelada de llimona amb sorbet de Maria Lluïsa, escuma d'arròs basmati i flors d'estiu

Tronc d'alga kombu, cremós de *yuzu*, gelat de galeta caramel·litzada

"Pell de La Cúpula", xocolata infusionada, plàtan fermentat i espècies

*Petits fours*

**145€**

**Opció de maridatge: 70€**

10% d'IVA inclòs

El menú se serveix a taula completa.

La nostra oferta es pot adaptar a les seves necessitats, així com a qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària.

**Jordi Cruz i tot l'equip els desitgen una agradable experiència gastronòmica.**

## Menú Gran Atempo. La Nostra tradició en seqüència

### Al lobby

La nostra versió de "Meló amb pernil"

### A la barra

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *Bloody Mary*

*Parmigiana di melanzane*

Ostra *Marenes Oléron* i meló a la brasa

### A la sala

Mantega torrada i muntada amb caviar i fines crostes de pa

Cruixent de pa i foie gras a la sal

Salmó curat en alga kombu, cruixent d'alga nori, botarga de rovell curada, mantega de soja

El nostre servei a la sala de *steak tartar* de vaca madurada

*Focaccia* a les fines herbes amb mantega fumada

Pa xinès d'anguila a la flama amb maionesa de salsa *teriyaki* i *wasabi*

Arròs socarrat de gamba vermella curada amb allioli de safrà

Seqüència de turbot:

Turbot a la brasa amb *aigua de Lourdes*

Parpatana de turbot amb estofat de curry verd, festucs i col kale

Garri ibèric en dues coccions amb *tatin* de prèsec de vinya

Flor gelada de llimona amb sorbet de Maria Lluïsa, escuma d'arròs basmati i flors d'estiu

Tronc d'alga kombu, cremós de *yuzu*, gelat de galeta

caramel·litzada

"Pell de La Cúpula", xocolata infusionada, plàtan fermentat i espècies

*Petits fours*

**175€**

**Opció de maridatge: 80€**

10% d'IVA inclòs

El menú se serveix a taula completa.

La nostra oferta es pot adaptar a les seves necessitats, així com a qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària.

**Jordi Cruz i tot l'equip els desitgen una agradable experiència gastronòmica.**