

Atempo

RESTAURANT

Menú Atempo - La Nostra tradició en seqüència - 145€

Al lobby

“Meló amb pernil”

A la barra

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

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

Musclo del Delta de l'Ebre escabetxat

Xip cruixent de musclos

A la sala

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

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

Chawamushi de textures de ceba amb carpaccio de tòfona

Pa xinès de ventresca de tonyina vermella a la flama amb maionesa de salsa *teriyaki* i *wasabi*

Arròs socarrat de gamba vermella curada amb allioli de safrà

Suquet de llorito amb *gnoquis* de romesco

Shabu Shabu de picanya madurada acompanyat de verdures del nostre hort

Caldo de col amb la seva xip cruixent

Tarta de figues: merengue de figues, gelat de fulla de figuera, vinagre de Mòdena i carpaccio de figues caramel·litzades

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

Quallada de llet de pinyons, *fustes i escorces* infusionades i gelades amb pinyons, resina i brots joves de pi

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

Atempo la Carta

Al lobby

“Meló amb pernil”

A la barra

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

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

Musclo del Delta de l'Ebre escabetxat

Xip cruixent de musclos

A la sala

Salmó curat en alga *kombu*, cruixent d'alga *Nori*, botarga de rovell curat, mantega de soja i aire de *katsuobushi* **46€**

El nostre servei a la sala de *steak tartar* de vaca madurada **46€**

Bullabesa de gamba infusióada amb taronja, safrà i pa de plàncton **65€**

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

Arròs de tonyina, guisat de tomàquet mediterrani, ventresca i aire de *Pecorino Romano* **46€**

Arròs socarrat de gamba vermella curada amb allioli de safrà **65€**

Rajada amb salsa *beurre blanc*, picada i cruixent de les seves espines **50€**

Turbot, brou de les seves espines torrades, fumet de plàncton i textures d'albergínia **54€**

Royal de vedella de Girona, tendons, préssec passificat i suc rostit **58€**

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

Pastís gelat d'alfàbrega i menta amb poma verda **18€**

Tronc d'alga kombu, cremós de *yuzu* i gelat de galeta caramel·litzada **18€**

Quallada de llet de pinyons, *fustes i escorces* infusióades i gelades amb pinyons, resina i brots joves de pi **21€**

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