

# Atempo

RESTAURANT

## Menu Atempo - Notre tradition en séquence - 145€

### Au Lobby

“Melon avec jambon”

### Au Bar

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *Bloody Mary*

Tomates concentrées, *salmorejo*, jaune de cocktail et air de miel grillé

Chip croustillante aux moules

Moule à l’escabèche du Delta de l’Ebre

### Au Restaurant

Beurre grillé avec des fines croûtes de pain et caviar

Croustillant de pain, foie de canard et soupe au thym

Saumon affiné à l’algue *kombu*, croustillant d’algue Nori, boutargue de jaune d’œuf affiné, beurre de soja et aire de katsuobuchi

Notre service en salle de *steak tartare* de vache maturée

*Chawanmushi* d'oignon en textures avec carpaccio de truffe

Pain chinois de ventrèche de thon rouge à la flamme avec une mayonnaise de sauce *teriyaki* et *wasabi*

Riz *socarrat* aux crevettes rouges à l’aïoli au safran

*Suquet* de rason avec *gnochis* de romesco

*Shabu Shabu* de *picaña* maturée aux légumes de notre potager

Bouillon de chou avec sa chip croustillante

Gâteau aux figes: meringue aux figes, glace à la feuille de vigne, vinaigre de Modène et carpaccio de figes caramélisées

Tronc d’algue *kombu*, crémeux de *yuzu* et glace au biscuit caramélisé

Lait caillé aux pignons, *bois et écorces* infusés et glacés avec pignons, résine et jeunes pousses de pins

ou

Sélection de fromages affinés

Petits fours

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE LE DESSERT DU MENU OU NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Étant donné la singularité de quelques produits de saison, le menu est sujet à des variations.

# Atempo

RESTAURANT

## Atempo la Carte

### Au Lobby

“Melon avec jambon”

### Au Bar

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons de *Bloody Mary*

Tomates concentrées, *salmorejo*, jaune de cocktail et air de miel grillé

Chip croustillante aux moules

Moule à l’escabèche du Delta de l’Ebre

### Au Restaurant

Saumon affiné à l’algue *kombu*, croustillant d’algue Nori, boutargue de jaune d’œuf affiné, beurre de soja et aire de katsuobuchi **46€**

Notre service en salle de steak tartare de vache maturée **46€**

Bouillabaisse de crevette infusée à l’orange, safran et pain de plancton **65€**

Jaune d’œuf confit au sel, parmentier et textures de charcuteries ibériques **38€**

Riz au thon, compotée de tomates méditerranéennes, ventrèche et écume de Pecorino Romano **46€**

Riz *socarrat* aux crevettes rouges à l’aïoli au safran **65€**

Raie au beurre blanc, *picada* et croute de ses épines **50€**

Turbot, bouillon de ses épines grillées, fumée de plancton et textures d’aubergines **54€**

Royal de veau de Girona, tendons cuits, pêches séchées et son propre jus de rôti **58€**

Joue de cochon de lait en deux cuissons, beignet de ses côtes, abricots secs et jeunes pousses **54€**

Gâteau glacé au basilic et à la menthe avec pomme verte **18€**

Tronc d’algue *kombu*, crémeux de *yuzu* et glace au biscuit caramélisé **18€**

Lait caillé aux pignons, *bois et écorces* infusés et glacés avec pignons, résine et jeunes pousses de pins **21€**

Sélection de fromages affinés **16€ / 24€ /30€**

Petits fours

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d’allergies ou d’intolérances alimentaires,

l’équipe d’Atempo sera ravie d’élaborer pour vous un menu spécial.

10 % TVA COMPRISE

JORDI CRUZ ET TOUTE L’EQUIPE ATEMPO VOUS SOUHAITENT UN AGRÉBLE REPAS