

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 Fines 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

Caldo de ceps a la citronela, esferas de curry rojo y yemas de erizo

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

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

Sopa de cebolla, esferas de Scamorza, sol-l'y-laisse de pollo y kumquat

Pasta caserecce, espardeñas, queso Comté y trufa blanca de primavera

Merluza cocinada al vapor de algas, foie gras con lechuga de mar, crema de coliflor,
pilpil de merluza, caviar y raifort

Galta de cochinitillo en dos cocciones, "buñuelo" de su costillar, orejón *pasificado*
y brotes jóvenes

"Cojín" de camomila, leche y *neula* con toques cítricos suavemente especiados

"Xuixo" de Girona con trufa negra y "maderas y cortezas" infundadas y heladas con vainilla

Huevo de violeta con yogurt, arándanos y galletas

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 Fines 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 **48€**

Caldo de ceps a la citronela, esferas de curry rojo y yemas de erizo **50€**

Bullabesa de gamba infusionada con naranja, azafrán y pan de plancton **58€**

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

Pasta caserecce, espardeñas, queso Comté y trufa blanca de primavera **68€**

Merluza cocinada al vapor de algas, foie gras con lechuga de mar, crema de coliflor, pilpil de merluza, caviar y raifort. **58€**

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

“Cojín” de camomila, leche y *neula* con toques cítricos suavemente especiados **16€**

“Xuixo” de Girona con trufa negra y “maderas y cortezas” infusionadas y heladas con vainilla **21€**

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

o

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