

Atempo

RESTAURANT

Menú Degustación

Aguas de gazpacho a modo de Bloody Mary on the rocks

Coca con tomates pasificados, sardina asada y consomé de verduras escalivadas a la brasa

Gran macarrón de pan caramelizado, sofrito picante y crema de albahaca

Ostra a la andaluza con consomé de boletus y palo cortado

Mantequilla noisette, caviar y pan de pincel

Cánula de alga Nori con salmón curado a la japonesa y soja en texturas

Carabinero a la sal, consomé de col lombarda, mejillones y jugo de sus corales al estragón

Gran huevo de Gruyere, sopa de cebollas concentradas y vainilla de Tahití

Merluza al vapor de algas, calabacín a la brasa con su flor crujiente y romesco de sus propias pieles

Parpatana de atún a la royal con ajos guisados y fermentados, crema de almendras y capuchina

Buñuelo de zanahorias al comino con ventresca de atún curada

Pichón asado, ravioli de sus carnes con salsa Suzette salada con setas confitadas

Espuma de yogurt con sorbete de albahaca y menta, pepino osmotizado con lima y merengue de pimienta de Bataks

Nube helada de mascarpone, helado de savoirdi con almendra al amaretto y crujiente de café

Cremoso de chocolate con bizcocho y helado de cacao con aceite

Petis en rodillo

150€ Menú degustación

75€ Opción maridaje

Precios por persona

10% IVA incluido

Los menús se sirven a mesa completa

Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef, ya que trabajamos con productos de temporada

Atempo

RESTAURANT

Maridaje

Toma Castanya 2020

Vinyes Singulars, Penedés
Xarel·lo

Pla dels Àngels 2018

Scala Dei, DOCa Priorat
Garnatxa

SiurAlta Orange 2021

VinsNus, DO Montsant
Cariñena Blanca, Garnacha Blanca y Malvasía

Villa del Corullon 2017

Decendientes de J. Palacios, DO Bierzo
Mencía, Jerez, Valenciana

Cadalso de los Vidrios 2019

4 monos, DO Sierra de Gredos
Albillo Real

Bermejo Soleras

Los Bermejos, D.O. Lanzarote
Malvasia volcanica

Olivares 2017

Bodegas Olivares, DO Jumilla
Monastrell

75€ Opción maridaje

Precios por persona

10% IVA incluido

Se servirá la misma opción para todos los comensales de la mesa
Los paquetes pueden sufrir modificaciones por parte del Sommelier según temporada