

# Atempo

RESTAURANT

## 赏味套餐

加冰安达卢西亚冷汤血腥玛丽

西班牙风干番茄冷汤，配水晶面包和火腿

焦糖面包大马卡龙，索夫利特辣酱和罗勒青酱

安达卢西亚风味牡蛎配牛肝菌雪莉酒清汤

榛子黄油配鱼子酱和面包皮

海苔管配日式腌三文鱼和大豆脆片

种子酸面包配 Atempo 自制橄榄油（橄榄品种：阿尔古德尔、阿尔贝吉纳、科罗尼基、佛奥）

盐焗地中海红虾馅锅巴米卷配烤洋蓍和藏红花蒜泥蛋黄淡酱

烟熏切达奶酪巨蛋、浓缩洋葱汤和大溪地香草

海藻蒸无须鳕配皮尔皮尔酱，香浓炖鳕鱼肚、四季豆和松藻

皇家鹅肉配烤南瓜和炖黑蒜酱

炭烤鹌鹑胸，意式大麦鳀鱼烩饭，高汤

麦卡伦威士忌风味：松露蘑菇馅布奴耶罗和时令蘑菇炖腿肉

酸奶泡沫配罗勒薄荷冰沙，青柠黄瓜和巴塔克斯胡椒蛋白霜

烤蟠桃派，焦糖白巧克力西柚冰沙配柠檬百里香，苦杏仁柑橘鸡尾酒

巧克力奶冻配可可粉和盐之花、鸡蛋杏仁饼、橄榄油冰淇淋和可可果肉

花色点心

赏味套餐 150 欧元

可选配餐酒 · 75 欧元

单人价格

含 10% 的增值税

套餐仅限整桌

我们使用季节性食材，因此主厨可能会对菜单进行调整

我们的菜肴可以根据客人的要求及过敏与不耐受情况进行调整。

名厨Jordi Cruz及其团队祝您用餐愉快。