Atempo

RESTAURANT

Degustationsmenü

Gazpacho im Stil einer “Bloody Mary on the Rocks”

Salmorejo aus getrockneten Tomaten mit knusprigem Glasbrot und Schinken

Riesen-Makkaroni aus karamellisiertem Brot, pikante Würzsoße und Basilikumcreme

Auster nach andalusischer Art mit Steinpilz-Consommé

Haselnussbutter mit Kaviar und Brotkrusten

Nori-Algen-Kanüle mit gepökeltem Lachs nach japanischer Art und Soja-Texturen

Sauerteigbrot mit Körnern und dazu das Atempo Olivenöl aus den Sorten Argudell, Arbequina, Koroneiki und Frantoio

Cannelloni aus knusprigem Reis, gefüllt mit in Salzkruste gegarten Garnelen, serviert mit gegrillter Artischocke und mildem Safran-Aioli

Saisonale Calçots mit Carbonara vom geräucherten Aal, Pinienkerne und Parmesan

Seehecht im Algendampf gegart, Pil-Pil Sauce und knuspriger Meersalat, Tränenerbsen aus der Maresme-Region und Kabeljau-Kutteln

Gans à la Royale mit gebratenem Kürbis, Creme aus geschmortem und fermentiertem Knoblauch

Im Holzofen gebratene Wachtel mit Gerstenrisotto, Niñoyaki mit Wachtelpastete, Wachtelkeule und knusprige Pilze mit Macallan

Joghurtschaum mit Basilikum-Minze-Sorbet, Gurke mit Limette und Batakpfeffer-Baiser

Törtchen mit gegrillter Banane, Kokosnuss-Sorbet mit Holznoten, Streusel aus Kalamata-Oliven, begleitet von einem Cocktail aus Bananenwasser und einer Whisky-Sphäre

Schokolade-Creme mit Eis von der Kakaopulpe, Kakao und Olivenöl

Petis auf dem Roller

150€ Degustationsmenü
85€ Optional können passende Weine gereicht werden
Pro person
10% Mwst. Inklusive
Die Menüs werden für alle Tischgäste serviert
Die Menüs können Änderungen durch den Küchenchef unterliegen, da wir mit saisonalen Produkten arbeiten

Wir passen unser Angebot gerne an die Anforderungen unserer Gäste und etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien an.
Jordi Cruz und sein Team wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch.