

# Atempo

RESTAURANT

## Menú Degustación

Aguas de gazpacho a modo de Bloody Mary on the rocks

Esferificación de mejillón en escabeche de zanahoria

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

Pan de curry al vapor relleno de guiso de pintada con cigala templada y espuma de chorón

Mantequilla noisette, caviar y pan de pincel

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

Pan de masa madre con semillas acompañado del Aceite Atempo elaborado a partir de olivas de las variedades Argudell, Arbequina, Koroneiki y Frantoio

Diseción de la ostra nº0 Normandía en tres partes

Bullabesa de carabinero "À la minute" acompañada de tortita de camarones con carpaccio de gamba

Lomitos de bacalao con su salsa, esparrago de Navarra a la brasa y piparras encurtidas

Merluza al vapor de algas, Pil Pil y crujiente de lechuga de mar, judías tiernas y tripa de bacalao

Oca a la royal, emulsión de ajos negros, crema de calabaza asada y ajo blanco

Carrillera de atún con falso risotto de cebada acompañado de un consomé de ternera aromatizado con Laphroaig

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

Tartaleta de manzana a la brasa, helado de macadamia con toffe al miso, acompañado de un cóctel de aguas de manzana con esfera de coco

Cremoso de chocolate con helado de mucílago, cacao y aceite de oliva

Petit four en rodillo

150€ Menú degustación  
85€ - 150€ 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