

# Atempo

RESTAURANT

## Menù degustazione

Acqua di gazpacho a mo' di Bloody Mary on the rocks

Sferificazione di cozza in scapece di carota

Ostrica fritta con consommé di porcini

Burro nocciola, caviale e crosta di pane

Cannolo di alga nori con salmone marinato alla giapponese e texture di soia

Pane ai semi con lievito madre servito con olio Aceite Atempo prodotto con olive delle varietà Argudell, Arbequina, Koroneiki e Frantoio

Bouillabaisse di gambero rosso "À la minute" accompagnato da tortina di gamberetti con carpaccio di gambero

Filetti di merluzzo in salsa, asparagi di Navarra grigliati e piparras in salamoia

Nasello al vapore di alghe, Pil Pil e croccante di lattuga di mare, piselli lagrima del Maresme e trippa di baccalà

Oca alla royale con zucca arrosto, crema di aglio stufato e fermentato

Quaglia cotta in forno a legna con risotto di orzo, ningyo-yaki di paté di quaglia e croccante di funghi con Macallan

Mousse di yogurt con sorbetto al basilico e menta, cetriolo con lime e meringa di pepe di Batak

Crostata di mele alla brace, gelato alle noci di macadamia con toffee al miso, accompagnato da un cocktail all'acqua di mele con sfera di coccotabacchiera con mandorla amara

Cremoso di cioccolato con gelato di mucillagine, cacao e olio d'oliva

Piccola pasticceria in matterello

150€ Menù degustazione

85€ Opzione abbinamento dei vini

Prezzo a persona

10% IVA inclusa

I menù sono serviti per tutto il tavolo

I menù possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione