

Atempo

RESTAURANT

Дегустационное меню

Гаспачо в стиле «Кровавая Мери» со льдом

Суп сальморехо из вяленых помидоров с сыровяленным хамоном и хлебом с хрустящей корочкой

Гран-макарон из карамелизованного хлеба с острыми жареными овощами
и крем-соусом из базилика

Устрица в андалузском стиле с консоме из грибов и Шерри

Взбитое сливочное масло, икра и тонкий хлеб

Трубочка из водорослей нори с вяленым лососем по-японски и текстурами из сои

Хлеб на закваске с семечками, подается с оливковым маслом Atempo, изготовленным из оливок сортов
«аргудель», «арбекина», «коронейки» и «франтойо»

Каннеллони из подрумяненного риса с начинкой из креветок карабинеро с солью, с гарниром из
артишока, запеченного на углях, и легким чесночным майонезом айоли с шафраном

Сезонные грибы с соусом карбонара из копченого угря, кедровых орешков и сыра пармезан

Мерлуза, приготовленная на пару, с водорослями и соусом пиль-пиль, хрустящий морской латук с
нежной фасолью и брюшком тунца

Гусь в стиле руаяль с запеченной тыквой, крем-соусом из тушеного чеснока и
маринованными гарнирами

Перепелка, запеченная в дровяной печи, с ячменным ризотто, ниньяки с перепелиным паштетом,
перепелиный окорочок и хрустящие грибы с соусом «Макаллан»

Пенка из йогурта с сорбе из базилика и мяты, огурец с лаймом и меренга из перца Батак

Тарталетка из персика парагвайо, запеченного на углях, сорбе из грейпфрута и карамелизованный
белый шоколад с лимонным тимьяном; подается с коктейлем, состоящим из напитка на основе
парагвайо и горького миндаля

Шоколадный крем с мороженым из мякоти какао и оливкового масла

маленькие четверки

150€ Дегустационное меню

75€ Со специально подобранным вином

ЦЕНЫ НА ЧЕЛОВЕКА

Включая 10% НДС

МЕНЮ ПОДАЮТСЯ ЗА ПОЛНЫМ СТОЛОМ

В меню могут вноситься изменения в зависимости от продуктов по сезону

Меню могут подвергаться изменениям со стороны шеф-повара, так как мы работаем с
сезонными продуктами