Atempo

RESTAURANT

FIN DE AÑO

2026

Menú degustación

Aguas de gazpacho a modo de Bloody Mary on the rocks

Gran macarrón de pan caramelizado, sofrito picante

Blini aéreo de remolacha con espuma de crème fraîche y caviar

Tartaleta de steak tartar de chuleta madurada y trufa negra

Ostra a la andaluza con consomé de setas y palo cortado

Nuestra versión de la sopa de cebolla

Mantequilla noisette, caviar Osetra y pan de pincel

Pan de masa madre con semillas acompañado del Aceite Atempo elaborado a partir de olivas de las variedades Arbequina, Koroneiki y Argudell 2026

Carabinero XL preparado «a la plancha» frente al comensal, acompañado de una reducción de sus cabezas al estragón.

Wellington de bogavante azul con su pinza en tempura y reducción de sus corales con caviar

Royal de oca con crema de calabaza asada, ajo negro y ajoblanco

Tataki de Wagyu A5 y texturas de celeri asado, salsa de ternera con sake

Uvas osmotizadas, perlas de yogur con sorbete de albahaca y citronela, merengue de pimienta de Bataks

Crêpes Suzette con helado de vainilla Bourbon y cremoso de chocolate caramelizado

Petit four

Uvas de la suerte y cotillón

250 € · Bebidas no incluidas