Atempo

RESTAURANT

Menú degustación de Navidad y San Esteban

Aguas de gazpacho servidas al estilo de un *Bloody Mary on the rocks*

Tartaleta de salmorejo con aire de miel

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

Tartaleta de tartar de gamba blanca con rábano picante y chirivía

Nuestra versión de la sopa de cebolla

Mantequilla *noisette* con caviar Osetra y pan de pincel

Pan de masa madre con semillas y aceite Atempo 2026 de aceitunas arbequina, koroneiki y argudell

Consomé de escudella con *pilota* de col, esferas de trufa negra y picadillo de verduras

Canelón de carnes de *rostit* con trufa negra

Alcachofa del Prat a la brasa con anguila del delta del Ebro y salsa unagi

Merluza al vapor de algas con pilpil, crujiente de lechuga de mar, judía verde a la brasa y tripa de bacalao guisada

Cocochas de merluza a la brasa con caviar Amur

Royal de gallo del Penedès con crema de calabaza asada, ajo negro y ajoblanco

Muslo de pintada guisado con ciruelas pasas, piñones y trufa negra

...

Mandarina en texturas con granizado de cava Mestres Atempo

Cremoso de chocolate *bean to bar* al 65 % sobre cremoso de chocolate blanco y tupinambo asado, con helado de achicoria, sirope de cebolla, *crumble* de avellana y gelatina de regaliz

Petits fours

185€

Bodega no incluida

Atempo

RESTAURANT

Menú degustación de Navidad y San Esteban

Aguas de gazpacho servidas al estilo de un *Bloody Mary on the rocks*

Tartaleta de salmorejo con aire de miel

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

Tartaleta de tartar de gamba blanca con rábano picante y chirivía

Nuestra versión de la sopa de cebolla

Mantequilla *noisette* con caviar Osetra y pan de pincel

Pan de masa madre con semillas y aceite Atempo 2026 de aceitunas arbequina, koroneiki y argudell

Consomé de escudella con *pilota* de col, esferas de trufa negra y picadillo de verduras

Canelón de carnes de *rostit* con trufa negra

Merluza al vapor de algas con pilpil, crujiente de lechuga de mar, judía verde a la brasa y tripa de bacalao guisada

Muslo de pintada guisado con ciruelas pasas, piñones y trufa negra

...

Mandarina en texturas con granizado de cava Mestres Atempo

Cremoso de chocolate *bean to bar* al 65 % sobre cremoso de chocolate blanco y tupinambo asado, con helado de achicoria, sirope de cebolla, *crumble* de avellana y gelatina de regaliz

Petits fours

150€

Bodega no incluida