

Atempo

RESTAURANT

MENÚ DE CAP D'ANY

La nostra tradició en seqüències

Al lobby

Remolatxa: les tres textures de la nostra terra

A la barra

Bloody Mary on the rocks

Macarons de Bloody Mary

Cloïssa gallega cuinada *à la minute* amb mantega de plàncton marí

Ceviche d'ostra Marennes Oléron i poma verda a la japonesa

A la sala

Mantega torrada amb caviar i làmines cruixents de pa torrat

Llamàntol al natural

Chawamushi de textures de ceba amb eriçó gallec

Escudella de col amb parmesà i tòfona negra

Arròs socarrat d'espardenyes amb allioli de safrà i carxofes confitades

Parpatana de tonyina guisada *saporibus ab Roma*

Pintada farcida de *foie gras* a la brasa, escamarlà i tòfona negra

Kakigori de raïm verd, textures de litxis i brots anisats

Recuit, mel, nous amb xocolata i tòfona blanca d'Alba

Dolços

Raïm de la sort i cotilló

260€ per persona

Maridatge de vins: 120€ per persona

10% IVA inclòs

En Jordi Cruz i tot l'equip del Restaurant Atempo els desitja una agradable experiència gastronòmica.

BON ANY NOU!

Menú subjecte a canvis segons disponibilitat del producte de temporada.
En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau comunicu'ns-ho a l'hora d'efectuar la reserva.