

Atempo

RESTAURANT

MENÚ NADALENC

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

Tomàquets concentrats amb anxoves de L'Escala, xapata i aigua d'escalivada

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

A la sala

Mantega torrada amb caviar i làmines cruixents de pa torrat

Cruixent de pa, foie gras i torró

Salmó curat en alga *kombu*, cruixent d'alga *nori*, botarga de rovell curat, mantega de soja i aire de *katsuobushi*

El nostre servei a sala d'*steak tartar* de vaca madurada amb tòfona negra

Focaccia a les fines herbes amb mantega fumada

Chawanmushi de textures de ceba amb garoina i alga còdium

Arròs socarrat de gamba vermella curada amb allioli de safrà i carxofes a la brasa

Llobarro amb textures de fenoll i api-rave a la brasa

Caneló de rostit amb *foie gras*, parmesà, bolets, beixamel de cabra i tòfona blanca d'Alba

Pasta amb interiors del colomí i tòfona negra, pit a la brasa, cuixa guisada i criofiltrat de ceps a la *citronella*

Filet de cérvol a l'estil Wellington amb *duxelle* i salsa *perigourdine*

Flor gelada de llimona amb sorbet de *nipitella*, escuma d'arròs basmati i flors d'hivern

Tronc de Nadal: alga *kombu*, cremós de *yuzu* i gelat de galeta caramel·litzada

"Pell de La Cúpula", xocolata infusionada, plàtan fermentat i espècies

Petits fours

180,00€ per persona

Maridatge de vins: 85,00€ per persona

10% IVA inclòs

Menú per a les dates de l'11 de desembre de 2019 al 5 de gener de 2020 (excepte el 31 de desembre de 2019)

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