

# Atempo

RESTAURANT

## MENÚ DE FÊTES DE NOËL Notre tradition en séquences

### Au lobby

Betterave : les trois textures de notre terre

### Au bar

*Bloody Mary on the rocks*

Macarons au *Bloody Mary*

Tomates concentrées, anchois de L'Escala, pain *ciabatta* et de l'eau d'*escalivada*

Palourde galicienne à la minute au beurre au plancton de mer

### Dans la salle à manger

Beurre grillé au caviar et feuilles croquantes de pain

Pain croquant, foie gras et nougat

Saumon affiné à l'algue *kombu*, algue *nori*, poutarge de jaune d'œuf affiné, beurre de soja et l'air de *katsuobushi*

Notre service en salle de steak tartare de vache maturée et truffe noire

*Focaccia* aux fines herbes et au beurre fumé

*Chawanmushi* d'oignon en textures avec oursin de mer et algue *codium*

Riz *socarrat* aux crevettes rouges à l'aïoli au safran et aux artichauts grillés

Bar accompagné de textures de fenouil et céleri-rave grillé

*Cannellone* à la viande rôtie et au foie gras, parmesan, champignons, béchamel au fromage de chèvre et truffe noire

Pasta au pigeon et truffe noire, poitrine et cuisse grillées et consommé aux cèpes à la citronnelle

Aloyau de cerf façon Wellington, duxelle et sauce perigourdine

Fleur glacée au citron et sorbet à la *nipitella*, écume de riz basmati et fleurs d'hiver

Bûche de Noël : Algues *kombu*, *yuzu* crémeux et glace aux biscuits caramélisés

« *Pell de La Cúpula* », chocolat infusé, banane fermentée et des épices

Petits fours

**180,00€** par personne

**Accord mets et vins : 85,00€** par personne

10% TVA incluse

Menu de l'11 décembre 2019 au 5 janvier 2020 (sauf le 31 décembre 2019)

**Jordi Cruz et toute l'équipe vous souhaite une agréable expérience gastronomique.**