

Atempo

RESTAURANT

MENU DE RÉVEILLON

Notre tradition en séquences

Au lobby

Betterave : les trois textures de notre terre

Au bar

Bloody Mary on the rocks

Macarons au *Bloody Mary*

Palourde galicienne à la minute au beurre au plancton de mer

Ceviche aux huîtres Marennes Oléron à la pomme verte à la japonaise

Dans la salle à manger

Beurre grillé au caviar et feuilles croquantes de pain

Homard au naturel

Chawamushi aux textures d'oignon et oursins galiciens

Escudella au chou, au parmesan et à la truffe noire

Riz *socarrat* au safran à l'aioli et artichauts confits

Parpatana de thon au style *saporibus ab Roma*

Pintade grillée et farcie au *foie gras*, langoustine et truffe noire

Kakigori au raisin vert, textures de litchi et pousses anisées

Fromage frais, miel, noix au chocolat et truffe blanche d'Alba

Petits fours

Raisins de la chance et cotillon

260€ par personne

Accord mets et vins : 120€ par personne

10% TVA incluse

Jordi Cruz et toute l'équipe du Restaurant Atempo vous souhaite une agréable expérience gastronomique.

JOYEUSE NOUVELLE ANNÉE !

Menu sujet à des changements selon disponibilité des produits de saison.
En cas d'allergie alimentaire, veuillez nous l'indiquer lors de la réservation.