

# MANIFESTO

## ¿QUÉ?

En Palau Alameda somos Valencia. Una Valencia cosmopolita y con raíces, laboriosa y festiva, amante de sus sabores y a la vez valiente y atrevida.

Y todo eso va a estar en nuestra cocina, en la que usaremos producto “Kilómetro 0” de la huerta y de la costa valencianas, desde la alcachofa de Benicarló hasta la anguila de la Albufera.

Y nuestras mesas, mármol valenciano, cerámica de Manises e incluso ebanistas locales para desarrollar elementos únicos.

## ¿CÓMO?

Producto y sabor son las dos palabras claves que mejor explican el proyecto gastronómico Palau Alameda. Aunaremos tradición y vanguardia, lo local con lo internacional. Desde un suquet en el que el pescado se empana en un polvo de suquet deshidratado, hasta un ceviche de corvina al curry verde, mezclando producto valenciano con elaboraciones peruanas y tailandesas.

## ¿DÓNDE?

Àtic Bar y Àtic Restó, dos conceptos diferentes pero complementarios.

Àtic Bar es la propuesta más casual, en la que el comensal disfrutará de una oferta gastronómica desenfadada y muy interactiva.

Àtic Restó es la joya de la corona, un espacio en el que se armonizan vanguardia y tradición y donde el producto, la técnica y la cocina de mercado serán los reyes.

## ¿QUIÉN?

Al frente de los fogones, Nicolás Román Vanden Berghe, un cocinero joven, cosmopolita, y con una larga experiencia profesional. Imaginativo y muy técnico, está educado en el respeto al producto de calidad y en la búsqueda del sabor.



**Nicolás Román**  
Chef Ejecutivo Àtic



RESTÓ

PALAUALAMEDA.COM



Sepia & Mayonesa\_10 € ▲+

Sardinas con escalibada Valenciana, ponzu, melón...\_12 € +\*

Tartar de atún rojo con velo de miel y jengibre\_18 € +\*

Tiradito de corvina al curry verde\_14 € ●◆+

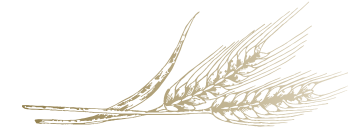
Bonito en salazón, pesto rojo y verde con confitura de lima\_14 € +●◆

Capellanets, tomate, hierbas...\_10 € +

### PALAU VIAJERO

Ravioli de shitake glaseado con idiazábal, pera y nuez\_12 € ●\*◆■◀

Carpaccio de Picanha madurada con trufa negra\_16 €



### ARROCES MÍTICOS

El Negro con sepia y ajetes tiernos\_17 € +●◆

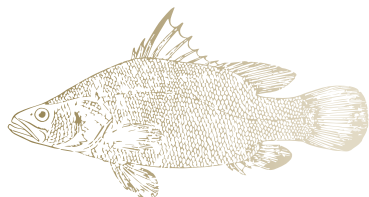
El Meloso de Verduras de la Huerta Valenciana\_16 € ◆

El de Marisco Pelado\_17 € +●◆

### NUEVOS ARROCES

Risotto de Pato y céleri\_16 € ◆◆

El Caldoso de Pescado de Roca y lima kaffir\_18 € +●◆



Chipirón encebollado Año 2018\_18 € ▲ + ●

Suquet de corvina con patata temprana  
y ralladura de mandarina de Tavernes\_21 € + ■ ◆

Merluza con crema de piñones, hinojo y berenjena ahumada\_18 € ● + ◆

Salmonete sobre crema de alcachofa, yuka y aire de carabinero\_24 € \* + ● ●



Steak tartar clásico acompañado de tostas de pan de coca\_22 € ◡ ■

Pichón asado acompañado con un mole de cacahuete, bulgur y coliflor\_26 € \* ■ ★ ◡

Presa ibérica con tapenade y encurtidos caseros\_24 € + ◆

### BOSQUE, MAR Y MONTAÑA

Rabo de toro guisado con cangrejo azul de la Albufera, col y kimchi\_22 € + ● ◆

### LOS GUISOS VIAJEROS DEL ÀTIC

Carbonade Flamande et ses incontournables Pommes de Terre Rissolées\_20 € ◡ ■ ●

*Nuestro Chef Nicolás Román lleva tatuado en su ADN el sabor de este guiso originario de Flandes  
y en la memoria de su mitad flamenca, el savoir-faire de una receta ancestral belga guisada con  
cerveza y acompañada de las míticas patatas risoladas*

---

Pan y aperitivo\_1,5 €

## AGING BEEF

Por Nicolás Román, Chef Àtic Restó

*La carne, como el buen jamón, se sublima con cierta maduración. Esta maduración aporta a nuestra carne una concentración de sabor incomparable, una textura extra jugosa y una historia gastronómica. Y es que el tiempo, en general, siempre pone las cosas en su sitio.*

*En la actualidad, estamos trabajando con 3 tipos de maduración: 30 días, 60 y 100 días. Un lujo que se mima y reposa en nuestra nevera de maduración.*

*Ahora en Àtic Restó te proponemos que elijas: el tipo de carne, el peso y la maduración. Creemos que después de probarla, te harás fan.*

TIPO DE VACA	PESO	MADURACIÓN	€
Holstein	1 Kg	30 días	55€/Kg.
Simmental	1 Kg	60 días	65€/Kg.
Simmental	300 gr	60 días	22€/Pieza
Rubia Gallega	1 Kg	100 días	75€/Kg.

## LECHE DE TIGRE

Jugo resultante de la maceración de pescado con zumo de lima, cebolla roja y cilantro. Nosotros lo maceramos todo en frío y le añadimos apio y remolacha para darle nuestro toque personal.

## PICO DE GALLO

Ensalada que acompaña muchas elaboraciones mejicanas. Nosotros la elaboramos con cebolla morada, tomates, lima y cilantro.

## PONZU

Salsa japonesa elaborada con yuzu, soja, mirin, katsuobushi y kombu.

## KOMBU

Alga japonesa.

## YUZU

Cítrico japonés.

## KATSUOBUSHI

Copos de atún seco, fermentado y ahumado.

## PASTA WONTON

Masa muy fina muy común en la gastronomía china. En cantonés significa “nubes rebosantes”.

## KIMCHI

Elaboración de origen Coreano que consiste en la fermentación de col con pasta de ají rojo, ajos, cebollas y otros ingredientes que dependen de la región en la que se prepare.

## PICANHA

Corte de carne de vaca situado al final de la espalada.

## LIMA KAFFIR

Cítrico típico del sudeste asiático. Nosotros utilizamos las hojas para aromatizar algunas de nuestras elaboraciones.

## MOLE

Salsa típica mejicana hecha principalmente con chiles y especias.

## BULGUR

Granos de trigo molidos, comúnmente usados en elaboraciones de Oriente medio.

## TAPENADE

Aceitunas machacadas con anchoa, alcaparras, aceite de oliva y zumo de limón.

## YUKA

Tubérculo comúnmente consumido en Sudamérica.

- 
- 1. **CEREALES, CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN** (Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).
  - 2. **CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos.
  - ▲ 3. **HUEVOS** y productos a base de huevo.
  - + 4. **PESCADO** y productos a base de pescado. Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
  - ★ 5. **CACAHUETES** y productos a base de cacahuete.
  - ✿ 6. **SOJA** y productos a base de soja.
  - ◆ 7. **LECHE** y sus derivados.
  - ♣ 8. **FRUTOS DE CÁSCARA**, frutos secos y derivados. Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfónzigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
  - ◇ 9. **APIO** y derivados.
  - ◁ 10. **MOSTAZA** y derivados.
  - ◀ 11. **SÉSAMO** y productos a base de sésamo.
  - » 12. **DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS**: En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
  - ♥ 13. **ALTRAMUCES** y productos derivados.
  - ♣ 14. **MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.

