

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





Ostra del Delta del Ebro (cevice/natural)_3,5€/ud. + ♦ ♣

Ensalada de tomates valencianos y capellanets del Cabanyal_8,00 € +

Carpaccio de Picanha y trufa negra_16,00 €

Torta de sardinas con tomatillo mejicano, crema de aguacate y lima_6,00 € ■ +

Puerro a la brasa con romescu y alioli _7,50 € ■ ♦

Sepia con mayonesa y chopitos fritos_12,00 € + ■ ▲

Calamar encebollado_12,00 € ▲ + ■

Gamba roja de Denia a la plancha_100gr./16 € ● ♦

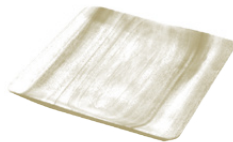
Brandada de Bacalao con Ramallo de Mar_ 10,00 € + ♦

Croquetas de jamón ibérico_2,5€/ud. ■ ●

Croquetas de Cochinita Pibil con crema de aguacate_2,5€/ud. ■ ●

Bravas a la madrileña o a la valenciana_8,00 € ▲





Berenjena asada al Jospier con melaza casera_10,00 € ● ◐ ✱

Steak tartar con espuma de mostaza_16,00 € ▲ ◐ ● ■

Vitello tonnato con cocas de daesa_13,00 € ■ ▲ +

Ssam de cerdo ibérico_12,00 € ▲ +

Ceviche de corvina_14,00 € + ◆



Paella valenciana_18,00 €

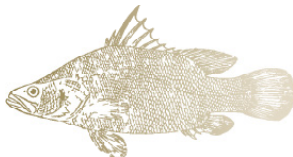
Arroz del Senyoret_19,00 € + ● ◆

Arroz meloso de marisco_18,00 € + ● ◆

Arroz seco de presa ibérica_17,00 €

Fideuà de Gandia_16,50 € + ● ◆





Tartar de atún rojo_22,00 € ■ * +

Vinagreta de soja y miel

Merluza de pincho_19,00 € + ●

Guisante y menta

Corvina escabechada_19,00 € +

Escalivada y crema de puerros quemados

Rape negro_24,00 € + ■ ● *

Tartar de melocotón, nori y verduras de temporada

Dorada a la brasa_50,00 €/kilo +

Guarnición a elegir

Rodaballo a la mantequilla negra_65,00 €/kilo + ●

Guarnición a elegir





Tataki de Wagyu_ 24,00 €

Crema de boniato, cebollitas y Portobello

Carrilleras Ibéricas_ 17,50 € ◆ ◆

Crema de Tupinambo y queso Idiazabal

Carbonada Flamenca_ 18,00 € ◆ ◐

Patata temprana risolada

Presas Ibérica_ 20,00 € ◆

La parrilla con patata temprana risolada

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de boniatos asados al Jospes_ 3€/ud. ◆

Verduras asadas_ 3€/ud. ■ ◆

Patatas fritas caseras variedad Kennebec_ 3€/ud.



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	MADURACIÓN	
Holstein	30 días	55€/Kg
Simmental	60 días	65€/Kg
Rubia Gallega	100 días	75€/Kg

Guarnición elegir.



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.

KIMCHI

Elaboración de origen coreano que consiste en la fermentación de col con pasta de aji 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 espalda.

ESPIRULINA

Algas azules con un alto contenido en proteína (57%).

WAGYU

Buey Japonés

TUPINAMBO

También conocido como alcachofa de Jerusalem, el tupinambo es un tubérculo nativo de Norteamérica.



Glosario – Alérgenos

- 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, alféncigos, 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.

