



DEL 9 AL 12 DE MAYO ANIVERSARIO DE ÀTIC ALAMEDA

ÀTIC



MENÚ DEGUSTACIÓN ANIVERSARIO

- Composición de platos -

MELÓN, BURRATA Y SARDINA

Melón blanco • Crema de burrata
Sardina marinada • Cebollas tiernas encurtidas
Brote de acedera • Remolacha en papillote

TARTAR DE CARABINERO, SHISO MORADO

Carabinero • Shiso • Nori • Merengue de lima

ESPARRAGO BLANCO, PANCETA IBÉRICA

Crema de esparrago blanco y lavanda • Esparrago blanco confitado
Esparrago blanco crudo • Lardon de panceta ibérica
Papada ibérica • Flor de lavanda

MERO CON MAIZ, AJO NEGRO

Crema de maiz • Tierra de maiz
Beurre noisette en polvo • Ajo negro

PLUMA IBÉRICA, CURRY ROJO

Pluma ibérica • Glasa de tamarindo y cacahuete
Curry rojo • Crujiente de tapioca
Flor de ajo • Pepino

TARTA DE QUESO Y DULCEY

Tarta de queso y dulcey • Helado de frutos rojos
Crumble de mantequilla • Atsina

Vinos (blanco y tinto)

Vino Tinto Arienzo Crianza (D.O. Rioja) • Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Bebidas

Refrescos • Cerveza Mahou 5 Estrellas • Agua

50€

- IVA incluido -