

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





Esgarraet_10,00 € +

Con mojama de atún

Ensalada de tomates valencianos y capellanets_8,00 € +

Puerro directo a la brasa_7,50 € ■◆▲

Salsa romescu y alioli

Ensalada de berros_9,00 € ◆

Patata temprana, peras y vinagreta trufada

Espencat_9,00 € +

Con alcaparras y copos de bonito seco

Salmorejo amarillo_9,50 € + ◆

Con anguila ahumada





Carpaccio de Picanha y Trufa Negra_16,00 €

Ensaladilla rusa_7,50 € ▲ ◀ ● +

Con camarón pipa frito

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

Calamar encebollado_12,00 € ▲ + ■

Tartar de Vieiras_5,50 € ud ♣ ● *

Con holandesa de cebollino

Brandada de bacalao_10,00 € + ● ♦

Con Ramallo de mar y polvo de sobrasada

Croquetas de jamón ibérico_2,50 €/ud ■ ● ▲

Croquetas de cochinita Pibil con crema de aguacate_2,75 €/ud ■ ● ▲

Bravas a la madrileña o a la valenciana (o las dos)_8 € ▲

 Vitello tonnato_13,00 € ■ ▲ +

Coquetas de daesa, ternera asada, mayonesa de atún, alcaparras, alcaparrones



Paella valenciana_18,00 €

Arroz de marisco pelado_19,00 € + ● ◆

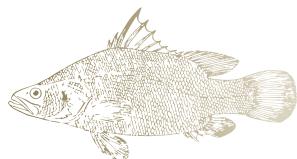
Arroz meloso de marisco_18,00 € + ● ◆

Arroz seco de presa ibérica_17,00 €

Nuestra fideuà_16,50 € + ● ◆

(Caldo de marisco, gambón y sepia)





Tartar de atún rojo_22,00 € ■ * +

Vinagreta de soja y miel - falta acompañamiento

Rape negro_24,00 € + ■ ◆ *

Con tartar de melocoton, alga nori y verduras



Ceviche de corvina_14,00 € + ◆

Corvina, leche de tigre...mirar el resto de ingredientes

Merluza de Pincho con maiz e hinojo_19,00 € + ◆

falta explicación

Corvina y verduras escabechadas con crema de Celeri_19,00 € +

falta explicación

Pescados del día fuera de carta



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.

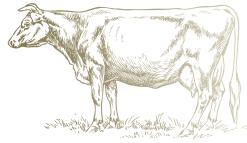
En la actualidad, estamos trabajando con 3 tipos de maduración: 30 días, 60 y 100 días. Un lujo que se mima y reposa en nuestra nevera de maduración.

Ahora en Àtic Restó te proponemos que elijas: el tipo de carne, el peso y la maduración.

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

Chuletas acompañadas de una guarnición a elegir





Hamburguesa de vaca vieja _12,50 €

Con queso Idiazabal



Steak tartar _16,00 € ▲ ◐ ◑ ◒

*Carne de vacuno picada a cuchillo, espuma de mostaza a la antigua.
Aderezos a parte, salsa perrins, yema de huevo, pepinillos, vinagre, alcaparras.*

Tataki de Wagyu _24,00 € ◑

Crema de boniato, cebollitas y Portobello

Carrilleras Ibéricas _17,50 € ◑ ◒

Crema de Tupinambo y queso Idiazabal

Preso Ibérica _20,00 € ◑

*A la parrilla con, ensaladita de escarola,
tapenade de aceitunas negras, patata temprana risolada*

ACOMPAÑAMIENTOS

Pimientos del piquillo confitados _4€/ud

Verduras asadas _3€/ud

Patatas fritas caseras, variedad Kennebec _3€/ud



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 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 espalda.

ESPIRULINA

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

WAGYU

Buey Japonés.

TUPINAMBO

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

DO IT YOURSELF – DIY

Hazlo tú mismo. Es una nueva forma de comer y degustar un plato. Cada comensal elige los ingredientes de su plato y como mezclarlo y poder terminar de darles el punto en la mesa.

- 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, alfóncigos, 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 reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
- ♥ 13. **ALTRAMUCES** y productos derivados.
- ♁ 14. **MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.

