

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 es va a está en nuestra cocina, en la que usaremos un producto de “Kilometro 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. Aunamos tradición y vanguardia, lo local con lo internacional. Desde un espencat con katsuobushi hasta un salmorejo amarillo con anguila ahumada, mezclando producto valenciano con elaboraciones japonesas, peruanas o tailandesas.

¿DÓNDE?

Àtic es todo. Una terraza que engloba diferentes ofertas de ocio, desde el desayuno a la cena. Y dentro de este marco aparece Àtic Restó, joya de la corona presente en la comida y la cena, donde armoniza la vanguardia y la tradición y donde el producto, la técnica y la cocina de mercado son 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, estado 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 y puré de ajo asado

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

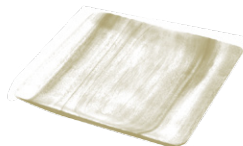


Berenjena asada al Josper_10,00 € *◆◐

Melaza casera, yogur de hierbas, sésamo y chips vegetales

Salmorejo amarillo con anguila ahumada_9,50 € +◆





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_2,50 €/ud ■▲●

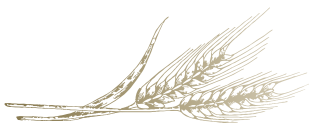
Croquetas de cochinilla Pibil_2,75 €/ud ■▲●

Con crema de aguacate

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

 Vitello tonnato_13,00 € ■▲+

Cocas de dacsá, brisquet de ternera, mayonesa de atún, alcaparra, alcaparrón y rúcula



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 € ■ + *

Con vinagreta de soja y miel y micro ensalada de pampolina, edamame y papaya

Rape negro a la brasa_24,00 € ■ + * ♠

Con tartar de melocotón y alga nori

DIY Ceviche de Corvina_14,00 € + ♦

Corvina, leche de tigre, crema de aguacate, cebolla encurtida y brotes de cilantro

Merluza de Pincho_19,00 € + ♠

Con crema de maíz, ensalada de hinojo e hinojo pochado

Corvina escabechada_19,00 € +

Con verduritas escabechadas y crema de apio nabo

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

Con crema de boniato, cebollitas y champiñón Portobello

Carrilleras Ibéricas_17,50 € ◆ ◆

Con crema de Tupinambo y queso Idiazabal

Presas Ibéricas a la parrilla_20,00 € ◆

Con patata temprana, ensalada de escarola, cabello de ángel y berenjena de Almagro

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.

