

# TEMPO

CONTEMPORARY CUISINE

BY *Martin Berasategui*.

LA NATURALEZA ES SABIA, SOLO HAY QUE SABER ESCUCHARLA. EL MERCADO ES QUIEN DICTA Y ME SUGIERE UNA CESTA DE LA COMPRA EN LA QUE RECREARME.

¡BIENVENIDOS A CASA!

MARISCOS, VIANDAS Y DEMAS MANJARES... PREPARACIONES SUCULENTAS, COCINADAS CON RESPETO HACIA EL PRODUCTO... LA COMIDA NO HA HECHO MÁS QUE EMPEZAR.

## *Sugerencias*

Jamón Ibérico Selección Especial Acompañado De Torta De Aceitunas Negras Y Tomate Fresco Aliñado  
\$837

Caviar Malesol (30grs), Chalota Encurtida En Vinagre Blanco Y Crema Agria Aromatizada Con Cítricos  
\$1997

Tabla De Quesos Selectos, Servidos Con Diferentes Compotas Caseras, Pan De Higos Crujiente Y Frutas  
\$385

## *Entradas*

Tartar De Atún Rojo Aderezado Con Salsa Kimchi, Perlas De Ponzu Cítrico, Granizado De Jengibre Y Frambuesas  
\$327

Tomate Relleno De "Chipirón Pelayo" Regado Con Una Ligera Sopa Thai Y Aromas Trufados  
\$317

Ensalada De Tuétanos De Verdura Con Langosta, Crema De Lechuga Orgánica Y Jugo Yodado  
\$295

Foie Gras Asado Con Pencas Gratinadas, Fresas Y Manzanas  
\$445

## *Vegetarianos*

Ravioli De Hongos Acompañado De Su Untuosa Crema Y Merengues De Trufa Negra  
\$325

## *Pescados*

Salmón Chileno A La Parrilla, Coco, Curry Rojo, Moluscos Líquidos Y Crujientes  
\$595

Langosta Asada En Mantequilla De Cítricos, Guarnecida De Un Risotto De Hongos Y Brotes De Soja,  
Esférico De Ahumados Y Pilpil De Zanahoria Y Naranja  
\$875

Pargo Reposado Sobre Fondo Marino Al Anís, Mahonesa Yodada Y Una Ligera Bruma Champagne  
\$555

# TEMPO

CONTEMPORARY CUISINE

BY *Martin Berasategui*.

## *Carnes*

Meloso De Cordero, Sobre Un Puré De Achicoria Y Bocados De Aceitunas  
\$689

Lomo De Cordero Al Carbón Reposado Sobre Un Cremoso De Achicoria Y Bocados De Aceitunas  
\$689

Rib Eye Madurado 25 Días, Reposado Sobre Una Clorofila De Acelgas Y Jamón, Aire De Ibéricos Y Bombóm Líquido De Queso Camembert  
\$797

## *Tradición En Todos Sus Conceptos*

Viaje Por El Tiempo, A Través De Las Elaboraciones Emblemáticas De La Cocina De Martin Berasategui  
Donde Sabores Y Tradición Se Unen Para Deleitar Su Paladar

Milhojas Caramelizado De Salmón Marinado, Foie Gras, Cebolleta Y Manzana Verde  
\$337

Conejo "À La Royale" Sobre Compota De Berza, Ate De Membrillo Y Cacao Amargo  
\$579

Tarta Fina De Hojaldre Con Manzana Y Crema Helada De Vainilla De Papantla  
\$239

## *Postres*

Chocolates Seleccionados, Mantequilla Fresca, Nata... Cremosidad, Acidez Y Mucho Aroma... ¡Azúcar  
Por Compasión!

Crema Helada De Mandarina Con María Luisa, Gelée De Naranja Y Perlas De Limón  
\$215

Sorbete De Manzana, Panna Cotta De Hinojo Y Apio Fresco  
\$215

Chocolate Al Horno Con Escarcha De Pera, Crema Helada De Palos De Canela Y Caramelo  
\$237

Cacao, Ajo Negro Fermentado, Frambuesas Y Azúcar Moscabado  
\$229