

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



RESTÓ

PALAUALAMEDA.COM



Sepia & Mayonesa_12 € ▲ +

Tartar de carabineros aliñado con el jugo de sus cabezas_17 € ■ ● + ✱

Shiso morado, panceta y polvo de alga nori

Tartar de atún rojo, miel, jengibre..._18 € + ✱

Foie Micuit BlancheNeige_14 € ♠ +

Tejas & Crema de Leche de Avellana & Vainilla, tierra de avellanas...

Tiradito de bocinegro, curry verde_12 € ● ♦ +

Ecosistema de Vieiras_16 € ■ ▲ ♠ ♣

Aire de lima y salicornia / Rocas de espirulina / Tierra de pistacho / Olas de Gel de lima, coquillage y crustacés...

Capellanets, tomate, hierbas..._10 € +

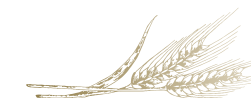


PALAU VIAJERO

Crema de Boletus y su Guarnición_12 € ■ ● ▲

¿Te pedirás esta crema por la crema ó por su guarnición? Setas silvestres confitadas, Portobello laminado, Yema curada y Croutons

Carpaccio de Picanha madurada con trufa negra_16 €



ARROCES MÍTICOS

El Negro con sepia y ajetes tiernos_17 € + ● ♦

El de Pluma Ibérica y Verduras de la Huerta Valenciana_16 € ♦ »

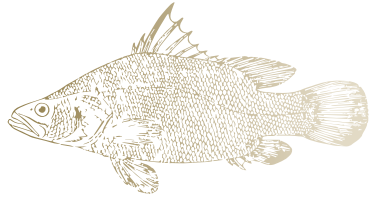
El de Marisco Pelado_17 € + ● ♦

NUEVOS ARROCES

Risotto de Pato y céleri_16 € ● ♦

Meloso de rabo y chirivía_17 € + ● ♦





Chipirón encebollado Año 2018_18 € ▲ + ●

Suquet de corvina_21 € + ■ ♠

Virutas de Mandarina de Tavernes de la Valldigna Patata temprana

Merluza con crema de tupinambo, hinojo y gel de eneldo_18 € + ●

Verdinas_22 € ● + ◆

Salmonete, panceta,fresca, caldo de galera



Steak tartar clásico acompañado de tostas de pan de coca_22 € ◡ ■

Tataki de Wagyu a la brasa_25 € ● ◆

Lingote de cochinillo 24 Kilates, peras y calabaza_24 € ◆

BOSQUE, MAR Y MONTAÑA

Rabo de vaca guisado con cangrejo azul de la Albufera, col y kimchi_22 € + ● ◆

LOS GUISOS VIAJEROS DEL ÀTIC

Carbonade Flamande et ses incontournables Pommes de Terre Rissolées_20 € ◡ ■ ●

Nuestro Chef Nicolás Román lleva tatuado en su ADN el sabor de este guiso originario de Flandes y en la memoria de su mitad flamenca, el savoir-faire de una receta ancestral belga guisada con cerveza y acompañada de las míticas patatas risoladas

Pan y aperitivo_1,5 €

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

Glosario – Qué es qué

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.

PICO DE GALLO

Ensalada que acompaña muchas elaboraciones mejicanas. Nosotros la elaboramos con cebolla morada, tomates, lima y cilantro.

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.

SHISO

Hoja de origen asiático de la familia de la menta.

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, alfónzigos, 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.

