ALÉRGENOS	CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	LACTEOS	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	CACAHUETES	GRANOS DE SÉSAMO	APIO	MOSTAZA	ALTRAMUCES	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
	Gluten	Huevo	Lacteos	Pescado	Molusco	Crustac	Soja	Frutos secos	Cacahuete	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuce.	Sulfito
CLÁSICOS DE ATELIER														
Bravas estilo "Atelier"														
Croissant relleno de rabo de toro con salsa Bearnesa								TRAZAS	TRAZAS	TRAZAS				
Ensalada líquida de cogollos asados en el kamado, esturión de río frío, tomates pasificados a la manzanilla y chiolla al encurtido japonés														
Tartar de corvina, codium, coco, albahaca y lima	TRAZAS													
Steak tartare de vaca madurada al estilo Atelier														
Trucha Gravlax, arándanos fermentados														
Lenguado asado, setas, shiso, tupinambour emulsionado con grasa de vaca madurada y demi-grace cítrica de sus espinas														
Ventresca de Atún rojo glaseado con jugo de rabitos de cerdo, remolacha agridulce al regaliz y mostaza casera de hierbas.														
Pulpo a la brasa, brócoli, jalapeños, piña fermentada y crudittes														
Pluma Ibérica adobada y lacada, toffe de cebolla y calabaza especiada								TRAZAS	TRAZAS					
Lomo de vaca madurada 30 días con patatas risoladas														
Pechuga de pato reposada en aceite de botánicos, setas de primavera, maiz y salsa a la pimienta negra con vermú blanco														

ALÉRGENOS	CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	LACTEOS	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	CACAHUETES	GRANOS DE SÉSAMO	APIO	MOSTAZA	ALTRAMUCES	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
	Gluten	Huevo	Lacteos	Pescado	Molusco	Crustac	Soja	Frutos secos	Cacahuete	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuce.	Sulfito
POSTRE														
Arroz con leche cremoso de mascarpone, amaretto y spéculoos														
Bizcocho de chocolate cocinado al momento.														
Vacherín de fresas maceradas al Pedro Ximénez, lichis y helado de curry verde														
Chocolate, romero, jengibre, pimienta de jamaica y naranja														
Degustación de quesos Artesanos														
MENÚ DEGUSTACIÓN														
Tartar de gamba con jugo de pollo de corral cremoso y trufado.														
Foie gras, escabeche de calabaza, cinco especies chinas y aceituna negra garrapiñada.														
Gamba roja con kéfir, mazamorra de chufa y galanga conconsomé clarificado de tomate asado y anchoa.														
Mollejas de ternera pajuna, tubérculos olvidados al palo cortado, jugo concentrado de cangrejos de rio espaciados														
Nuestra sopa de cebolla, crema de yema de huevo, trufa y queso comté curado 9 meses														
Lubina curada en Koji, crema de wakame, hinojo, meuniere de cenizas de cebolla y cappuccino de cava.														
Lomo de ciervo, boniato asado, mole andaluz y mostaza casera a las finas hierbas.														
Sueños de la Alhambra... Hibiscus, manzana, pistacho, té verde, chufa, flor de azahar y chocolate blanco.														