



COCINA ESPAÑOLA
COMO DIOS MANDA.

ENTRADAS

FRÍAS

Tabla de quesos. (100g)	
Jamón ibérico de Salamanca.	(40g)
	(80g)
Pimiento del piquillo relleno de bonito. (3 pzs)	
Carpaccio de res con trufa y alioli de alcachofa. (80g)	
Boquerones en vinagre.* (50g)	
Ensalada de higo con jamón. (20g)	
Ensalada de tomate orgánico con boquerones.* (30g)	
Salmorejo andaluz. (500g)	
Ceviche mediterráneo de robalo con aguacate.* (250g)	

CALIENTES

Patatas bravas. (300g)	
Pulpo a la gallega. (200g)	
Gambas al ajillo. (255g)	
Croquetas de jamón ibérico. (4 pzs)	
Croquetas de centollo real. (4 pzs)	
Alcachofas de Sevilla. (3 pzs)	con jamón ibérico o almejas gallegas.
Chorizos a la sidra. (150g)	
Tortilla Española (150g)	de patatas.
Morcilla vasca a la parrilla. (120g)	
Fabada asturiana. (300g)	
Coquinas. (180g)	Selección de almejas baby españolas con salsa mery.
Sepia rebozada. (150g)	

MONTADITOS GOURMET

Navarro. (3 pzs)	
Txistorra artesanal, compota de higo y manchego semicurado.	
Matrimonio perfecto Atope.* (3 pzs)	
Anchoa, boquerón, vinagreta de limón, guindilla, alegrías riojanas y queso brie.	

Mallorquín. (3 pzs)	
Sobrasada ibérica con queso manchego fundido y huevo de codorniz.	

ARROCES DE VALENCIA

*Elaboradas al momento con arroz Valenciano.
Tiempo de espera mínimo 30 minutos.*

Paella valenciana ¡la original! (2-3 personas)	
Pollo, conejo, alcachofas y judía verde.	
Paella negra, con alioli de azafrán. (2-3 personas)	
Gambas, calamares, mejillones, pulpo y navajas gallegas.	
Paella con solomillo con tuétanos. (2-3 personas)	
Solomillo y tuétano de res.	

Paella mixta. (2-3 personas)	
Pollo, costillas, chorizo, calamar, gambas y almejas.	
Meloso de hongos trufa. (2 personas)	
Hongos de temporada, trufa y queso manchego.	
Meloso de bogavante con sepia. (2 personas)	

PLATOS FUERTES

Cochinillo Atope. (800g)	
Bacalao a la gallega. (180g)	
Chuletillas de Cordero. (300g)	Al carbón.
Rabo de toro a la cordobesa. (450g)	
Estofado al vino tinto y puré de patatas.	

Pimientos de piquillo rellenos. (4 pzs)	
Brandada de bacalao con gambas.	
Solomillo a las brasas. (200g)	
Con foie gras y salsa de oporto.	
Solomillo a las brasas. (200g)	
A elegir, salsa de pimienta verde o queso cabrales.	