

PARA COMENZAR DISFRUTANDO

Pan de masa madre	2,50	€	g
Mantequilla de oveja de "Calaveruela"	6,50	€	(por persona) lc g h c
Degustación de AOVE premium (3 referencias)	12,00	€	
Jamón bellota DOP "Los Pedroches"	28,00	€	
Anchoa de elaboración artesanal en aceite de carbón de roble	18,00	€	p

NUESTROS CURADOS

Ventresca de atún rojo de la almadraba	19,50	€	p c
Bonito del norte	16,00	€	p
Magret de pato	17,00	€	

LA HUERTA

Tagliatelle de calabacín con espuma de leche de coco y curry verde	16,50	€	
Alcachofa con cremoso de chirivía caramelizada, miel y nuez de macadamia	19,50	€	c s a m s o
Puerros a la brasa con hummus de mantequilla negra	14,00	€	
Corazón de lechuga cocinada a baja temperatura y tomate en almíbar	12,00	€	lc so

ENTRADAS

Ostra Gillardeau al natural.	6,50	€	ml
Gamba blanca, terciopelo de chirivía y crema de kéfir amontillado	22,50	€	cr so
Ensalada de pimientos asados y ventresca de atún confitada en aceite	18,50	€	p
Tuétano a la brasa coronado con nuestro steak tartar	25,00	€	mo

ATICCOOK

NUESTROS ARROCES

Arroz meloso DO "Arroz de Valencia" de raya, seta shitake y

tomate seco	22,50	€	(por persona) (min. 2 personas)
-------------	-------	---	------------------------------------

Arroz meloso DO "Arroz de Valencia" pulpo y sobrasada ibérica	23,50	€	mo (por persona) (min. 2 personas)
---	-------	---	--

LO QUE TRAE LA MAREA

Lomo de negrito en escabeche de verduras con aroma de

tomillo	26,00	€	mo c
---------	-------	---	------

Taco de bacalao al pil-pil	28,00	€	p
----------------------------	-------	---	---

Ceviche de pescado de lonja	21,50	€	p
-----------------------------	-------	---	---

Morrillo de atún "Balfegó" a la brasa acompañado de tomate

cherry y pak choi a baja temperatura	29,00	€	p a so
--------------------------------------	-------	---	--------

CARNES

Chuleta de vaca con 60 días de maduración a la brasa	90,00€/kg		
--	-----------	--	--

Picantón en brasa suave con salsa de mojo verde

mediterráneo	21,00	€	c so
--------------	-------	---	------

Solomillo de vaca premium a la leña o con mantequilla de

café de París	25,00	€	lc c
---------------	-------	---	------

Steak tartar "Aticcook"	23,50	€	mo
-------------------------	-------	---	----

Lagarto ibérico a la brasa con crema de tupinambo y hojaldre

de apio bola y manzana verde	21,00	€	lc c so
------------------------------	-------	---	---------

ACOMPAÑAMIENTOS

Espárragos verdes a la brasa	8,00	€	
------------------------------	------	---	--

Pimientos de La Terreta asados en su propio jugo	8,00	€	
--	------	---	--

Patatitas al mojo rojo	6,00	€	so
------------------------	------	---	----

Puerro a la brasa	6,00	€	
-------------------	------	---	--

ATICCOOK

POSTRES

Ganaché de chocolate negro con helado de yuzu	10,00	€	lc g h
Micuit de chocolate blanco y frutos rojos	11,50	€	lc g h
Helado de queso Idiazabal, miel y nueces	12,50	€	lc g h

Alérgenos

g <i>Gluten</i>	ml <i>Moluscos</i>	s <i>Sésamo</i>
h <i>Huevos</i>	ct <i>Crustáceos</i>	so <i>Sulfitos</i>
p <i>Pescado</i>	sh <i>Soja</i>	a <i>Apio</i>
lc <i>Lácteos</i>	f <i>Frutos secos</i>	al <i>Altramuces</i>
m <i>Mostaza</i>	c <i>Cáscaras</i>	

Nota – IVA incluido

ATICCOOK