



Desde el principio de los tiempos, el ser humano ha tenido un sueño: volar.

Elevarse, subir, llegar alto, mezclarse con las nubes y verlo todo desde otra perspectiva.

Y ha creado mil y una formas de hacerlo. Podemos volar con un avión. Y podemos volar con la imaginación.

Nosotros te proponemos una muy nuestra:

Volar con el sabor. Volar con el olor.
Volar con el tacto. Volar con los sentidos. Volar con lo que nos da la tierra y el mar.

Volar en el espacio. Volar sin salir de casa. De tu casa. Subir. Sentir. Vivir.

Esta carta está pensada para llevarte muy alto.

¿Subes?

ATICCOOK DÉNIA

PARA COMENZAR DISFRUTANDO

Mantequilla de oveja de Calaveruela.	6,50 €	
Degustación de AOVE premium (3 referencias).	12,00 €	
Jamón bellota DOP "Los Pedroches".	28,00 €	
Pan de masa madre.	2,50 €	

(por persona)

OREADOS AL SOL EN NUESTRA "GÀBIA DE SECAT DE PEIX"

Ventresca de atún rojo de la almadraba braseada en astilla de olivo y oreada al sol. (preguntar si lleva sulfitos)	18,00 €	
Anchoas de elaboración artesanal en aceite de carbón de roble.	16,50 €	
Preguntar al proveedor.	18,00 €	
Lomo de bonito oreado al sol con aromas de tomillo limonero.		

LA HUERTA

Selección de tomatitos de huerta orgánica con vinagre de fresas y polvo helado de tomate. SULFITOS	14,00 €	
Hinojo, crema de almendras y un toque cítrico.	18,00 €	
Tagliatelle de apio con pesto y espuma de burratina con hierbas aromáticas.	18,00 €	
Ensalada de judías verdes aliñada, acompañada de manzana ácida, jengibre y aceite de albahaca.	16,00 €	
Berenjena caramelizada infundada en su propio jugo con turrón y miel blanca.	18,50 €	

ENTRADAS

Berberechos XXL con ensalada líquida de agua de pepino, acompañados de encurtidos vegetales.	24,00 €	
Ostra gillardeau al natural.	5,50 €	
Ostra con pimienta verde y pil-pil.	8,50 €	
Gamba blanca de la lonja de Dénia acompañada de porra de naranja y almendras tiernas.	18,50 €	
Caballa con aliño mediterráneo y salmorejo de pimientos verdes.	18,00 €	
Gazpacho de melocotón acompañado de salazones de la Marina Alta.	13,50 €	

ATICCOOK

GUISOS DIFERENTES CON AROMAS DE TODA LA VIDA

Arroz DO "arroz de Valencia" a la brasa en cazuela de barro con pato ahumado y nabo del terreno.	25,00	€	(por persona) (min. 2 personas)
Arroz DO "arroz de Valencia" de remolacha, aromas del Montgó y albahaca fresca.	22,00	€	(por persona)
Verdinas en salsa verde acompañadas con salmonete de roca.	19,00	€	 

LO QUE TRAE LA MAREA

Dentol a la brasa con cremoso de potaje de vigilia y pencas de acelgas.	28,00	€	 
Lomo de negrito en escabeche de verduras con aroma de tomillo.	21,00	€	 
Calamar de anzuelo en su tinta con mertensia marina y espinaca fresca.	18,00	€	 

CARNES

Chuleta de vaca raza simmental con 60 días de maduración a la brasa.	90,00€/kg		
Picantón en brasa suave con salsa de mojo verde mediterráneo.	21,00	€	 
Solomillo de vaca premium a la leña o con mantequilla de café de París.	24,00	€	 

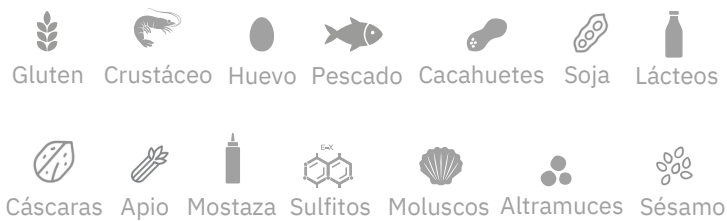
ACOMPANAMIENTOS

Espárragos verdes a la candela.	8,00	€	
Pimientos de la terreta asados en su propio jugo.	8,00	€	
Patatitas al mojo verde.	6,00	€	
Puerro a la brasa.	6,00	€	
Mini mazorca de maíz de huerto orgánico tatemada.	9,00	€	

ATICCOOK

POSTRES

Pastisset de boniato caramelizado y rebozado en azúcar con helado de flores y crumble de galleta.	10,00 €	  
Ganaché de chocolate negro con Yuzu y menta fresca.	12,00 €	  
Sorbete artesanal de albahaca con polvo de naranja helado.	11,50 €	
Helado de violetas , crumble y cristales de merengue.	12,00 €	  



Nota – IVA incluido

ATICCOOK

BEBIDAS

AGUA

Solán de Cabras	2,50 €
San Pellegrino con gas	3,00 €

TÓNICA

Tónica Le Tribute	5,00 €
Fever Tree	5,50 €
Schweppes	4,00 €

REFRESCOS

Coca-Cola	3,00 €
Coca-Cola zero	3,00 €
Fanta de limón	3,00 €
Fanta de naranja	3,00 €
Schweppes limón	3,00 €
Schweppes naranja	3,00 €

CERVEZA

Alhambra Reserva 1925	5,00 €
Mahou Maestra	5,00 €
Estrella Galicia	4,00 €
Cerveza artesanal	9,00 €
Estrella Galicia 0,0	3,50 €
Radler	4,00 €

BEBIDAS DESTILADAS

GINEBRA

Hendrick's	10,00 €
Martin Miller's	10,00 €
Gin Mare	11,00 €
Le Tribute	14,00 €
London n°1	10,00 €
Citadelle	10,00 €
Seagram's sin alcohol	10,00 €

RON

Pampero	10,00 €
Zacapa Solera Gran Reserva	15,00 €
Matusalem Gran Reserva 15 años	12,00 €

VODKA

Grey Goose	14,00 €
Crystal Head	13,00 €

TEQUILA

Herradura Reposado	14,00 €
Patrón Reposado	16,00 €

WHISKY

The Macallan whisky 12 años	19,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	10,00 €
Knockcando Reserva 12 años	11,00 €
Cardhu Malta 18 años	28,00 €
Toki suntory whisky	9,00 €
Lagavulin 16 años	26,00 €

**Incremento combinado 3 €*

**Incremento combinado premium 6 €*

ATICCOOK

BRANDY

Brandy Mascaró VO	7,00 €
Carlos I Brandy Solera	8,00 €

LICORES

Baileys	6,00 €
Vall de Xaló Mistela Etxeco	5,00 €
Pacharán Otaola Pacharán	6,00 €
Licor de hierbas	7,00 €

VERMUT

St. Petroni vermut rojo	7,00 €
Carmeleta Blanco	8,00 €
Carmeleta Orange	8,00 €
Carmeleta Rosé	8,00 €
Xaloneret	6,00 €

CÓCTELES

Margarita	
<i>Tequila Cointreau Zumo de lima Sal</i>	17,00 €
Spicy Margarita	
<i>Tequila Cointreau Zumo de lima Chili fresco Sal</i>	17,00 €
Bloody Mary	
<i>Vodka Zumo de tomate Zumo de limón Salsa Perrins Tabasco Sal Pimienta negra Apio</i>	17,00 €
Martini	
<i>Ginebra Vermut seco Twist de limón</i>	17,00 €
Dirty Martini	
<i>Ginebra Vermut seco Zumo de aceituna Aceituna verde</i>	17,00 €

ATICCOOK

CAFÉ

Cortado	3.00 €
Espresso	3.00 €
Americano	3.00 €
Café con leche	3.50 €
Cremaet	5.00 €

TÉS E INFUSIONES

Té blanco Passion de fleurs	3.50 €
Infusión de flores de tila	3.50 €
Pu-erh (té rojo)	3.50 €
Té negro 4 frutos rojos	3.50 €
Manzanilla	3.50 €
Rooibos oriental	3.50 €
Té verde oriental	3.50 €
Menta-poleo	3.50 €
Earl grey (té negro)	3.50 €

Nota: Algunas de nuestras bebidas pueden contener alérgenos como gluten, sulfitos o lácteos. Por favor, consulte a nuestro personal si necesita información detallada sobre alérgenos.

ATICCOOK