



## ENTRADAS

### FRÍAS

- Tabla de quesos (100 g). .....
- Jamón ibérico de Salamanca. .... (40g)  
..... (80g)
- Pimiento del piquillo relleno de bonito (3 pzs). .....
- Canelón de cecina con foie gras y trufa. ....
- Boquerones en vinagre. ....
- Ensalada de higo con jamón. ....
- Cogollos de Tudela con vinagreta  
y cremoso de queso de cabra. ....
- Canelón de aguacate relleno de centollo real. ....

### CALIENTES

- Patatas bravas. ....
- Pulpo a la gallega. ....
- Gambas al ajillo. ....
- Croquetas de jamón ibérico (4pzs). ....
- Alcachofas de Sevilla  
con jamón ibérico o almejas gallegas. ....
- Chorizos a la sidra. ....
- Tortilla Española  
de patatas, chorizo o hongos trufa. ....
- Morcilla vasca a la parrilla. ....
- Crema de alcachofas en pan de hogaza. ....
- Fabada asturiana. ....
- Coquinas .....  
Selección de almejas baby españolas con salsa mery.

## 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 (3pzs). .....  
Sobrasada ibérica con queso manchego fundido  
y huevo de codorniz.
- Vasco (3pzs). .....  
Champiñones asados, gambas, salsa verde vasca.

## ARROCES DE VALENCIA

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

- Paella mixta. ....  
Pollo, costillas, chorizo, calamar, gambas y almejas.
- Meloso de hongos trufa. ....  
Hongos de temporada, trufa y queso manchego.

## PLATOS FUERTES

- Cochinillo Atope. ....
- Bacalao a la gallega (200g). ....  
Patatas y almejas.
- Chuletillas De Cordero (300g). ....  
Al carbón.
- Rabo de toro a la cordoba (450g). ....  
Estofado al vino tinto y puré de patatas.

- Pimientos de piquillo rellenos (4pzs). ....  
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.