



Bienvenidos a ÀTIC





Para abrir mesa

PAN COCA D’OLI
CON TOMATE RALLADO Y ALIOLI ESTILO CASERO4€
(8)

JAMÓN IBÉRICO 5J25€

MEDIA RACION JAMON 5J15€

BOMBAS DE QUESO
MANCHEGO TRUFADO3,50€
(11)

Entrantes fríos

BOQUERONES EN VINAGRE
DE CÍTRICOS VALENCIANOS10,50€
(1,6)

CORTE DE LOMO DE ATÚN ROJO
ADEREZADO CON ACEITE A LAS 5 PIMIENTAS,
TOMATE SECO Y ALCAPARRA23€
(1,6)

TARTAR DE ATÚN
CON ALGA NORI Y MAYO DE WASABI19,90€
(1,8,10,14)

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO
Y HUEVAS DE ARENQUE (ADEREZADO EN MESA)17€
(1,8,10,13)

CARRO DE LECHUGAS VIVAS
CON VINAGRETA DE FRAMBUESA Y CHALOTA10€
(6)

ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRA HUERTA,
CON MOJAMA CASERA Y VINAGRETA DE PIPARRAS21€
(1,6)

ENSALADILLA RUSA
DE AHUMADOS Y GAMBA BLANCA.....9,50€
(1,6,5,10)



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

MARISCOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Entrantes calientes

CROQUETA DE JAMÓN4€
(8,11)

CROQUETA DE GAMBA
CON MAYO PICANTE4€
(5,8,11)

FLOR DE ALCACHOFA A LA CARBONARA
CON POLVO DE CORTEZAS7,50€
(10,11)

SEPIONETS DE PLAYA
ENCEBOLLADO CON HABAS BABY
Y MERY DE AJOS TIERNOS CONFITADOS18€
(12)

BERENJENA AHUMADA,
MISO DE ALMENDRA Y PESTO DE ACEITUNAS NEGRAS12€
(7)

PUERROS ASADOS
CON RICOTA AHUMADA,
AVELLANAS TRUFADAS Y LEVADURA FRITA9€
(7,11)

ANGUILA CRUJIENTE
CON ALIOLI ALLIPEBRAT16,50€
(1,7,10)

PALETILLA DE CONEJO
A BAJA TEMPERATURA
GLASEADA CON BARBACOA DE CÍTRICOS12,50€
(1)



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

MARISCOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Pescados

LUBINA
CON PASTEL DE PATATA Y BEARNESA20€
(1,11,6,10)

BACALAO CONFITADO
A BAJA TEMPERATURA CON PILPIL DE SUS PIELES
Y PIMIENTOS ESCALIVADOS20€
(1)

ATÚN ASADO A LA PARRILLA
ACOMPAÑADO DE PUERRO EN TEXTURAS
Y SALSA BEURRE BLANC25€
(1,11)

Carnes

cortes de vaca madurada

SOLOMILLO DE TERNERA24€
CON PIMIENTOS DE PADRÓN & PATATAS FRITAS

LOMO DE VACA MADURADA39€
CON PIMIENTOS DE PADRÓN
Y PATATAS

HOLSTEIN63€

RUBIA GALLEGA75€

COSTILLA DE TERNERA
A BAJA TEMPERATURA,
CON CHIMI CHURRI DE SALSA MACHA26€

PRESA IBÉRICA JOSELITO59€

VACA CAZURRA65€

*TODAS LAS CARNES SE SIRVEN CON PATATAS Y ENSALADA FRESCA
*PIMIENTOS DEL PIQUILLO (Suplemento:4,50€)

- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

MARISCO
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA





Arroces

todos nuestros arroces pueden ser secos o melosos a excepción de la Paella Valenciana y la Fideuà de Gandía

PAELLA VALENCIANA21€

ARROZ DE VERDURAS18€
VEGETALES DE TEMPORADA

FIDEUÀ DE GANDÍA25€
(PREMIO A LA MEJOR FIDEUÀ 2023)
(1,5,12)

ARROZ DEL SENYORET23€
DE GAMBA ROJA Y PESCADO DE LONJA
(1,5,12)

ARROZ DE CARABINEROS35€
(1,5,12)

ARROZ DE PATO, BOLETUS Y FOIE22€
(FOIE RALLADO EN MESA)

ARROZ DE PRESA IBÉRICA,24€
SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

ARROZ DE PICANHA MADURADA,23€
SETAS, CALABAZA Y ROMERO



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

MARISCO
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Postres

TORRIJA DE FARTONS7€
CON HELADO
(8,10,11)

TARTA CREMOSA9€
DE QUESO CAMEMBERT
(8,10,11)

TIRAMISÚ DE CREMAET7,50€
EN CAFETERA ITALIANA
(8,10,11)

PIÑA A LA BRASA6€
EN ALMÍBAR AL RON, GELATINA DE MIEL
Y PIEDRAS DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE COCO
(8,11)

SOPA FRÍA DE FRUTOS ROJOS6,50€
CON HELADO DE QUESO DE OVEJA
Y TIERRA DE FRUTOS SECOS
(6,7,8,11)

TODO EL PESCADO CRUDO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO HA
SIDO PREVIAMENTE CONGELADO, TAL Y COMO ORDENA LA
NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS.



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

MARISCO
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA

