



Bienvenidos a ÀTIC





Para abrir mesa

PAN COCA D’OLI
CON TOMATE RALLADO Y ALIOLI ESTILO CASERO.....4€
(8)

CECINA DE LEÓN
MANTEQUILLA DE VACA AHUMADA Y ALMENDRAS FRITAS
ACOMPAÑADO DE TOSTAS DE PAN DE MASA MADRE.....18€
(7,11)

JAMÓN IBÉRICO 5J.....25€

MEDIA RACIÓN JAMÓN 5J.....15€

BOMBAS DE QUESO
MANCHEGO TRUFADO.....3,50€
(11)

Entrantes fríos

BOQUERONES EN VINAGRE
DE CÍTRICOS VALENCIANOS.....10,50€
(1,6)

CORTE DE LOMO DE ATÚN ROJO
ADEREZADO CON ACEITE A LAS 5 PIMIENTAS,
TOMATE SECO Y ALCAPARRA.....23€
(1,6)

TARTAR DE ATÚN
CON ALGA NORI Y MAYO DE WASABI.....19,90€
(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 CHALOTA.....10€
(6)

ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRA HUERTA
CON MOJAMA CASERA Y VINAGRETA DE PIPARRAS.....21€
(1,6)

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



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

CRUSTÁCEOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Entrantes calientes

BUÑUELO DE BACALAO <i>(5,8,11)</i>	4€
CROQUETA DE JAMÓN <i>(8,11)</i>	4€
CROQUETA DE GAMBA CON MAYO PICANTE <i>(5,8,11)</i>	4€
FLOR DE ALCACHOFA A LA CARBONARA CON POLVO DE CORTEZAS <i>(10,11)</i>	7,50€
SEPIONETS DE PLAYA ENCEBOLLADO CON HABAS BABY Y MERY DE AJOS TIERNOS CONFITADOS <i>(12)</i>	18€
BERENJENA AHUMADA, MISO DE ALMENDRA Y PESTO DE ACEITUNAS NEGRAS <i>(7)</i>	12€
PUERROS ASADOS CON RICOTA AHUMADA, AVELLANAS TRUFADAS Y LEVADURA FRITA <i>(7,11)</i>	9€
ANGUILA CRUJIENTE CON ALIOLI ALLIPEBRAT <i>(1,7,10)</i>	16,50€
PALETILLA DE CONEJO A BAJA TEMPERATURA GLASEADA CON BARBACOA DE CÍTRICOS <i>(1)</i>	12,50€

Pescados

LUBINA CON PASTEL DE PATATA Y BEARNESA <i>(1,6,10,11)</i>	20€
BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PILPIL DE SUS PIELES Y PIMIENTOS ESCALIBADOS <i>(1)</i>	20€
ATÚN ASADO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE PUERRO EN TEXTURAS Y SALSA BEURRE BLANC <i>(1,11)</i>	25€



1 PESCADO	2 ALTRAMUCES	3 APIO	4 CACAHUETES	5 CRUSTÁCEOS	6 SULFITOS	7 FRUTOS SECOS
8 GLUTEN	9 SÉSAMO	10 HUEVOS	11 LÁCTEOS	12 MOLUSCOS	13 MOSTAZA	14 SOJA



Carnes

SOLOMILLO DE TERNERA
CON PATATAS FRITAS.....24€

LOMO DE VACA
LOMO ALTO CON HUESO,
PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS.....39€

COSTILLA DE TERNERA
A BAJA TEMPERATURA CON
CHIMI CHURRI DE SALSA MACHA.....26€

PRESA IBÉRICA JOSELITO
CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS.....36€

T-BONE
CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS.....65€/kg

cortes de vaca madurada

HOLSTEIN (Alemania)
30 DÍAS DE MADURACIÓN.....63€/kg

VACA CAZURRA (España)
45 DÍAS DE MADURACIÓN.....65€/kg

RUBIA GALLEGA (España)
100 DÍAS DE MADURACIÓN.....75€/kg

*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

CRUSTÁCEOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Arroces

MEDIODÍA

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

PAELLA VALENCIANA.....21€

ARROZ DE VERDURAS
VEGETALES DE TEMPORADA.....18€

FIDEUÀ DE GANDÍA
(PREMIO A LA MEJOR FIDEUÀ 2023).....25€
(1,5,12)

ARROZ DEL SENYORET
DE GAMBA ROJA Y PESCADO DE LONJA.....23€
(1,5,12)

ARROZ DE CARABINEROS.....35€
(1,5,12)

ARROZ DE PATO, BOLETUS Y FOIE
(FOIE RALLADO EN MESA).....22€

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

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

*TODOS LOS ARROCES MÍNIMO PARA DOS PERSONAS



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUCES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

CRUSTÁCEOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

SÉSAMO
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA



Postres

TORRIJA DE FARTONS
CON HELADO.....7€
(8,10,11)

TARTA CREMOSA
DE QUESO CAMEMBERT.....9€
(8,10,11)

TIRAMISÚ DE CREMAET
EN CAFETERA ITALIANA7,50€
(8,10,11)

PIÑA A LA BRASA
EN ALMÍBAR AL RON, GELATINA DE MIEL
Y PIEDRAS DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE COCO.....6€
(8,11)

SOPA FRÍA DE FRUTOS ROJOS
CON HELADO DE QUESO DE OVEJA
Y TIERRA DE FRUTOS SECOS.....6,50€
(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
CRUSTÁCEOS | 6
SULFITOS | 7
FRUTOS SECOS |
| 8
GLUTEN | 9
SÉSAMO | 10
HUEVOS | 11
LÁCTEOS | 12
MOLUSCOS | 13
MOSTAZA | 14
SOJA |