



Atelier

GASTROBAR

Entrantes

Tomate Atelier

€11

Tomate fresco sobre una cama de gazpacho con AOVE, relleno de ventresca de bonito y salsa de albahaca.

Ensalada de pimientos

€11

Pimientos rojos asados acompañados de ventresca de atún.

Ensaladilla rusa

€10.50

Ensaladilla con ventresca (añadida posterior)

Burrata Pugliese

€12.50

Burrata fresca sobre una cama de aceitunas negras y tomate y salsa de pesto

Untables Atelier

€11

Humus y emulsión de brandada de bacalao caseros con pan carasau de Cerdeña

Tosta de ahumados

€10

Variedad según disponibilidad de producto fresco

Suplemento de pan de masa madre de 1,5€ por persona

Para más información sobre alérgenos consulte a nuestro personal especializado

Entrantes

Alcachofas confitadas



€11

Corazón de alcachofa confitadas con lascas de parmesano y bresaola.

Carpaccio de pulpo



€14.50

Tabla de quesos



€18

Surtido de quesos con DO cortados a mano acompañados de mermelada casera y nueces

Jamón Ibérico 100%

€20

Jamón Ibérico 100% de bellota.

Foie

€16

Foie de pato con puente de tostas

Anchoas 0,0



€16

Filetes de anchoa del Cantábrico 00 con AOVE.

Mejillones



€9

Mejillones en escabeche con chips de vegetales

Suplemento de pan de masa madre de 1,5€ por persona

Para más información sobre alérgenos consulte a nuestro personal especializado

Platos

Tataki de atún rojo   €17

Medallones de atún rojo selladas y marinadas con una combinación de salsa de soja, jengibre, ajo y aceite de sésamo tostado.

Tartar de atún   €17

Dados de atún fresco marinados en salsa de soja sazonados con especias, sésamo y aguacate emulsionado con salsa de frambuesa

Ravioli al tartufo bianco     €13




Raviolis rellenos de una delicada mezcla de queso ricotta y trufa blanca

Cañón de roast beef    €15

Obra maestra de sabor obra maestra de sabor, finas lonchas de carne de res asada, tiras de pepinillo y salsa especial

Roast beef asado   €16

Jugoso y tierno, carne de roast beef que se prepara con maestría y se sirve con una salsa de acompañamiento.

Calzone    €19.50

Masa de pizza hecha a mano en Atelier, rellena de mozzarella, salsa de tomate y salami.

Provolone a la pizzaiola   €12

Suplemento de pan de masa madre de 1,5€ por persona

Para más información sobre alérgenos consulte a nuestro personal especializado

Platos

Chuleta de añojo

Carne de vaca con 24h de cocción a fuego lento sobre una cama de parmentier de patata trufado.

€20

Steak tartar sirloin

Finamente picado y sazonado con especias, nuestro steak tartar sirloin es una explosión de sabor crudo y fresco

€20

Torreznos kaizer

Torreznos ahumados alemanes con un sabor y jugosidad propias del tocino

€11

Tosta de presa ibérica

Combinación de presa ibérica tierna y sabrosa sobre una tosta crujiente.

€11

Queso de cabra a la piedra

Rulo de queso de cabra sobre una cama de cebolla caramelizada y miel

€12

Postre artesanal del día

Pregunta a nuestro personal la variedad hecha del día

€7.00

Suplemento de pan de masa madre de 1,5€ por persona

Para más información sobre alérgenos consulte a nuestro personal especializado

Desayuno



Café solo/ con leche	€1.60
Capuccino	€2.20
Chocolate caliente	€2.20
Infusiones	€1.80
Infusiones especiales	€2.00
Zumo de naranja natural	€3.00
Café + tostada aceite y tomate	€3
Tostada integral con aceite y tomate	€2.50
Croissant plancha	€2.80
Tosta de aguacate y queso feta	€5
Tosta de jamón ibérico de bellota	€5
Tosta integral de semillas y queso feta	€5.50
Tosta de salmó con aguacate	€6.50
Tosta integral de semillas con jamón y queso feta	€5.50

Bebidas



Copa estrella galicia	€3
Copa radler	€3.10
Tercio Estrella Galicia	€3.50
Jarra Estrella Galicia	€4.50
Tercio Estrella Galicia 0,0%	€3.50
Tercio Estrella Galicia tostada 0,0%	€3.50
Tercio 1906 reserva	€3.60
Tercio IPA	€4
Cocacola, Fanta	€3
Trina, Aquarius, Nestea	€3
Agua Cabreiroá	€2.50
Agua Cabreiroá magna (con gas)	€3.50

Vinos

Blancos

Aula verdejo	€3	€15.50
Atelier Pepa	€3.20	€17
Marqués de Vizhoja	€3	€16.50
El marido de mi amiga	€3.50	€17.50
Ponte de Boga Godello	€3.95	€24
Sericis Merseguera	€3.95	€25
Sericis Viognier	€3.95	€25
Anayón Garnacha Blanca	€4.50	€25

Tintos

Torrederos	€3	€16.50
La Maldita Rioja	€3.50	€17.50
Sericis Bobal	€3.95	€25
Bardos Crianza		€21
Emilio Moro		€30
CV05 Cabernet Sauvignon	€4	€28



**HOSTELERÍA
SEGURA COVID-19**



**HOSTELERÍA
DE ESPAÑA**

Este establecimiento cumple los requisitos necesarios para
garantizar la seguridad de sus clientes y empleados

The central graphic shows a blue shield with a green checkmark and a green virus icon at the bottom left. The text is in blue and red, with 'COVID-19' in a red box.