

Atelier
GASTROBAR

Entrantes

Tomate Atelier

€12

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

€13

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

Focaccia Atelier

€13

pan tradicional italiano de textura crujiente por fuera y suave, esponjosa por dentro

Patatas bravas estilo Atelier

€9

patatas doradas y crujientes por fuera, tiernas por dentro, bañadas en una tradicional salsa Atelier

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

Ceviche de berberechos con mango €18

aguacate y cebolla morada

Tataki de atún rojo €18

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

Tartar de atún €18

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

Ravioli al tartufo bianco €14

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 €18

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

Calzone 

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

€21

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

€21

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

Steak tartar sirloin

€20

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

Torreznos kaizer

€11

Torreznos ahumados alemanes con un sabor y jugosidad propias del tocino

Tosta de presa ibérica

€11

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

Queso de cabra a la piedra

€12

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

Postre artesanal del día

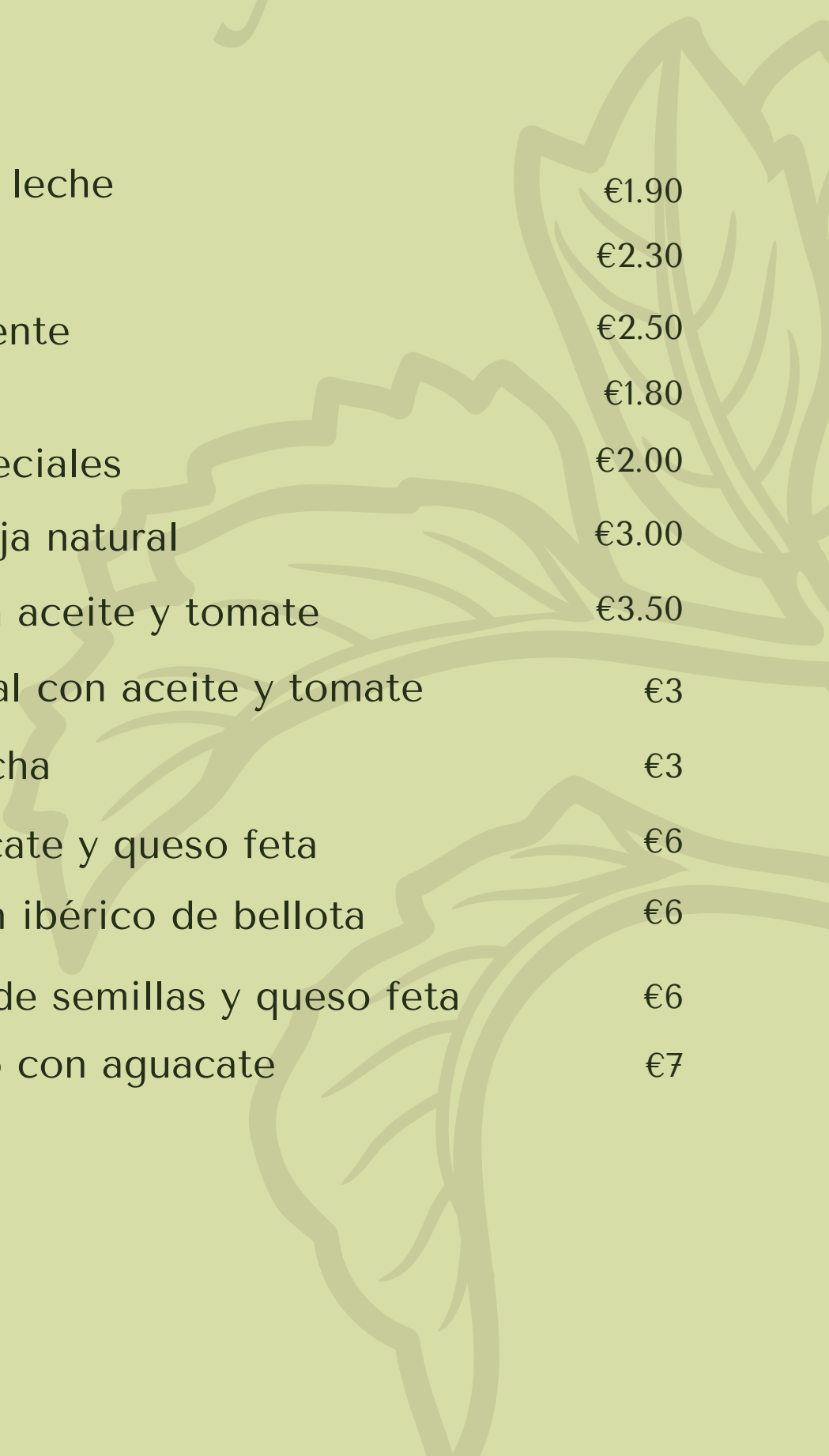
€7.50

Pregunta a nuestro personal la variedad hecha del día

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

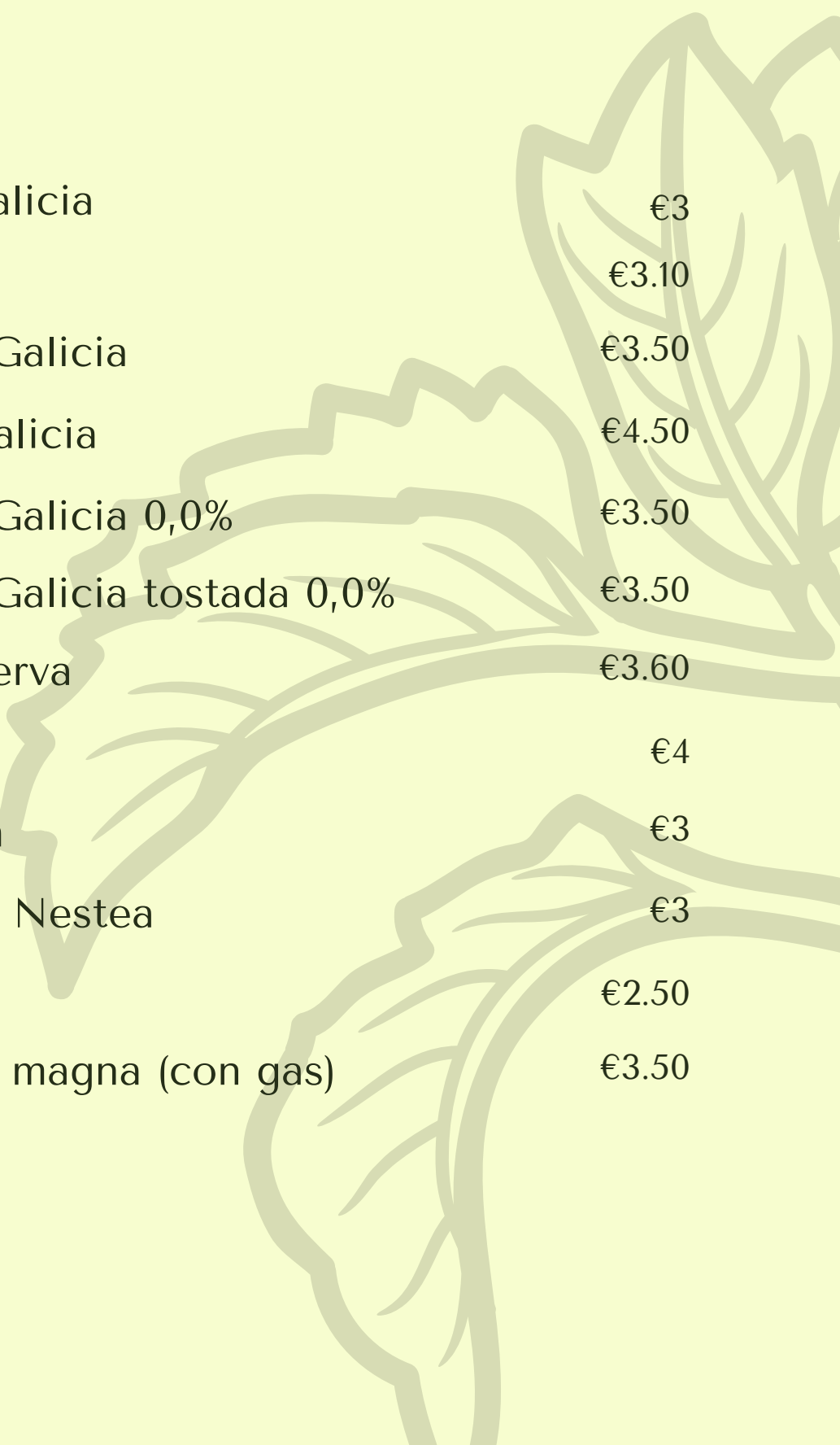
Para más información sobre alérgenos consulte a nuestro personal especializado

Desayuno



Café solo/ con leche	€1.90
Capuccino	€2.30
Chocolate caliente	€2.50
Infusiones	€1.80
Infusiones especiales	€2.00
Zumo de naranja natural	€3.00
Café + tostada aceite y tomate	€3.50
Tostada integral con aceite y tomate	€3
Croissant plancha	€3
Tosta de aguacate y queso feta	€6
Tosta de jamón ibérico de bellota	€6
Tosta integral de semillas y queso feta	€6
Tosta de salmó con aguacate	€7

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

