

para compartir

Jamón de bellota ibérico 100% de Jabugo (Huelva)	27,00
Anchoas de Santoña elaboración artesanal	21,00
Cazuela de oreja en guisada en salsa picantona	11,50
Huevos rotos con jamón y pimientos de Padrón	18,50
Torrezno con patatas revolconas al toque de pimentón de La Vera	12,50
Croquetas caseras de jamón ibérico, boletus y trufa, carabinero, sepia en su tinta y rabo de toro (6 uds)	11,00
Croquetas caseras mixtas (10 uds)	16,50
Bienmesabe gaditano	12,50
Chopito frito a la andaluza	15,00
Chipirón de anzuelo a la plancha con cebolla caramelizada	16,90
Calamar de potera a la plancha o a la andaluza	16,50
Sepia baby a dos texturas con alioli	17,00
Pulpo a la sartén sobre parmentier de patata (medio pulpo)	20,50
Pulpo a la gallega	23,00
Coquinas de Isla Cristina al ajillo	15,00
Zamburiñas a la plancha (8 uds)	18,50
Cazuela de gambón al ajillo al toque de cayena	15,00
Gamba blanca de Huelva a la plancha o cocida (250gr)	35,00
Fritura variada de pescadito a la andaluza	27,00
<i>pijota, salmonete, bacaladito, filetes de boquerón y sardina, bienmesabe, calamar y chopito</i>	
Parrillada de marisco para compartir	65,00
<i>gambas, langostinos, cigalas, zamburiñas y navajas</i>	
Mariscada para compartir <i>(solo por encargo)</i>	75,00
<i>buey, centollo, nécoras, gambas, langostinos, cigalas y mejillones</i>	
VIVOS: Almeja, berberecho, gamba roja, percebe, nécora, buey, centollo, ostra, angula...	A CONSULTAR

de la huerta

Ensalada especial Atlántika	15,00
<i>cogollos, boquerones en vinagre, anchoas de Santoña, bonito en escabeche y encurtidos</i>	
Parrillada de verduras	14,50
<i>berenjenas, calabacín, espárragos trigueros, tomates, pimientos y cebolla morada</i>	
Berenjenas en tempura <i>a la miel de caña con salmorejo</i>	13,50
Tomates de temporada con ventresca <i>con cebolla morada y pimientos asados</i>	17,00
Esparrago blanco extra gordo D.O. Navarra con AOVE	15,00
Alcachofa confitada a la plancha con crujiente de jamón o langostino (unidad)	4,00
Gilda tradicional con anchoa de Santoña (unidad)	2,90

arroces

mínimo 2 personas, precio p/p

Arroz meloso de bogavante	24,00
Arroz meloso de carabineros	24,00
Arroz meloso de rabo de toro	18,90
Risotto de pollo, boletus, trufa y queso torta de la Serena	18,90
Arroz con pulpo y boletus	18,90
Arroz con pluma ibérica y esparrago triguero	18,90
Paella mixta de marisco y pollo	17,50
Arroz del señoret	17,00
Arroz negro con sepia y ali oli	16,90
Arroz de verduras	15,50

pescados

Lomo de lubina a la bilbaína con timbal de verduras	21,50
Suprema de bacalao al pil-pil con tempura de verduras	22,00
Lomo de rodaballo gallego con patata gajo al pimentón de La Vera	22,00
Lenguado salvaje a la parrilla con ensalada	24,50
PESCADO DE LONJA DEL DÍA:	A CONSULTAR
<i>Rapito, pargo, besugo, cabracho, dorada, alfonsiño, corvina, atún rojo...</i>	

carnes

Chuletón de Vaca vieja 1kg (40 días de maduración) con patatas fritas y pimientos de Padrón	49,00
Entrecot de vaca vieja maduración 30 días (300 gr) con patatas fritas y pimientos de Padrón	25,50
Costillar de cochinito deshuesado a baja temperatura con compota de manzana asada	21,00
Pluma Ibérica a la parrilla con gratín dauphinois al toque de tomillo	17,50
Hamburguesa especial Atlántika (220gr de carne de vaca)	12,50

un final dulce

Bandeja de postres variados a compartir <i>tartas de la casa, fruta y helado</i>	25,00
Tarta de queso al horno	7,50
Tarta de Santiago	6,90
Carrot cake	6,90
Brownie con helado	6,90
Fruta de temporada	6,90
Copa de helado <i>vainilla Bourbon, chocolate o sorbete de limón</i>	5,50