

Plato vegetariano

ONLY YOU HOTEL ATOCHA

40° 24' 26.203"O 3° 41' 16.941"

TAPAS



Bravas
Nuestras patatas con salsa brava y alioli / 9€

"Oído croquetas"
(6 uds.) De jamón, queso azul, boletus o un mix / 11€

Ensaladilla rusa
con kimchi y carpaccio de gamba / 14,50€

Jamón Ibérico de bellota
con tostadas de cristal y tomate / 26€

Green lovers

CREMA DE CALABAZA
con alcachofa frita / 12,50€



ENSALADA CÉSAR
con pollo crujiente o dados de salmón ahumado / 13,50€

ENSALADA DE AGUACATE AHUMADO
sobre compota de tomate y polvo de kikos / 14€

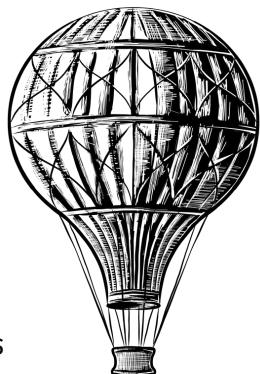
Pasta e basta

Spaguettoni al dente con autentica carbonara y huevo a baja temperatura / 18€

Raviolacci de trufa negra y setas con salsa cremosa de queso y pimienta / 18€

CARNÍVOROS

Pollo picantón a la jamaica / 18€



Costilla de cerdo lacado con salsa barbacoa coreana / 18€

Entrecot de lomo de vaca, patatas y pimientos de padrón / 22,50€

Para
P A
N A
R R
A S

BrieKini: Sándwich de jamón york y queso brie / 12,50€
Sandwich brioche de pastrami con mostaza de hierbas y encurtidos caseros / 14€
Pepito de solomillo con cebolla caramelizada, queso idiazabal y rúcula / 14€
Club sándwich: pollo, bacon, lechuga, tomate, huevo y mayonesa / 14€
Hamburguesa vegana con pan de cristal, lechuga, mayonesa de jalapeño y tomate asado / 18€
Hamburguesa de wagyu estilo NYC con mayonesa de trufa / 18€

Postres

7,50€

Tarta de queso con frutos rojos estilo NY
Torrija brioche con helado de galleta lotus
Tiramisú de matcha, kombucha y amaretto

Ensalada de frutas
Coulant (10 minutos)
Helados artesanales: mango brasil, chocolate, vainilla, galleta

LA CRUDA REALIDAD

Ceviche de lubina estilo tradicional / 16€

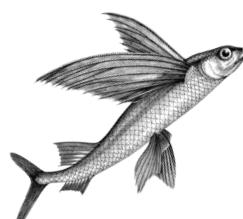
Laminado estilo sashimi de atún rojo aliñado con soja, wasabi y cebolleta china / 18€

Te queso mucho

Ensalada de burrata
con tomate, salsa pesto y micromezclum / 13,50€

Surtido de quesos europeos
con chutney de tomate y pan crujiente; Comte, Idiazabal, Stilton, Mahon semicurado, Garrotxa / 22€

Fish no chips



Lomo de salmón grill, aguacate y lima / 16€

Gambón tempurizado: ensalada templada de gambón cremoso, crujiente y picante / 16€



WINE NOT?

	copa	botella
Vino blanco		
EL PERRO VERDE	4,50	21
D.O. Rueda_Verdejo		
MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN	5	25
D.O. Rueda_Verdejo		
LA MARIMORENA		22
D.O. Rías Baixas_Albariño		
EL JARDÍN DE LUCÍA	5,50	27
D.O. Rías Baixas_Albariño		

Vino tinto		
BIBERIUS	4,50	21
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
ALONSO DEL YERRO		29
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
CORIMBO	36	
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
EMILIO MORO MALLEOLUS	45	
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
FLOR DE PINGUS	180	
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
merlot, cabernet sauvignon		
LETARGO	4,50	23
D.O.Ca. Rioja_Tempranillo		

Para hacer especial tu día...		
Peter Sisseck - PSI	12,50	
D.O. Ribera del Duero_Pingus		
Valbuena	25	
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
Terras Gauda etiqueta negra	12,50	
D.O. Rías Baixas_Albariño		
Eulogio Pomares	12,50	
D.O. Rías Baixas_Albariño		
maceración con pieles		

Espumosos		
D.O. Cava, Elyssia nature	7	21,50
Xarel-lo, parellada		
D.O. Cava, Elyssia rosé	8	23,50
Pinot noir		
A.O.C. Moët & Chandon	12	56,50
Pinot noir, meunier, chardonnay		
A.O.C. Moët & Chandon rosé	14	64,50
Pinot noir, meunier, chardonnay		