



ATXA

ENTRANTES

- Jamón ibérico,
tostas y tomate 22.-
- Carpaccio de Gamba roja 18.-
- Arroz meloso, bacalao y tuétano
19.-
- Steak tartare de vaca retinta
20.-
- Huevo 64°C, berza a la brasa y
caldo de olla gitana 16.-
- Cogollos brasa, atún rojo
semicurado y emulsión de
piquillos 16.-
- Verduras de temporada a la brasa,
jamón ibérico y toffee de maíz
17.-

PRINCIPALES

- Corvina brasa, salsa thai, brotes
de soja y navajas 21.-
- Creoso de calamar, carbonara
ibérica y salsa negra 22.-
- Pulpo braseado, almogrote y
pimientos padrón 21.-
- Atún brasa, bizkaina, azafrán y
mejillón 21.-
- Canelón de pularda, setas y maíz
19.-
- Guiso de callos 19.-
- Jarrete de cordero glaseado 26.-
- Lomo de ciervo, remolacha y
guisote de manitas 22.-
- Txuleta de vaca retinta con
pimientos confitados y puré papa
rota 56.-

POSTRES

- Tabla de quesos y guarniciones 16.-
- Flan de calabaza, cremoso de naranja y helado especiado 8.-
- Tranvía tarifeño y helado de té negro 8.-
- Tarta de limón y helado de jengibre y menta 8.-
- Manzana asada en su propio jugo, salsa de toffee y helado de vainilla 8.-

CONSULTE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, DISPONEMOS DE CARTA DONDE ESTÁN DETALLADOS
IVA INCLUIDO

SERVICIO DE PAN 2,00€ POR PERSONA (EXTRA MANTEQUILLA O ACEITE 1,00€)



ATXA

ESPUMOSOS

RUINART BLANC DE BLANCS

Chardonnay 96.-

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier 92.-

RAVENTÓS I BLANC DE LA FINCA 2017
Xarel.lo, Macabeo, Parellada 32.-

RAVENTÓS I BLANC DE NIT 2017
Xarel.lo, Macabeo, Parellada,
Monastrell 28.-

BLANCOS

COLOMA ATXA 2021 Extremadura.
Alarije, Rojal 3, 16.-

COLOMA MUSCAT 2020 Extremadura.
Pansa Blanca 17.-

FORLONG BLANCO 2021 Cádiz.
Palomino, Px 3.50, 19.-

AMAREN BLANCO FERMENTADO 2018
Rioja Alavesa. Viura, Malvasía 28.-

ORO DE CASTILLA 2021 Rueda. Verdejo
3, 17.-

ENATE 2021 Somontano. Chardonnay 18.-

SIN PALABRAS 2021. Rías Baixas.
Albariño 25.

ITSASMENDI 2021 Txakoli. Hondarrabi
zuri, 21.-

MARCO DE JEREZ

MANZANILLA XIXARITO Sanlúcar.
Palomino fino, 4.00, 23.-

PALO CORTADO LEONOR Jerez.
Palomino Fino, 5.50, 36.-

AMONTILLADO FOSSI Chiclana.
Palomino Fino, 4.50, 22.-

PX RESERVA ESPECIAL DUQUESA
Jerez. Pedro Ximénez, 6, 30.-

ROSADOS

PAVINA ROSADO Castilla y León.
Pino noir 18.-

TINTOS

COLOMA ATXA 2020 Extremadura.
Garnacha tinta 3, 16.-

COLOMA MERLOT 2018 Extremadura.
Merlot 24.-

TABERNER 2016 Cádiz. Syrah 36.-

SANCHO GARCÉS 2018 Rioja.
Tempranillo, 3, 17.-

REMELLURI 2013 Rioja. Tempranillo,
Garnacha, Graciano 36.-

ANGELES DE AMAREN 2013 Rioja
Alavesa. Tempranillo, Graciano 32.-

DISCO 2020 Ribera del Duero.
Tempranillo 3, 17.-

SELECCIÓN DE LA AGUILERA 2016
Ribera del Duero. Tempranillo 32.-

CHATEAU MARTET 2015 Bordeaux.
Merlot 46.-

CHATEAU HAUT MARBUZET 2015
Bordeaux. Merlot, Cabernet
Sauvignon, Petit verdot 52.-

ARGENTIERA 2016 Toscana.
Cabernet-sauvignon, merlot 86.-

BRUNELLO PIAN DELLE VIGNE 2013
Toscana. Sangiovese 70.-

DULCES

FONSECA TAWNY 10 AÑOS Oporto
7.50, 52.-

VALVERAN 20 MANZANAS D.O. Sidra
de Asturias. Manzanas Varias 35.-



ATXA

NUESTRA SELECCIÓN

TINTOS

DUO VITES 2019 Cádiz.

Syrah y Merlot 21.-

ÀN/2 2020 Mallorca.

Callet, Fogoneu, Cabernet Sauvignon.
35.-

VIÑAS ELIAS MORA 2021 Toro.

Tinta de Toro 21.-

VIÑA BOSCONIA RESERVA 2011 Rioja Alta.

Tempranillo, Garnacha, Mazuela y
Graciano 51.-

AALTO 2020 Ribera del Duero.

Tempranillo 76.-

RONAN BY CLINET 2016 Bordeaux. Merlot
40.-

CÉSAR LUCENDO A. 2018 Castilla la Mancha.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y
Merlot 38.-

BAIGORRI FINCA LA CANOCA 2020 Rioja

Alavesa. Tempranillo 34.-

ABADÍA DA COVA FUDRE 2021 Ribera Sacra.

Mencía 29.-

PÓRTICO DA GLORIA 2021 Ribera Sacra.
Brancellao. 54.-

BLANCOS

IGNOTUS 2020 Cádiz.

Palomino, Riesling y Moscatel de
Alejandría 21.-

CAMPESTRAL ANCESTRAL BURBUJA 2020 Cádiz.
Palomino 18.-

FORLONG MON AMOUR 2019 Cádiz. Palomino
36.-

ABADÍA DA COVA VOLTA 2022 Ribera Sacra.

Albariño, Godello Treixadura y Blanco
Lexítimo. 34.-

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 2021. Chile.

Chardonnay 40.-

MONTAGNY PREMIER CRU 2016 Borgoña.

Chardonnay 42.-

MALVASÍA SECO BERMEJO 2021 Lanzarote.

Malvasía volcánica 26.-



Λ T X Λ

Para comenzar

Pan de masa madre y mantequilla

Buñuelo de corvina, escabeche y panceta ibérica

Esponja de tomate, hinojo y caballa "la tarifeña"

Sashimi de atún rojo, gel de alcaparra y limón marroquí

Entrante

Alcachofa, gamba blanca y judiones

Principales

Merluza, salsa en amarillo y percebes

Solomillo de jabalí, salsifi y regaliz

Postre

Piña, coco y chocolate blanco

Agua, café e infusiones

49€ (IVA incluido)