



ATXA

ENTRANTES

- Jamón ibérico,
tostas y tomate 23.-
- Carpaccio de gamba roja 18.-
- Arroz campero, atún rojo y salsa
bizkaina 19.-
- Steak tartare de vaca retinta 21.-
- Huevo 64°C, crema de guisantes,
leche de cabra ahumada y lomo
doblado 16.-
- Cogollos brasa, emulsión de
cebolleta y atún rojo semicurado
16.-
- Verduras de temporada a la brasa,
jamón ibérico y toffee de maíz
17.-

PRINCIPALES

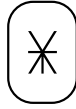
- Corvina brasa, Harira y berenjena
asada 21.-
- Calamar txiki brasa, carbonara
ibérica y salsa negra 22.-
- Pulpo braseado, almogrote, limón
marroquí y pimientos padrón 22.-
- Lomo alto de atún rojo brasa,
manteca colorá, patata baby y
piparra 23.-
- Canelón de pollo campero,
bordelesa y ras el hanout 19.-
- Guiso de callos 19.-
- Jarrete de cordero glaseado, puré
de papas y bimi braseado 29.-
- Pluma ibérica a la brasa,
zanahorias, comino y ragú de
molleja 23.-
- Txuleta de vaca retinta con
pimientos confitados y puré papa
rota 60.-

POSTRES

- Tabla de quesos y guarniciones 16.-
- Manzana asada en su propio jugo y helado de vainilla 8.-
- Flor extremeña y helado de miel de Tarifa 8.-
- Tranvía tarifeño y helado de té negro 8.-
- Tarta de limón y helado de hierbabuena y jengibre 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

Atxa está ligada al producto local y de temporada con un guiño de actualidad, con una clara tendencia al respeto de lo esencial a nuestros orígenes, una cocina honesta y fiel a la tradición.

El fuego, la brasa de carbón de encina extremeña y la huella perfumada de los humos es nuestra esencia.

Desde principios del 2022 contamos con un pequeño huerto que nos abastece de verduras, hortalizas, aromáticas y flores.

*TRABAJAMOS BAJO DEMANDA CON MARISCOS,
MOLUSCOS Y PESCADOS DE LA ZONA

Disfruten de Atxa



ATXA

Pan de masa madre y mantequilla

Tartaleta de remolacha, atún rojo y tomate

Buñuelo de morcilla, panceta ibérica y escabeche de berza

Gamba roja, coliflor y algas

Puerro brasa, queso de cabra y adobo gaditano

Alcachofa, lechuga de mar y yema de huevo

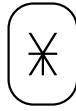
Royal de atun rojo, perigordine y chirivía

Molleja de ternera, remolacha y pistou de aromáticas

Mango, fruta de la pasión y coco

52 € (IVA incluido)

Menú Servido a mesa Completa y disponible con reserva
previa de 24h.



ATXA

ESPUMOSOS

CAMPESTRAL ANCESTRAL BURBUJA 2020
Cádiz. Palomino 21.-

AMORRO ROSADO ESPUMOSO 2022
Cádiz. Tintilla de Rota 25.-

RAVENTÓS I BLANC DE LA FINCA 2019
Xarel.lo, Macabeo, Parellada 38.-

RAVENTÓS I BLANC DE NIT 2021
Xarel.lo, Macabeo, Parellada,
Monastrell 31.-

RUINART BLANC DE BLANCS. Chardonnay
96.-

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier 93.-

BLANCOS

COLOMA ATXA 2022 Extremadura.
Alarije 3, 16.-

COLOMA MUSCAT 2020 Extremadura.
Pansa Blanca 17.-

IGNOTUS 2020 Cádiz. Palomino,
Riesling y Moscatel de Alejandría
23.-

FORLONG BLANCO 2022 Cádiz.
Palomino, px 3.50, 21.-

FORLONG MON AMOUR 2019 Cádiz.
Palomino 36.-

MAHARA ALBUR 2022 Cádiz.
Palomino 29.-

SOCAIRE 2020 Cádiz. Palomino 39.-

ARIYANAS SECO SOBRE LÍAS FINAS 2021
Sierras de Málaga. Moscatel de
Alejandría 32.-

ORO DE CASTILLA 2022 Rueda.
Verdejo 3, 17.-

PROTOS VERDEJO CUVÉE 2022 Rueda.
Verdejo 19.-

MENADE ORGÁNICO 2022 Castilla y
León. Verdejo 21.-

CISSUS CRIANZA OXIDATIVA 2016
Castilla y León. Verdejo 49.-

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

ATUNA 2021 Somontano. Chardonnay 21.-

SIN PALABRAS 2022. Rías Baixas.
Albariño 27.-

CUNQUEIRO III MILENIUM 2022. Ribeiro
Albariño, Godello, Loureira blanca
y Treixadura 27.-

ABADÍA DA COVA LOIA 2021 Ribera
Sacra. Albariño, Godello
Treixadura y blanco Lexítimo.
38.-

PARDAS PUR XARELO 2019 Penedés.
Xarelo 45.-

MALVASÍA SECO BERMEJO 2022
Lanzarote. Malvasía volcánica
26.-

ITSASMENDI 2022 TXAKOLI.
Hondarrabi Zuri 21.-

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 2021.
Chile. Chardonnay 40.-

LOUIS LATOUR MONTAGNY LA GRANDE
ROCHE 2021 Montagny AOC.
Chardonnay 60.-

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, 28.-

OLOROSO ROMATE Jerez. Palomino
Fino, 3.50, 20.-

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



ATXA

ROSADOS

PAVINA ROSADO 2022 Castilla y León. Pino noir 3.50 2l.-

TINTOS

COLOMA ATXA 2020 Extremadura. Pinot noir, Garnacha 3, 16.-

COLOMA MERLOT 2019 Extremadura. Merlot 24.-

XENTIA DE JUAN CARRILLO 2020 Extremadura. Tempranillo, Graciano 28.-

ENCOMIENDAS DEL TERRUÑO 2018 Extremadura. Tempranillo, Graciano 38.-

FINCA EL COLMENAR 2016 Extremadura. Garnacha, Syrah, Merlot 38.-

DOU VITES 2019 Cádiz. Syrah y merlot 2l.-

TABERNER 2017 Cádiz. Syrah 36.-

BIGA DE LUBERRI 2019 Rioja. Tempranillo, 3.5, 19.-

LA BICICLETA VOLADORA 2021 Rioja. Garnacha 22.-

REMELLURI 2015 Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano 58.-

BAIGORRI FINCA LA CANOCA 2020 Rioja Alta. Tempranillo 34.-

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

VIÑA BOSCONIA 2011 Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuela, Graciano 49.-

FINCA MARTELO 2016 Rioja. Tempranillo, Mazuela, Viura 52.-

AN/2l 2020 Mallorca. Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu 35.-

ABADIA DA COVA FUDRE 2021 Ribera sacra. Mencía 29.-

VIÑAS ELIAS 2021 Toro. Tinta toro 22.-

CASA CASTILLO LA TENDIDA 2020 Jumilla. Monastrell y Garnacha 20.-

CÉSAR LUCENDO 2019 Castilla la Mancha. Tempranillo, Cabernet sauvignon, merlot 38.-

SER O NO SER 2020 Ribera del Duero. Tempranillo 3.5, 19.-

SELECCIÓN DE LA AGUILERA 2017 Ribera del Duero. Tempranillo 33.-

AALTO 2020 Ribera del Duero. Tempranillo 72.-

PROTOS 27 2020 Ribera del Duero. Tempranillo 40.-

CHATEAU MARTET 2018 Bordeaux. Merlot 52.-

CHATEAU HAUT MARBUZET 2016 Bordeaux. Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot 68.-

BRUNELLO PIAN DELLE VIGNE 2013 Toscana. Sangiovese 70.-

DULCES

FONSECA TAWNY 10 AÑOS Oporto 7.50,52.-

VALVERAN 20 MANZANAS 37,5cl

D.O. Sidra de Asturias. Manzanas varias 35.-

CISSUS SOLERA REVELDE 50cl

Castilla y León. Palomino fino, Viura y Verdejo 40.-

VINOS DE COLECCIÓN

DON PÉRIGNON VINTAGE 2010 Francia.
Pinot noir, Chardonnay 350.-

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ Francia.
Pinot noir 130.-

CLOS LENTISCUS KIKIRIKI BLACK 2019 1L
Penedés. Vino natural. Ull de llebre
y Cariñena 35.-

RODA I RESERVA 2018 Rioja.
Tempranillo, Graciano 90.-

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2009
Rioja Tempranillo, Mazuelo 450.-

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

TIGNANELLO 2017 Toscana.
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc 160.-

ALION 2014 3L Ribera del Duero.
Tempranillo 700.-

VEGA SICILIA ÚNICO 2009 Ribera del
Duero.
Tempranillo, Cabernet Sauvignon 750.-

VEGA SICILIA ÚNICO 2006 MAGNUM Ribera
del Duero.
Tempranillo, Cabernet Sauvignon 1400.-