



Menú 1

Entrantes (X 2)

Sutiliza de Gofio con Tofu Asado, Mermelada de

Piña y Pesto de Cilantro

Crujiente de Gambón con Crema Ágria

1º PLATO

Crema de Berros con Daditos de Plátano y Millo

2º PLATO

Suprema de Chernz con Costra de Sal Pisto de Bubangos y Mantecquilla con Migl de Palma

Ó

Fantasía de Congjo al Salmorjejo con Puré de Patatas Bonitas, Espuma de Romero y Pomada de Mojo rojo

POSTRE

Delicias de Chocolate con Mousse de Guayaba y Queso de Cabra

Bodega

Refrrescos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Otras Bodegas

Pvp 25.00€



Restaurante Bodegón Atalaya
Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas
Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com





Menú 2

Entrante (X 3)

Cigarrillos de Morcilla de Burgos

Rejo de Pulpo Frito con Pomada de Pimentón y Humus de Almendra

Tosta de Sardina Confitada con Piña de Doñana y Berenjena

1º plato

Ensalada de Doñana con Foie Hielado, Crujientes de Maíz Tostado y Manzana Ágria

2º Plato

Roulada de Merluza y Salmón Marinado, Sobre Espzjo de Salmorajo y Ajo Blanco

Ó

Dadito de Cordero y Molizjas Asadas con Ensalada de Espinacas Templada

Postre

Bombón de Mandarina con Pomada de Naranjas Sobre Bizcocho de Chocolate Blanco

Bodega

Refrescos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Bodegas

Pvp 35.50€

Restaurante Bodegón Atalaya
Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas
Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com



Menú 3

Entrante (X 4)

Bocaditos de Salmorçjo con Ventreçea de Atún Confitado al Tomillo
Cuerpo de Champiñón Relleno con Ibérico y Foie Trufado Gratinado Con Queso
De Cabra

Cucharilla con Hielado de Pimienta Verde y Jamón de Pato
Rejo de Pulpo Asado con Curry Picante y Harina de Arbezquina

1º plato

Crema de Espárragos Verdes con Raviolis de Zamburiñas y Virutas de Ibéricos

2º Plato

Lubina Salvaje con Crema de Jamón Tartar de Melón y Alcaparras Negras

Ó

Canclón de Solomillo Ibérico con Calabaza Cremosa Glasado con Queso
Payogo

Postre

Manjar de Caramelo y Nueces, Bañado con chocolate Sobre Bizcocho y Crema
de Avellana

Bodega

Refrescos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero
o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Otras Bodegas

Pvp 40.00€



Restaurante Bodegón Atalaya
Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas
Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com



Menú 4

Aperitivos X 5

Foiz en Texturas, Crujiente de Pistachos, con Manzana Ágria

Vizira Ásada con Paneceta Ibérica Pomada de Remolacha y Airz Marino

Gambones en Tempura con Semilla de Calabaza y Crema Ágria

Biscocho especiado con Cebolla Caramelizada y Mouse de Queso de Cabra

Mini Soufflé de Bacalao con Mermelada de Remolacha

Entrante

Socarra de Arroz, Langostinos y Algas Marinas

1º Plato

Lomo de Atún Rojo, Manteca con Zurrapa y Velo de Tomate

2º plato

Dado de Prasa Ásada con Pomada de Regaliz y Moniato Ásado

Postre

Terrina de Chocolate Blanco y Negro con Crema de Avellanas y Orzos

Bodega

Refréscos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero
o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Otras Bodegas

Pvp 45.00€



Restaurante Bodegón Atalaya
Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas
Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com





Menú 5

Aperitivos X 6

Mini Soufflé de Queso de Cabra y Gurumelos

Cucharilla de Migas con Virutas de Pacharán y Chistorras Marina

Mil Hojas de Setas con Foie Granada y Naranja Ágria

Tosta de Solomillo al Whisky con Chip de Ajos Tostados

Mousse de Guacamole con Caviar de Anchoas y Pan de Tomate

Mojillón en Escabeches Crujiente con Ajo Blanco de Pera

Carpacho de Rapé y Langostino con Harina de Arboquina y Espuma de Mar

Entrante

Salmorjeo Cordobés con Hielo de Aceite de Oliva y Crujiente de Ibérico

1º plato

Tagliatelle de Choco de Huelva en su Tinta, Confitado con Piña de Doñana,
Crema de Gambas y Bizcocho de Cerveza

2º Plato

Magret de pato Asado a Baja Temperatura con Compota de Higos al Vino de
Naranja

Postre

Mil Hojas con Mousse de Toffe Picante y Chocolate Amargo

Bodega

Refrescos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero
o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Otras Bodegas

Pvp 50.00€

Restaurante Bodegón Atalaya

Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas

Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com





Menú 6

Aperitivos X 6

Chupito de Patatas Bravas Glasado con Mayonesa

Tosta de Magret de Pato Ahumado con Melocotón asado y Cebollita Fresca

Profiteroles Rellenos con Gurumelos y Foie Trufado Glasado con Manzana Verde

Bocadito de Bloody Mary con Regaña de Sésamo y Tartar de Corvina

Rape Confitado con Menta y Bizcocho de Tomate

Pañuelitos de Moreilla de Burgos con Compota de Pimientos Rojos

Entrante

Calabacín relleno de Salmón Marinado con su Corona de Langostinos

1º plato

Dame de Bacalao Sobre Risotto de Cigalas Glasado con Ali-Oli Verde

Sorbete de Melocotón y Lima

2º plato

Solomillo de Cordero, Patatas Lionesas, Ajo Blanco y Tzjas de Sésamo

Postre

Bombón de Leche Frita con Dulce de Leche y Borracho de Almendras

Bodega

Refrzescos, Agua, Cerveza Cruzcampo, Vino Blanco del Condado Viña Barradero o Juan Jaime, Rioja Adrian Serrano Crianza, Ribera del Duero Roble Mensaje

Consultar Otras Bodegas

Pvp 50.00€

Restaurante Bodegón Atalaya

Sector Anade Real Nº 20 Edificio Blanca Paloma S/N Cp. 21760 Matalascañas

Telf. 959430192; Email: reserva@bodegonatalaya.com

