

Bienvenidos a Atapa-it, ingenio e inquietudes entre fogones. Esperamos disfruten de la comida, nuestra filosofía es la de compartir y por ello todos los platillos son para compartir y disfrutar!

Tapitas para empezar con buen pie

* Olivas de payés 2.50€



* Anchoas del Cantábrico sobadas a mano (6 u.)
con pan con tomate 8,00€



*Patatas bravas al estilo Atapa-it 4.50€



* Bomba Atapa-it 3.10€

*Croquetas de jamón ibérico (1 u.) 1.70€

*Jamón de bellota con pan con tomate 9.90€



* Crema Catalana de foie con mermelada 6.90€

*Ensaladilla rusa con ventresca de atún 4.50€



* Espuma de patata con huevo poché y trufa 6.20€

*Saquitos de Brie con mermelada de higo(1 u.) 1.80€

*Tempura de verduras y langostinos con tres salsas 5.30€



Tapitas Animales

*Tartar de atún con aguacate 8.50€



*Pulpo gallego con patatas ratte glaseadas 12.20€



* Salmón marinado con jengibre y soja 6.60€



*Lingote de Cordero con puré de celery 8.90€



*Lomo de buey con ceps confitados 9,90€



*Steak tartar al estilo Atapa-it 9.50 €



*Canelón de asado de pato y foie 9.40€

Las Tapitas más dulces

* Raviolis de plátano y chocolate 4.50€

* Raviolis de Crema 4.50€

* Brownie con leche merengada 5.90€

* Cheesecake 4.90€