

CELLER

NEGRES

DOQ PRIORAT
GR-174 Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa 18,00

DO MONTSANT
L'Efecte Volador Garnatxa, Carinyena 14,90

DO RIBERA DE GUADIANA
Habla del silencio Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo 16,00

DOCa RIOJA
Ramón Bilbao Criança, Tempranillo 14,90
Ramón Bilbao Edició Limitada Tempranillo 19,90

DO RIBERA DEL DUERO
Fuentespina Criança Tempranillo 14,90
Protos Roble Tinta Fina 15,80

ITALIA
Lambrusco Tinto 11,50

BLANCS

DO PENEDES
Viña Sol Torres Parellada, Garnatxa blanca 12,80
Ermita d'Espiells Juvé & Camps Chardonnay, Charelo, Macabeo, Parellada 13,60
Gessamí ECO Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer 18,50

DO RUEDA
Finca Real Verdejo, Viura 13,00
Ramón Bilbao Verdejo 13,00

DO RIAS BAIXAS
Trasmallo Albariño 13,00
Mar de Frades Albariño 22,50

DO VALDEORRAS
Pago de los Capellanes Godello 19,00

ROSAT

DO EMPORDÀ
Ullones Garnatxa 13,80

DO RIOJA
Ramón Bilbao Garnatxa 13,90

ITALIA
Lambrusco Rosat 11,50

CAVA

Cava de l'Atlàntida , Brut Nature Reserva 13,00
Torelló Brut Reserva, Macabeu, Parellada, Xarel·lo 19,80
Gramona Imperial Brut, Macabeu, Xarel·lo, Parellada 28

BODEGA A COPES

Ramón Bilbao Criança DO Rioja 3,30
Fuentespina Criança DO Ribera de Duero 3,30
Finca Real, Verdejo Viura DO Rueda 3,20
Trasmallo Albariño 3,20
Cava de la casa Brut Nature Reserva 3,30

SANGRÍES I TISANES

Sangria de Vi 10,50
Petita 7,50
Sangria de Lambrusco rosat 12,50
Petita 8,50
Tisana de Cava 12,50
Petita 8,50

CERVESES Ampolles

Estrella-Damm 33cl 2,50
Voll-Damm 33cl 2,80
Free-Damm torrada 0.0% 33cl 2,70
Estrella-Damm Daura (sense gluten) 33cl 3,00

CERVESES Barril

Estrella-Damm	Damm-Lemon	Turia Torrada
Canya 1,90€	Canya 1,90€	Canya 2,00€
Copa 2,40€	Copa 2,40€	Copa 2,55€
Tropicana 4,10€	Tropicana 4,10€	Tropicana 4,30€

REFRESCS

Coca-cola 2,75
Coca-cola zero 2,75
Nestea 2,75
Aquarius 2,75
Fanta taronja o llimona 2,75
Tònica Nórdic 2,60
Red Bull 2,80
Bitter Kas 2,50

AIGÜES

*Aigua natural 70cl. 1,50
*Aigua amb gas 70cl. 1,50
(*aquesta aigua ha estat filtrada i no conté productes químics)
Vichy Catalán 30cl. 2,40
Aigua natural 50cl. 1,35

atlàntida
Mataró Parc

IDEALS X COMPARTIR

PLATETS!

Cargols a la "llauna" 6,50
Natxos Atlàntida amb la nostra salsa especial, crema de cheddar i guacamole 10
Amanida russa natural 6
Fingers de pollastre cruixents amb salsa de mostassa i mel 10,50
Piruleta de formatge Brie fregit amb sèsam i melmelada de tomàquet 2uds. 6,90

Cassoleta de musclos a la marinera 8,70
Musclos a l'estil del Xef 8,70
Calamarcets a l'andalusa 12
Xipirons a l'andalusa 11,50
Calamars nacional a la romana 17,25

Patates "cachondas" (all-i-oli especiat amb herbes aromàtiques de Can Ferrer i pebre vermell de la Vera) 5,90

Patates braves amb dues salses 5,90

Truita de patata i ceba amb pa amb tomàquet 5,90

Croquetes de l'Atlàntida 6 u. de pernil i pollastre 6,25

Coca de vidre amb tomàquet 3,50

Focaccia amb orenga 3,90

½ Focaccia amb orenga 2,50

*Suplement salses 1,50
all i oli, romesco, salsa brava o maionesa

ENTRANTS I AMANIDES

Burrata de Búfala amb coca d'oli, escalivada, salsa pesto i pinyons 12,50

Amanida Cèsar de pollastre, crostons de pa, parmesà, bacó i maionesa d'anxova 10,90

Amanida de formatge de cabra fregit, pera, tomàquet sec, pinyons i cruixent de pasta brick i crema balsàmica 10,90

Amanida "Xató" amb bacallà, tonyina, anxoves, escarola i romesco 12,50

OLÉ ELS NOSTRES OUS!

Ous cabrejats amb salsa brava i all i oli i patates 8

Ous cabrejats amb xistorra, salsa brava i all i oli i patates 8,90

Ous estrellats amb pernil ibèric d'aglà i patates 12,50

Ous estrellats amb bolets, patates, foie i oli de tòfona blanca 12,50

TÀRTARS I CARPACCIOS

AMB FOCACCIA

Tàrtar de tonyina amb alvocat, salsa soia i oli de sèsam 14,50

Tàrtar de salmó amb guacamole 14,50

Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i oli d'oliva verge extra 13,80

Carpaccio de carbassó amb formatge de cabra, pinyons i vinagreta de Mòdena 10,80

MENÚ INFANTIL

Fins als 12 anys, escull un menú, inclou un refresc i un gelat 13,00

MENÚ DORI
Macarrons bolonyesa + croquetes + patates

MENÚ NEMO
Pizza Junior + croquetes

MENÚ BRUCE
Filets de pit de pollastre a la planxa amb patates fregides o castell d'arròs amb tomàquet (opció sense gluten arròs)

CARNS

- Cuixa de pollastre PIO a la brasa de carbó (alimentació amb cereals) amb amanida i patata panadera 11,80
- Hamburguesa de vaca vella madurada amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada, patates palla pa de briox amb sèsam 12,00
- Escalopa de llom farcida de pernil i formatge amb patates fregides 9,50
- Entrecot (300 gr.) a la brasa de carbó amb patates baby i pebrots de Padró (Salsa rocafort i pebre verd supl. +2€) 20,00
- Costelles de cabrit arrebossades amb patates fregides i pebrots del Padró 15,60
- Xurrasco de vedella a la brasa de carbó amb patates fregides, moniato fregit i salsa chimichurri 14,90
- Secret ibèric d'aglà a la brasa de carbó amb pera i poma a la planxa i patates panadera 15,90
- Entranya de vedella a la brasa de carbó amb milfulls de patates i salsa chimichurri 13,90
- Ribs (Costellam de porc a baixa temperatura) amb salsa BBQ, romaní, farigola i patates baby 14,90
- Pit de pollastre a la planxa amb arròs o amanida verda o patates fregides 10,80
- Suplement guarnició verdura a la brasa +2.75

PASTA

- Canelons casolans gratinats 10,00
- Combinat de pastes: Salsa carbonara, bolonyesa i 4 formatges 12,75
- Espaguetis o macarrons: Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto 8,90
- Espaguetis De Cecco frutti di mare 13,25
- Rigatoni del Xef amb salsitxa trufada, pollastre, bitxo, crema de parmesà i oli de tòfona 13,25
- Raviolis de foie "Collverd" amb oli de tòfona blanca, sal Maldon i reducció de Mòdena 16,00
- Raviolons de pasta fresca farcits de verdures amb salsa de tomàquet, alfàbrega i parmesà 12,90
- Raviolis de carn: Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto 10,00
- Raviolis de carn sense gluten: Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto 11,75
- Nyoquis amb pesto, tomàquet i parmesà 10,00

ARROSSOS

- Risotto de ceps amb espàrrecs verds, carbassó i parmesà 13,25
- Arròs caldós de marisc "Illa de Riu" del Delta de l'Ebre 17,20
- Paella marinera 15,50 per persona mín. 2 persones
- Arròs negre amb cloïsses i xipirons 15,50 per persona mín. 2 persones
- Fideuada marinera o fideuada negra 13,50 per persona mín. 2 persones

EL MÍTIC Nº1

Espagueti a la bolonyesa, croquetes Atlàntida, escalopa de llom farcida de pernil i formatge i patates fregides 14,00

PEIX I MARISC

- Sípia a la planxa amb amanida verda 15,90
- Calamars nacionals a la planxa amb all-i-oli negre i verduretes 16,50
- Bacallà amb gambes, gules, bitxo, tomàquet xerris i pebrots de Padró 17,80
- Bacallà a la catalana 16,50
- Salmó al forn de carbó amb arròs integral, espàrrecs verds i salsa de pebre negre 17,50
- Llobarro al forn amb patates panadera i all i julivert 14,40

PIZZES TOTES AMB TOMÀQUET, MOZARELLA I ORENGA

- MARGARITA: Tomàquet, mozzarella 10
- TONYINA: Tonyina 12
- YORK: Pernil dolç 11
- ATLÀNTIDA: Pernil dolç, xampinyons 12
- BACÓ: Bacó 11
- BELENCITA: Bacó, ceba, rocafort 12,75
- HAWAIANA: Pernil dolç, pinya 12
- CARBONARA: Bacó, salsa carbonara 12,75
- CALZONE: Pernil dolç, ou dur, tonyina, bacó 14 (no apte per a celíacs)
- DE GAMBES: Gambes 14
- NAPOLITANA: Anxoves, olives 14
- 4 ESTACIONS: Gambes, pernil dolç, anxoves, xampinyons 14
- 4 FORMATGES: Parmesà, emmental, roquefort i mozzarella 12
- BBQ: Bacó, carn, formatge cheddar, salsa barbacoa 12,75 (no apte per a celíacs)
- MALLORQUINA: Sobrassada i brie 12
- SANDOKAN: Pernil dolç i bolonyesa 12,75

ESPECIALS DE LA CASA

- REGINA: Pernil ibèric, formatge brie i ruca 14,00
- CLAUDIA: Rodanxes de tomàquet, pernil ibèric i formatge de cabra 14,00
- ROLL-PIZZA: Pernil ibèric, espàrrecs verds, rodanxes de tomàquet i parmesà 14,00
- PRIMAVERA: Verdures del temps, pesto i pinyons 14,00
Massa negra de farina de blat i carbó vegetal
- VOLCANO: Mozzarella de búfala, xerris, pernil ibèric, ruca i orenga 14,00
Massa negra de farina de blat i carbó vegetal
- MARINA: Sípia, gambes, all-i-oli i pebre vermell de la Vera 14,50
- DI MARE: Salmó, tonyina, anxoves i caviar 14,00
- KEBAB-CALZONE: Pollastre marinat, salsa de iogurt, blat de moro, ceba, tomàquet natural 14,50
No apte per a celíacs

Suplement pizzas sense gluten +2,75€
Suplement ingredient extra: anxoves / gambes / pernil ibèric / salmó +2,40€
Suplement altres ingredients extra: +1,50€