

CELLER

NEGRES

DOQ PRIORAT
GR-174 Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa 17,80

DO MONTSANT
L'Efecte Volador Garnatxa, Carinyena 15,90

DO EMPORDÀ
Furot Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot 15,80

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

DOCa RIOJA
Ramón Bilbao Criança, Tempranillo
50cl. 11,70
75cl. 15,90
Magnum 27,50
Ramón Bilbao Edició Limitada Tempranillo 19,90
Ramon Bilbao Reserva Tempranillo, Mazuelo, Graciano 20,50
Cune Criança Tempranillo, Mazuelo, Garnatxa 14,90

DO RIBERA DEL DUERO
Fuentespina Criança Tempranillo 14,90
Bela Roble Tempranillo 14
Protos Roble Tinta Fina 15,80
Pago de los Capellanes Roble tempranillo 23,90

ITALIA
Lambrusco Tinto 12,50

BLANCS

DO PENEDÈS
Viña Sol Torres Parellada, Garnatxa blanca 13
Gramona Mustillant agulla ECO Parellada, Macabeo 14
Ermita d'Espiells Juvé & Camps Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu, Parellada 14
Viña Esmeralda Torres Gewürztraminer, Moscatel 15,50
Gessamí ECO Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer 19

DO RUEDA
Finca Real Verdejo, Viura 14
Ramón Bilbao Verdejo 14,50

DO ALELLA
Pansa Blanca Eco Pansa blanca 16

DO RIAS BAIXAS
Trasmallo Albariño 14
Mar de Frades Albariño 23

DO VALDEORRAS
Pago de los Capellanes Godello 20

CERVESES Ampolles

Estrella-Damm 33cl 2,60
Voll-Damm 33cl 2,90
Free-Damm torrada 0.0% 33cl 2,80
Free-Damm lemon 33cl 2,80
Estrella-Damm Daura (sense gluten) 33cl 3,30
Coronita extra 33 cl 3,30
Alhambra 3,75

ROSAT

DO EMPORDÀ
Ullones Garnatxa 14,50

DO PENEDÈS
Torres de Casta Carinyena, Garnatxa 13

DO RIOJA
Ramón Bilbao Garnatxa 14,50

ITALIA
Lambrusco Rosat 12,50

BODEGA A COPES

Ramón Bilbao Criança DO Rioja 3,50
Fuentespina Criança DO Ribera de Duero 3,50
Finca Real, Verdejo Viura DO Rueda 3,50
Viña Sol DO Penedès 3,50

Trasmallo Albariño 3,50
Cava de la casa Brut Nature Reserva 3,50

SANGRÍES I TISANES

Sangria de Vi 12
Petita 9
Sangria de Lambrusco rosat 13,50
Tisana de Cava 13,50
Petita 9,50

CAVA

Cava de l'Atlàntida 14
Brut Nature Reserva
Torelló Brut Reserva 20
Macabeu, Parellada, Xarel·lo
Torelló Pal·lid Rosat 23
Parxet Grapa 20
Brut, Macabeu, Parellada, Pansa blanca
Juvé & Camps Rva. Família 26
Brut Nature, Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Gramona Imperial 29
Brut, Macabeu, Xarel·lo, Parellada

CHAMPAGNE


Moët & Chandon Brut Imperial 57
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier


CERVESES Barril

Estrella-Damm
Canya 2
Copa 2,50
Tropicana 4,20
Turia Torrada
Canya 2,10
Copa 2,65
Tropicana 4,40


atlàntida 

ENTRANTS I AMANIDES

✓ Burrata de Búfala amb xerris confitats, pesto i pinyons 12,90 

✓ Amanida caprese amb mozzarella de búfala, tomàquet, fruita de temporada i vinagre balsàmic 11,50 

Amanida Cèsar de pollastre, crostons de pa, bacó i maionesa d'anxova 11,50 

✓ Amanida de formatge de cabra fregit, fruita, tomàquet sec, pinyons i cruixent de pasta brick 11,50 

Amanida "Xató" amb bacallà, tonyina, anxoves, escarola i romesco 13,50 

Cabdells a l'estil del Xef amb pernil ibèric d'aglà i vinagreta d'alls 16,50 


IDEALS X COMPARTIR PLATETS!

Amanida alemanya 6


Amanida italiana 6 

Amanida russa natural 6

Cargols a la "llauna" 10,50

✓ Natxos Atlàntida 10,50 
Amb la nostra salsa especial, crema de cheddar "jalapeños" i guacamole

Pernil ibèric d'aglà amb coca de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra 16 


Fingers de pollastre cruixents amb salsa de mostassa i mel i patates fregides 10,50 


✓ Piruleta de formatge Brie fregit amb sèsam i melmelada de tomàquet 2u. 6,90 

Xipirons a l'andalusa 12 


Calamars nacionals a la planxa amb guarnició d'arròs negre i all-i-oli 16,50 

Calamarcets a l'andalusa 12 


✓ Patates "cachondas" 6,50 
All-i-oli especial amb herbes aromàtiques de Can Ferrer i pebre vermell de la Vera

✓ Patates braves amb dues salses 6,50 


Croquetes de l'Atlàntida 6u. 6,50 
De pernil i pollastre


Mixt de croquetes de l'Atlàntida 8u. 10,50
Sipia amb all-i-oli 2u. 


✓ Carbassó amb formatge de cabra 2u. 

Pernil i pollastre 2u. 

✓ Ceps amb nous 2u. 


✓ 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

OLÉ ELS NOSTRES OUS!

✓ Ous cabrejats amb patates 8,50 

Ous estrellats amb xistorra i patates 9 

Ous estrellats amb pernil ibèric d'aglà i patates 12,90 


Ous trencats amb gambes 12,90 


TÀRTARS I CARPACCIOS


AMB FOCACCIA


Steak tàrtar 16,50 

Tàrtar de salmó marinat amb alvocat, tomàquet i salsa de soia 14,50 

Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i oli d'oliva verge extra 14 

✓ Carpaccio de carbassó amb formatge de cabra, pinyons i vinagreta de Mòdena 11 


Carpaccio de peus de porc amb foie ratllat i poma confitada 13,80 

Trio de carpaccios (salmó, bacallà i tonyina) amb olivada i xerris confitats 14,50 


MENÚ INFANTIL

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


MENÚ BRUCE

Pollastre al forn amb castell d'arròs amb tomàquet (sense gluten) 

MENÚ DORI

Macarrons bolonyesa + croquetes + patates 

MENÚ NEMO

Pizza Junior (un ingredient) + croquetes 

ESPAÑOL I ALTRES LENGÜES



CARNES

- Cuixa de pollastre PIO (alimentació amb cereals) amb verdura del temps a la brasa de carbó 12,50
- Bistec de vedella a la planxa amb patates fregides 13
- Escalopa de llom farcida de pernil i formatge amb patates fregides 10
- Hamburguesa de vaca vella madurada amb formatge cheddar, enciam, tomàquet, guacamole, patates fregides i pa de briox amb sèsam 13,90
- Black Angus Burguer (200g.) amb ou ferrat, bacó, cheddar, pa negre amb sèsam i patates fregides 16,50
- "Abanico" de porc ibèric a la brasa de carbó amb fruits vermells i fruita flambejada 16
- Costelles de cabrit arrebossades amb patates fregides i pebrots del Padró 16
- Costelles i mitjanes de xai de Terol a la brasa de carbó amb patates fregides i pebrots del Padró 21,50
- "Garra de oso" (costellam de vedella) a baixa temperatura amb bastonets de moniato i pebrots del Padró 29,50
- Xurrasco de vedella a la brasa de carbó amb patata al caliu i escalivada 15,50
- Filet de vedella a la brasa de carbó amb arròs saltat i verdura 24
Salsa rocafort o pebre verd supl. +2,00, supl. foie +3,50
- Entrecot a la brasa de carbó 300 gr. amb patates steak-house 21,50
Salsa rocafort o pebre verd supl. +2,00
- Ribs (Costellam de porc a baixa temperatura) amb salsa BBQ, romaní, farigola, patates baby i cebetes perla 14,90
Suplement guarnició verdura a la brasa +2,75

PASTA I ARROSSOS

- Canelons casolans gratinats 10,50
- Combinat de pastes 13
Salsa carbonara, bolonyesa i 4 formatges i pesto
- Espaguetis o macarrons 8,90
Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto
- Tagliatelle amb carbassó, espàrrecs verds saltats i formatge de cabra 12
- Rigatoni del Xef amb salsitxa trufada, pollastre, bitxo, crema de parmesà i oli de tòfona 13,50
- Raviolis de foie "Collverd" amb oli de tòfona blanca, sal Maldon i reducció de Mòdena 16
- Raviolons de pasta fresca farcits de verdures amb salsa de tomàquet, alfàbrega i parmesà 12,90
- Raviolis de carn 10
Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto
- Raviolis de carn sense gluten 12
Salsa bolonyesa, carbonara, 4 formatges o pesto
- Risotto de ceps amb espàrrecs verds, carbassó i parmesà 13,50
- Arròs caldós de marisc "Illa de Riu" del Delta de l'Ebre 18

PEIX I MARISC

- Sípia a la planxa amb amanida verda 16,50
- Calamars nacionals a la planxa amb guarnició d'arròs negre i all-i-oli 16,50
- Bacallà amb gambes, gules, bitxo, tomàquet xerris i pebrots de Padró 17,80
- Salmó a la brasa, mix d'arrossos amb salsa japonesa, espàrrecs verds i salsa teriyaki 17,50
- Suquet de rap i marisc a la marinera 32
- Espagueti a la bolonyesa, croquetes Atlàntida, escalopa de llom farcida de pernil i formatge i patates fregides 14,50

EL MÍTIC N°1

PIZZES

TOTES AMB TOMÀQUET, MOZARELLA I ORENGA

- MARGARITA: Tomàquet, mozzarella 11
- YORK: Pernil dolç 12
- ATLÀNTIDA: Pernil dolç, xampinyons 12,50
- BACÓ: Bacó 12
- BELENCITA: Bacó, ceba, rocafort 12,75
- HAWAIANA: Pernil dolç, pinya 12,50
- CARBONARA: Bacó, ceba, salsa carbonara (sense tomàquet) 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: Cheddar, emmental, roquefort i edam 12,50
- MEXICANA: Carn picada, "frijoles", chili, salsa mexicana 12,75
- NAVARRA: Bacó, ceba, ou estrellat 12,75
- BBQ: Bacó, carn, formatge cheddar, salsa barbacoa 12,75
No apte per a celíacs
- MALLORQUINA: Sobrassada i brie 12,50

ESPECIALS DE LA CASA

- REGINA: Pernil ibèric, formatge brie i ruca 14
- CLAUDIA: Rodanxes de tomàquet, pernil ibèric i formatge de cabra 14
- ROLL-PIZZA: Pernil ibèric, espàrrecs verds, rodanxes de tomàquet i parmesà 14
- PRIMAVERA: Verdures del temps, pesto i pinyons 14
Massa negra de farina de blat i carbó vegetal
- VOLCANO: Mozzarella de búfala, xerris, pernil ibèric, ruca i orenga 14
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
- BIANCA: Crema de parmesà, salsitxa trufada, pollastre, bitxo i oli de tòfona 14,50
Sense tomàquet
- BURRATA: Burrata, tomàquet sec, xerris i crema de pesto 14,50
- KEBAB-CALZONE: Pollastre marinat, salsa de iogurt, blat de moro, ceba, tomàquet natural 14,50
No apte per a celíacs

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