

# **ATXURI**TAPAS

Anchoas con AOVE *limpiadas a mano por nosotros*

**Bacalao al Pil Pil**

**Bacalao a la andaluza (frito con su sofrito casero)**

**Carboncillos de bacalao con mayonesa de pil pil**

**Croquetas de carrillada ibérica**

**Ensaladilla de atún almadraba (Tarantelo) con su escabeche y amontillado**

**Ensalada de cogollos con ventresca**

**Flor de alcachofa a la plancha con jamón(2 und)**

**Tabla de quesos vasco-andaluz**

**Tartar de tomate deshidratado de Conil con queso Idiazabal**

**Morcilla de Gernika con huevo escalfado**

**San Jacobo con patatas**

**Ventresca de atún de almadraba plancha**

**Tosta de rabo de toro, pimiento del piquillo confitado y queso curado**

**Tosta de Foie con pimiento del piquillo al Pedro Ximénez**

**LAS TAPAS SÓLO SE SERVIRAN EN LA ZONA DE BARRA**

*TODOS NUESTROS PLATOS TIENEN COMO MATERIA PRIMA PRINCIPAL EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE OLVERA (CÁDIZ).*

*EN EL RESTAURANTE ATXURI GARANTIZAMOS LA TRAZABILIDAD DE TODOS NUESTROS PRODUCTOS, ASÍ COMO UN CORRECTO MANEJO Y TRATAMIENTO DE LOS MISMOS.*

*GRACIAS POR DEPOSITAR SU CONFIANZA EN NOSOTROS.*

