

TABLAS DE EMBUTIDOS / 80g

Todas nuestras tablas van acompañadas de pan a la catalana.

LOMO, CHORIZO, FUET Y BUTIFARRA CATALANA. \$275

QUESOS MANCHEGOS. \$260

JAMÓN SERRANO. \$295

JAMÓN IBÉRICO. \$495

JAMÓN DE JABUGO 100% BELLOTA. \$990

ROTOS “LOS HUEVOS” / \$190

con chistorra | con serrano | con jamón ibérico +\$290

Acompañados de una orden de pan baguette.

TAPAS

TORTILLA DE PATATA. \$130
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA. \$220
PATATAS BRAVAS. \$160
ENSALADA MIXTA CON ATÚN. \$260
BOQUERONES EN VINAGRE. \$160
QUESO FLAMBEADO CON CHISTORRA. \$225
RABO DE TORO. \$195
JAMÓN AHUMADO A LA GALLEGA. \$185
ENSALADA DE TOMATE. \$190

MORCILLA VASCA. \$190
PINTXOS MORUNOS. \$205
GAMBAS FLAMBEADAS. \$270
CHAMPIÑONES AL AJILLO. \$185
CHORIZO AL VINO TINTO. \$245
CROQUETAS DE JAMÓN. (3 PZAS) \$135
TORREZNOS CON GUACAMOLE. \$275
NAVAJAS A LA MARINERA. \$195
CHICHARRÓN DE PULPO. \$285

BOCATAS

En pan de 28 cm.

CATALÁN. / Jamón serrano y queso manchego. \$240
MADRILEÑO. / Calamares fritos con alioli. \$245
VALENCIANO. / Lomo, tocino, manchego, tomate y lechuga. \$260
RIOJANO. / Filete de res, jamón serrano, cebolla caramelizada y queso fundido. \$265
JABUGO. / Jamón ibérico de jabugo y manchego. \$490

PLATOS FUERTES

CANELONES A LA CATALANA. \$345
CACHOPO A LA ASTURIANA. \$650
CODILLO A LA ESPAÑOLA. \$740
SHORT RIB BRASEADO EN CERVEZA NEGRA. \$880

PAELLA MIXTA A LA LEÑA.
Sólo Viernes, Sábado y Domingo.
Porción \$385

POSTRES

CREMA CATALANA. \$185
TARTA DE SANTIAGO. \$245
TORRIJA CON HELADO. \$265
BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE. \$280

EXTRAS

PAN. \$20
PAN A LA CATALANA. \$90
ALIOLI. \$25
SALSA PICANTE. \$25
ENCURTIDOS CON ACEITUNAS. \$90

TRADICIÓN ESPAÑOLA

NUEVO



LEÓN

COCTELERÍA DE CASA

DON QUIJOTE \$170 Vodka, frutas tropicales y ginger ale.	ROCINANTE \$175 Mezcal joven, jugo de arándano y piña.
MEZCALERO \$175 Mezcal joven, maracuyá y piña.	MATADOR \$165 Whisky, cítricos y durazno.
EL DIVINO \$180 Ron 7 años, durazno y hierbabuena.	BELLA CIAO \$190 Tequila reposado, frutos rojos y limón.
PIÑA EXPRESS \$170 Mezcal joven, amargo de angostura, piña y jarabe de romero.	SPRITZ MARACUYÁ \$180 Aperol, vodka, maracuyá y limón.

SANGRÍAS ESPAÑOLAS

DE VINO TINTO. Cítricos, durazno y vermouht rosso.	DE VINO CAVA. Vino espumoso, naranja y durazno.	DE VINO ROSADO. Jugo de arándano, fresa y limón.
Copa \$165 Jarra \$420	Copa \$175 Jarra \$445	Copa \$170 Jarra \$430

CERVEZAS ESPAÑOLAS

ESTRELLA GALICIA \$115
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN \$115
MAHOU \$165

COCTELERÍA CLÁSICA

COSMOPOLITAN \$170 Vodka, arándanos, cítricos.	APEROL SPRITZ \$175 Aperol, cava.
NEGRONI \$185 Gin, campari y vermouht rosso.	HUGO SPRITZ \$190 St. Germain, cava, hierbabuena.
OLD FASHIONED \$190 Bourbon, angostura, azúcar.	MOJITO \$165 Ron blanco, limón, hierbabuena.
MARTINI ESPRESSO \$170 Vodka, kahlúa y espresso.	MARTINI Sucio \$180 Seco \$200

SIN ALCOHOL

Limonada natural/mineral.	\$60
Limonada frutos rojos.	\$75
Limonada pepino con tajín.	\$75
Agua de jamaica.	\$60
Agua maracuyá.	\$60
Agua dorada.	\$75
Kiwi-fresa.	\$85
Mojito virgen.	\$75

BEBIDAS REFRESCANTES

Coca Cola regular.	\$60	Agua embotellada.	\$60
Coca Cola light.	\$60	Topo Chico.	\$60
Coca Cola sin azúcar.	\$60	Topo Chico de mesa.	\$90
Joya de manzana.	\$60	Perrier.	\$90
Sprite.	\$60	Quina Schweppes.	\$55
Fresca.	\$60		

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

ROMANCERO.
VERDEJO.

LEGARIS.
SAUVIGNON BLANC.

RAIMAT.
ALBARIÑO.

ALBALI.
GARNACHA ROSADO.

REGIÓN	COPA	BOTELLA
Rioja.	\$135	\$680
Rueda.		\$790
Cataluña.		\$1,190
Castilla.	\$135	\$680

VINOS ESPUMOSOS.

LA ROSCA BRUT CODORNIU.
XARELO-PARELLADA Y MACABEO.

ARS COLLECTA CAVA RVA.
BLANC DE BLANCS.

REGIÓN	COPA	BOTELLA
Cataluña.	\$140	\$695
Cataluña.		\$1,790

VINOS TINTOS.

AVATAR.
MALBEC.

DUQUE DE CAZARRA.
BOBAL.

AVATAR.
BONARDA.

ATOPE MÉXICO.
CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO.

FINCA DEL MAR.
MONASTRELL.

LUIS CAÑAS CRIANZA.
TEMPRANILLO.

SEÑORÍO DE SARRÍA CRIANZA.
CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA Y GRACIANO.

SOL Y NIEVE.
CABERNET-GARNACHA.

ALBALI.
TEMPRANILLO - SYRAH.

MARTÍNEZ CORTA CRIANZA.
TEMPRANILLO.

EMILIO MORO.
TEMPRANILLO.

MUGA RVA. ESPECIAL.
TEMPRANILLO.

ALIÓN.
TEMPRANILLO.

REGIÓN	COPA	BOTELLA
Mendoza.		\$1,120
Castilla.	\$145	\$720
Mendoza.		\$1,095
México.	\$180	\$890
Alicante.	\$145	\$720
Rioja.		\$1,390
Navarra.		\$995
Navarra.	\$155	\$680
Castilla.		\$675
Rioja.		\$1,090
Ribera Del Duero.		\$1,790
Rioja.		\$2,990
Ribera Del Duero.		\$6,900

TRADICIÓN ESPAÑOLA

NUEVO



LEÓN

CARTA DE DESTILADOS

TEQUILAS

Don Julio Blanco.	\$150
Don Julio Reposado.	\$160
Don Julio Añejo.	\$240
Don Julio 70.	\$210
Don Julio 1942.	\$540
Centenario Reposado.	\$135
Dobel Diamante.	\$180
Herradura Antiguo Rep.	\$130
Maestro Blanco.	\$170
Herradura Ultra.	\$200
Herradura Reposado.	\$175
Herradura Blanco.	\$170
1800 Cristalino.	\$185
7 Leguas Blanco.	\$165
7 Leguas Reposado.	\$175
Clase Azul.	\$650
Tradicional Plata.	\$130
Tradicional Reposado.	\$130

BRANDYS

Carlos I.	\$215
Cardenal de Mendoza.	\$260
Torres 10 Años.	\$125

WHISKIES

Buchanan's 12 Años.	\$180
Buchanan's 18 Años.	\$330
Etiqueta Azul.	\$900
Etiqueta Negra.	\$180
Glenfiddich 12 Años.	\$235
Glenfiddich 15 Años.	\$315
Jack Daniel's.	\$145
Bulleit Bourbon.	\$160
Macallan 12 Años.	\$340
Chivas 12 Años.	\$160

RONES

Bacardí Blanco.	\$120
Matusalem Platino.	\$115
Matusalem Clásico.	\$115
Zacapa 23.	\$240
Flor De Caña 7.	\$155
Captain Morgan.	\$115
Havana 7 Años.	\$125

MEZCALES

400 Conejos.	\$175
Ojo de Tigre Joven.	\$155
Montelobos Espadín.	\$175
Montelobos Tobalá.	\$260
Unión.	\$150
Amarás Joven.	\$160
Creyente Joven.	\$165

LICORES

St Germain.	\$185
Licor 43.	\$140
Bailey's.	\$140
Kahlúa.	\$130
Zoco Pacharán.	\$120
Basarana Pacharán.	\$130
Frangelico.	\$150
Amaretto Disaronno.	\$145
Chinchón Dulce.	\$130
Chinchón Seco.	\$130
Orujo Blanco.	\$140
Orujo Hierbas.	\$140
Jägermeister.	\$135
Barbadillo Pedro Ximénez.	\$115
Strega.	\$160
Lujuria Cosecha Tardía	\$175
Vaccari Nero	\$140

VODKAS Y GINEBRAS

Smirnoff.	\$115
Absolut.	\$120
Grey Goose.	\$185
Stolichnaya.	\$125
Bombay Sapphire.	\$155
Tanqueray Dry.	\$160
Larios.	\$140
Hendricks.	\$200
Beefeater.	\$155

APERITIVOS

Cinzano Rosso.	\$125
Cinzano Extra Dry.	\$125
Fernet Branca.	\$165
Aperol.	\$130
Campari.	\$130
Tío Pepe.	\$115
Vermouth de la casa.	\$90
Manzanilla Barbadillo.	\$115

CERVEZAS

XX Lager.	\$50
XX Ultra.	\$50
Amstel.	\$60
Indio.	\$50
Carta Blanca.	\$50
Tecate Light.	\$50
Heineken.	\$60
Heineken Silver.	\$60
Cañita Heineken.	\$50
Tarro Heineken.	\$100
Heineken Cero.	\$60
Bohemia Oscura.	\$60
Bohemia Clara.	\$60

TRADICIÓN ESPAÑOLA



CHARCUTERIE BOARD / (2.8 oz)

All our boards are served with Catalan-style bread.

ARTISANAL AND CURED PORK LOIN, RED “PIMENTON” AND WHITE PEPPER CURED SAUSAGE;
AND WHITE TRUFFLED SAUSAGE (BUTIFARRA CATALANA). \$275

MANCHEGO CHEESES. \$260

SERRANO HAM. \$295

IBERIAN HAM. \$495

100% ACORN-FED JABUGO HAM. \$990

“FRIED EGGS” / HUEVOS ROTOS / \$190

With chistorra | with serrano ham | with iberian ham +\$290

Accompanied by slices of sourdough bread.

TAPAS

POTATO “OMELETTE” \$130

GRANDMA’S TRADITIONAL SPANISH MEATBALLS. \$220

FRYED SPICY POTATOES / “PATATAS BRAVAS”. \$160

MIXED SALAD WITH TUNA. \$260

SPANISH ANCHOVIES IN VINEGAR. \$160

CHEESE “FONDUE” WITH CHISTORRA. \$225

OXTAIL STEW. \$195

GALICIAN-STYLE SMOKED HAM. \$185

FRESH TOMATO SALAD. \$190

BASQUE BLACK PUDDING. \$190

SPANISH-STYLE SKEWERS (PINTXOS MORUNOS). \$205

FLAMBED PRAWNS. \$270

GARLIC MUSHROOMS. \$185

SPANISH “CHORIZO” IN RED WINE. \$245

HAM CROQUETTES. (3 PCS) \$135

PORK CRACKLING WITH “GUACAMOLE” “TORREZNOS”. \$275

“MARINERA” RAZOR CLAMS. \$195

CRISPY FRIED OCTOPUS. \$285

“BAGUETTES” / BOCATAS

Made with 12-inch bread.

CATALÁN. / Serrano ham and manchego cheese. \$240

MADRILEÑO. / Fried calamari with “aioli”. \$245

VALENCIANO BLT. / Pork loin, manchego cheese, bacon, lettuce and tomatoe. \$260

RIOJANO. / Beef filet, serrano ham, caramelized onion and gratinated cheese. \$265

JABUGO. / Iberian “Jabugo” ham and manchego cheese. \$490

MAIN COURSE

CATALAN “CANNELLONIS”. \$345

ASTURIAN-STYLE CACHOPO. \$650

SPANISH STYLE BRAISED PORK KNUCKLE. \$740

SHORT RIB BRAISED IN DARK BEER. \$880

WOOD-FIRED MIXED PAELLA.

Friday, Saturday and Sunday only.

Portion \$385

DESSERTS

CATALAN CREAM. \$185

“SANTIAGO” TART. \$245

SPANISH-STYLE FRENCH TOAST WITH ICE CREAM \$265

CHOCOLATE SWISS ROLL \$280

EXTRAS

SOURDOUGH BREAD. \$20

CATALANA TOMATO BREAD. \$90

AIOLI. \$25

SPICY MAYONNAISE. \$25

PICKLED VEGETABLES WITH OLIVES. \$90

TRADICIÓN ESPAÑOLA

NUEVO



LEÓN

Tag us on Instagram. @taberna.atope

All dishes, ingredients, and prices are subject to change without notice.