



A

LO MÁS FRESCO

Ensalada César, corazones de cogollo, fingers de pollo con kikos, huevo duro, lascas de parmesano y salsa César de coco

11€

Ensalada Mediterránea con atún rojo escabechado en aceite de oliva

10€

Burrata, guacamole y pico de gallo

11€

Ceviche de Dorada, aguacate soasado, crema de mango y lima

15€

Tartar de atún rojo, kimchi, sésamo y aguacate

17€

Vitellotonato de vaca madurada, salsa inglesa y sashimi de atún rojo

18€

QUESOS Y CHACINA

Quesos de Castellón

Semicurado de oveja, leche pasteurizada

(Tot de poble)

Tronchón curado de cabra, leche pasteurizada

(Quesos del Niño)

Peña Blanca, curado de oveja Guirra, leche cruda

(Quesos de Almedíjar)

Azul de leche de oveja, leche cruda

(Tot de poble)

Oveja con trufa negra, leche pasteurizada

9,50€ media-16€ entera

Jamón Ibérico 50% de cebo de campo con pan con tomate

18€

Cecina ahumada D.O León acompañada de pan tostado y tomate

18€

A

A

CALENTITO

Patatas bravas con salsa gochujangy leche de almendras

10€

Gambas rojas al ajillo con mango, coco y vermicelli

13€

Nuestras croquetas de jamón ibérico con mole rojo (6 ud)

12€

Pulpo de roca a la brasa, crema cítrica de yogur, batata y huancaína

18€

Empanada de maíz y rabo de toro guisado (ud)

7€

PASTAS Y ARROCES

Ravioli relleno de foie con salsa parmesana

15€

Fideos “rossejats” a la llauna con alcachofas, seta de temporada y magret de pato madurado a la brasa

16€

Arrocito meloso de Castellón, con sepionet, langostino, rape y alcachofa

16€

“DimSum” de nuestra versión del conejo al ajillo gratinado (4 ud)

15€

UN CLÁSICO DE CASTELLÓN A NUESTRA MANERA

El arroz a banda de Ataula Gastrobar en tres vuelcos

Aperitivo,

- Boquerón marinado del Grao de Castellón, pipirrana verde y tomate de penjar

La banda

- Pulpo roquero del Grao a la brasa, boniato salteado con all i olisuve de ajo asado y lima
- Tempura de pescado de roca de nuestra lonja, chil mole y mojo verde canario

El arroz

- “Arrossejat” con caldo de nuestra banda

35€

Solo por encargo y a mesa completa

(Mínimo dos personas, máximo 15 personas)

A

A

ENTRE PAN

Bikini trufado, en pan brioche, cecina ahumada y queso Comté
10€

Burger de buey madurado, chutney de mango y queso trufado del terreno en pan brioche

14€

Vuelve nuestro "CHILI CRAB"

10€

PIZZAS

Ataula. Selección de nuestra tabla de quesos de Castellón, huevo poché y trufa del Maestrazgo

14€

Jaime I. Mozzarella fresca, tomate "de penjar", virutas de jamón Ibérico, queso curado de oveja y rúcula fresca

14€

PINSAS con base romana

Healthy. Crema de tomate "de penjar", burrata, ensalada y parmigianoregiano

14€

Castelló, Crema de tomate "de penjar", burrata, pesto de almendra y naranja

14€

PARA ACOMPAÑAR

Surtido de panes, rosquilletas de cebolla y variedades de aceite de oliva virgen extra del Maestrazgo

2€ persona

A

A

PESCADOS Y CARNES

Salmón a la plancha, carbonara trufada de setas, espinacas salteadas y anacardos

16€

Rodaballo a la brasa y patata salteada con alli olisuave de ajo asado

22€

Picaña "Black Angus" a la brasa, salsa Thai de cacahuete, boletus eryngiisalteados y boniato

18€

Pollo de corral, deshuesado y asado con chimichurri

16€

Mollejas de ternera a la brasa, con parmentierde boniato, naranja y pistacho

18€

T-BONE, maduración 45 días. Ideal para compartir. Lo hacemos a la brasa y lo acompañamos de patata y verdura salteada.

50€ kilo

MAX T-BONE, maduración 45 días. Ideal para compartir. Servido en dos tiempos.

·1 Steaktartar hecho con la parte que pertenece al solomillo y lo

acompañamos de tostas de pan y mantequilla de trufa.

·2 La parte del lomo bajo, la terminamos a la brasa y la

acompañamos de patata y verdura.

60€ kilo

POSTRES

Frutos rojos, crema de limón y savarín al vapor

7€

Tarro de helado y toppings

5€

Torrija de maíz y naranja, con chocolate blanco

6,50€

Cheesecake de zanahoria y pistacho

6€

Fruta fresca preparada

5€

Y PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Pizza de york y queso

9€

2 Mini hamburguesas con queso brie, bacony patatas.

10€

Tiburones con salsa de tomate o carbonara

9€

A