

ÁTICO  
— 303 —

COCINA DE ALTURA

COMIDAS y cenas

## COMIDAS Y CENAS

### ENTRANTES

**Guacamole con chapulines (200 g) \$127**  
Aguacates machacados y sazonados con aceite de olivo, sal y pimienta, servido con chapulines tostados, chip de yuca y chip de camote morado.

**Palomitas de salmón (150 g) \$280**  
Salmón rebosado en tempura de cerveza, servidos sobre cama de guacamole y acompañados con x-nipec.

**Chicharrón de rib eye (200 g) \$300**  
Rib eye cocinado a fritura profunda, sazonado con rub de la casa y servido con guacamole, pico de gallo y totopos.

**Camarones roca (150 g) \$270**  
Camarones rebosados en tempura de cerveza, servidos sobre una cama de lechuga aderezadas con miel, jugo de limón, y ralladura de coco.

**Mollejas (200 g) \$285**  
Mollejas sazonadas con rub hecho en casa, cocinadas a la parrilla acompañada con guacamole, pico de gallo y totopos.

**Kilo de tuétanos (1 kg) \$500**  
Tuétanos a la parrilla, acompañados con rasurado de cebolla, cilantro, rebanadas de aguacate y limón rostizado.

### ANTOJITOS

**Gordita de chicharrón prensado (1 pza) \$95**  
Gordita de maíz, hecha en casa, cama frijol refrito, costra de queso y chicharrón prensado adobado.

**Esquites (220 g) \$95**  
Granos de maíz cocinados con mantequilla, cebolla y epazote, acompañados de mayonesa, chile de árbol y queso añejo.

- Extra de tuétano 1 pza \$80

**Chalupas (6 pzas) \$116**  
Chalupas sancochadas en manteca de cerdo, bañadas con salsa roja y verde, cebolla y falda de res deshebrada.

- Extra de tuétano 1 pza \$80

**Mini torta de pulpo al ajillo (1 pza) \$120**  
Preparación de pulpo al ajillo con un toque de almendra tostada y costra de queso.

**Queso fundido natural (180 g) \$187**  
- Extra de champiñón (120 g) \$60  
- Extra de chistorra (100 g) \$70

**Queso provoleta (250 g) \$220**  
Preparación de jitomate con un toque de miel, pimiento confitado en mantequilla de ajo y romero, queso provolone gratinado, acompañado con tortilla de harina.

## PLATILLOS FRESCOS

Los platillos frescos son bajo la propia responsabilidad del comensal ya que son productos crudos.

**Tostada ceviche de atún (2 pz)** \$160  
Atún, mango, pico de gallo y cilantro, todo marinado con jugo de limón, aceite de olivo, sal y pimienta.

**Carpaccio de res (180 g)** \$225  
Filete de res en láminas, marinado con salsa ponzú, acompañado con parmesano, aceituna negra, arúgula, cebolla morada y supremas cítricas.

**Tiradito de atún (180 g)** \$253  
Finas lajas de atún, marinado con salsa ponzu, acompañado con bombones de aguacate, sésamo negro, cebolla morada y hojas de hierbabuena.

**Aguachile de camarón (150 g)** \$260  
*Verde:* Base de chile serrano, jengibre y tomate.  
*Negro (muy picante):* Base de habanero tatemado y jengibre.  
Acompañado con aguacate, cebolla morada, hojas de hierbabuena y pepino.

## ENSALADAS

**Ensalada Caprese** \$180  
Rodajas de jitomate bola aderezado con vinagreta de balsámico, rodajas de mozzarella, pesto de albahaca, pepita verde tostada y reducción de balsámico.

**Ensalada César** \$180  
Ensalada preparada en mesa.  
- **Extra de pollo (100 g)** \$65  
- **Extra de camarón (100 g)** \$95

**Ensalada del Ático** \$190  
Lechuga aderezada con miel, frutos rojos, almendra tostada, queso de cabra y jamón serrano, acompañado con una vinagreta de maracuyá.

## SOPAS Y PASTAS

**Jugo de carne (220 g)** \$143  
Terso jugo de carne, servido con rasurado de cebolla, cilantro y chile picado.  
- **Extra de camarón (100 g)** \$95

**Sopa azteca (220 g)** \$148  
Caldillo de guajillo y tortilla, servido con juliana de tortilla frita, queso panela, aguacate y pollo.

**Fetuccini (180 g)** \$185  
Pasta preparada en mesa.  
*A la mantequilla · Alfredo · Pesto · Pomodoro*  
- **Extra de pollo (100 g)** \$65  
- **Extra de camarón (100 g)** \$95

**Crema del día (220 g)** \$170  
Crema sujeta a disponibilidad, acompañada de crutones.

**Arroz salvaje estilo risotto con portobello confitado (220 g)** \$230  
Arroz salvaje hervido y bañado con salsa de queso parmesano, sobre 1pz de portobello confitado en mantequilla de epazote.

**Ravioles (200 g)** \$275  
Masa hecha en casa, rellena de salmón, en una tersa salsa de casse, acompañado con epazote, tomate cherry, parmesano y tierra de chicharrón.

## LOS TACOS DEL ÁTICO

### Gringa de pescadito al pastor (1 pza / 130 g)

Pescadito cocinado con marinado de pastor hecho en casa, costra de queso Oaxaca en dos tortilla de harina, servido con piña, cilantro y cebolla.

\$180

### Tacos de arrachera (3 pzas / 130 g)

Arrachera sazonada con salsas negras, sobre una cama de guacamole en tortilla de harina, acompañado con pico de gallo.

\$250

### Tacos de rib eye (3 pzas / 130 g)

Rib eye sazonado con salsas negras, sobre una cama de guacamole en tortilla de harina, acompañado con pico de gallo.

\$297

### Tacos gobernador (3 pzas / 130 g)

Camarón, mix de pimienta y cebolla morada, salteados con queso Oaxaca en tortilla de harina, servidos con col morada.

\$324

### Tacos de pulpo adobado (3 pzas / 130 g)

Pulpo cocinado al ajillo, con un toque de almendra, sobre una costra de queso en tortilla de harina, acompañado con láminas de aguacate y mayonesa chipotle.

\$330

## ESPECIALIDADES ÁTICO

### Pulpo al ajillo (200 g)

Pulpo cocinado al ajillo, con un toque de almendra, acompañado con papa cambray y verduras al vapor.

\$380

### Salmón en costra de frutos secos (200 g)

Salmón a la parrilla, sobre cama de arroz salvaje estilo risotto y espárragos, cubierto con una costra de frutos secos y reducción de balsámico.

\$412

### Camarones al coco (200 g)

Camarones empanizados con ralladura de coco, acompañados con verduras al vapor y salsa de mango habanero.

\$420

### Chamorro adobado (1 pza)

Chamorro al horno envuelto en hoja de plátano, bañado con adobo de guajillo y chile ancho, acompañado con frijoles refritos y nopales.

\$500

## ASADOR

**Hamburguesa ÁTTICO 303 (250 g)** **\$396**  
Pan brioche, carne hecha en casa, jitomate, lechuga, queso, guacamole y tocino).

**Centro de lomo (250 g)** **\$330**  
Filete de res, en un espejo de salsa gravy, acompañado con papas cambray a las finas hierbas y espárragos.

**Arrachera**  
Acompañada con elote asado y nopal.

- 300 g ..... **\$385**
- 600 g ..... **\$748**

**Picaña**  
Acompañada con elote asado y nopal.

- 300 g ..... **\$495**
- 600 g ..... **\$825**

**Rib eye (400 g)** **\$649**  
Acompañada con elote asado y nopal.

**Tomahawk (1.1 kg)** **\$1,550**  
Acompañada con elote asado y nopal.

**Porterhouse (1 kg)** **\$1,320**  
Acompañada con elote asado y nopal.

## GUARNICIONES

**Espinacas a la crema con tierra de tocino (250 g)** **\$90**  
Espinacas salteadas con ligera crema de queso hecha en casa, espolvoreadas con tierra de tocino y parmesano. cambray y verduras al vapor.

**Papita cambray ajillo (300 g)** **\$105**  
Papa cambray salteada con aceite de ajo, sazonadas con paprika y guindilla de chile guajillo.

**Papita cambray parmesano (300 g)** **\$105**  
Papa cambray salteadas con mantequilla y bañadas con una ligera crema de queso hecha en casa, espolvoreadas con parmesano.

**Elotes a la mantequilla (2 pzs)** **\$120**  
Elotes asados al grill, barnizados con una mantequilla de epazote y acompañados con mayonesa, chile en polvo y queso añejo.

**Espárragos con tocino (120 g)** **\$150**  
Espárragos al grill con un toque de limón, sal y pimienta, espolvoreados con tierra de tocino.

**Papas a la francesa con aceite de trufa y parmesano (200 g)** **\$120**  
Papa francesa frita, rociada con aceite de trufa negra y espolvoreada con parmesano.

## PARA ACOMPAÑAR EL VINO

**Tabla de quesos (400 g)** **\$480**  
Queso ibérico, queso manchego madurado, queso idiazábal, queso de cabra madurado, queso de cabra fresco, queso brie, frutos y crotones con salsa casse.

**Tabla mixta (400 g)** **\$530**  
Queso ibérico, queso manchego madurado, queso idiazábal, queso de cabra madurado, queso de cabra fresco, queso brie, frutos, chorizo salamanca, lomo embuchado, salchichón, jamón serrano y crotones con salsa casse.

**Pizza individual**

- Pepperoni **\$160**
- Cuatro quesos **\$185**
- Jamón serrano, aceituna negra y arúgula **\$230**
- Queso azul, miel, higo y arúgula **\$230**

## POSTRES

**CREPAS (380 g) E2**  
Cajeta o Suzett.

\$220

**BROWNIE (105 g)**

Brownie, helado de vainilla, chocolate semiamargo Turín, fresa, frambuesa y zarzamora.

\$230

**HELADO ARTESANAL (240 g) E2**  
Pregunte por sabor de temporada.

\$110

**BANOFFE (370 g)**

Pay de plátano, crumble y cajeta.

\$210

**TARTA DE ELOTE (250 g) E2**  
**CON HELADO DE VAINILLA**

\$165

**PASTEL DE NUTELLA (225 g)**

Pastel de Nutella, chocolate semiamargo Turín, obleas de colores, fresa, frambuesa y zarzamora.

\$260

**PLÁTANOS FRITOS (1 pza.)**  
Con salsa de rompope, crema lechera y queso fresco.

\$130

**ATE CON QUESO (160 g)**

\$150

**ARROZ CON LECHE (225 g)**  
Acompañado de helado de vainilla y frutos rojos.

\$135

**ATE CON QUESO (160 g)**  
**FLAMEADO CON LICOR 43**

\$210

**ATE CON QUESO (160 g)**  
**FLAMEADO CON BRANDY**

\$210

### TABLA DE MARIDAJE

Carne 🍖	T2 T3 T4
Pollo 🍗	T1 T2 B1 B2 R1
Pescado 🐟	T1 T2 B1 B2 B3 R1
Quesos 🧀	T1 T2 T3 B1 B2 R1 G1
Quesos 🧀	T3 T4 B3
Especiados 🍷	T3 T4 B3 B4 G1
Pastas 🍝	T1 T2 T3 B1 B2 B3 R1
Aperitivos 🍸	G1 E1 E2
Postres 🍰	B5 G2 E1 E2

### CLAVE Y DESCRIPCIÓN

T1	Ligeros y Afruitados.
T2	Suaves o de Cuerpo Medio.
T3	Con Mucho Cuerpo.
T4	Añejos.
G1	Manzanillas, Finos, Amontillados y Palo Cortado.
G2	Pedro Ximénez, Moscatel y Cream.
E1	Cava, Champagne, Prosecco, Spumante.
E2	Asti, Lambrusco Blanco.
B1	Secos, Frescos y Tersos.
B2	Secos, Suaves de Cuerpo.
B3	Secos, Gracos con mucho Cuerpo.
B4	Semi seco y Aromático.
B5	Dulces, Aromáticos, Sauternes, Late Harvest y Ice Wine.
R1	Frescos y Tersos.

Todos nuestros cortes son preparados al momento en horno JOSPER a las brasas del carbón y en el término de su elección. Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)

àTICO  
— 303 —

COCINA DE ALTURA

**LUNCH AND DINNER**

## LUNCH AND DINNER

### APPETIZERS

<b>PORK RIND GORDITAS</b> (2 pcs)	\$89	<b>BEEF CARPACCIO</b> (130 g)	\$225
With refried beans, cheese crust, marinated pork rind and green sauce.		Beef fillet slices with a citrus vinaigrette, red onion, orange supreme, three chili oil and avocado cream.	
<b>AUTHENTIC MEXICAN ESQUITES</b>	\$95	<b>DRIED MEAT CARPACCIO</b>	\$215
With mayonnaise, cheese and chilli powder.		Slices in morita chile sauce, avocado, cucumber, purple onion and cilantro.	
<b>GUACAMOLE WITH GRASSHOPPERS</b>	\$127	<b>TUNA STRIPS</b> (130 g)	\$253
		Tuna slices with chile tampico, cilantro, grill onion and habanero cream.	
<b>CHALUPAS</b> (6 pcs)	\$116		
Small tortilla with green, red sauce and mole, shredded beef and onion.			
<b>TUNA TARTARE</b> (150 g)	\$220	<b>BACKYARD RAVIOLIS</b> (200 g)	\$275
Pumpkin seeds, habanero pepper, red onion and avocado marinated with ponzu and eel sauce.		Ravioli filled with smoked salmon, capers and cream cheese, dressed in a creamy pomodoro sauce and chicharron.	
<b>FRIED SHRIMP</b> (130 g)	\$270	<b>AZTEC SOUP</b> (300 g)	\$148
Crispy breaded shrimp, dressed in a slightly spicy citrus sauce, served on a bed of mixed lettuce.		Aztec soup with guajillo and epazote sauce with shredded chicken, crispy tortilla julienne strips, panela cheese and avocado.	
<b>MELTED CHEESE</b>	\$187	<b>NOODLES</b>	\$140
Natural (200 g)	\$253	Dry thin noodle with heavy cream, cheese and avocado.	
With chistorra (280 g)	\$209	<b>MEAT JUICE</b> (350 ml)	\$143
With mushrooms (280 g)		Meat broth with a touch of sherry and red wine.	
<b>OCTOPUS SOPES</b> (180 g)	\$209	<b>PESTO FETTUCCINI PASTA</b> (225 g)	\$165
With refried beans, octopus with onion, pickled green peppers and cheese.		Homemade pasta prepared at your choice.	
<b>VEGAN TROPICAL CEVICHE</b> (350 g)	\$160	- PESTO	
Vegan ceviche with mushrooms, mango, cucumber and red onion, vegan tiger's milk. Accompanied with yucca and sweet potato chips.		- ALFREDO	
		- BUTTER	
		- POMODORO	
		<b>CREAM SOUP OF THE DAY</b>	\$170
		Ask for availability.	

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)  
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.



## SALADS

### **GARDEN SALAD (320 g)**

Mixed lettuce and spinach, grilled chicken breast, carrot, pumpkin, beets, roasted peanuts, and honey mustard dressing.

\$170

### **ÁTICO SALAD (250 g)**

Mixed lettuces, red fruits, goat cheese, Serrano ham, toasted almonds and maracuyá dressing.

\$190

### **CESAR SALAD (130 g)**

House recipe, prepared and served at the table (with chicken \$60 extra).

\$181

## LOS TACOS DEL ÁTICO

### **RIB-EYE TACOS (3 pcs)**

Rib eye marinated in an oriental sauce, accompanied by toreada onions, served in a wheat flour tortilla.

\$297

### **GOVERNOR TACOS (3 pcs)**

Shrimp, served in a wheat flour tortilla, accompanied by red cabbage, cilantro, peppers, cheese.

\$324

### **THE CAMPECHANO (3 pcs)**

Finely chopped arrachera and chorizo, chicharron and avocado cream.

\$275

### **AL PASTOR STYLE FISH TACOS (3 pcs)**

White fish fillet marinated al pastor, pineapple, onion and coriander.

\$176

## SPECIALITIES FROM 303

### **GRILLED OCTOPUS (200 g)**

Grilled octopus accompanied by vegetables and a sauce of red peppers and roasted garlic.

\$340

### **SOLOMILLO MEZCAL (250 g)**

Sirloin flamed with artisan mezcal, accompanied by grilled asparagus, garlic potatoes and onion rings.

\$462

### **ARTISANAL MOLE POBLANO (200 g)**

Authentic homemade mole poblano served on a chicken breast with red rice.

\$319

### **PIPIÁN VERDE (250 g)**

Green pipian served on top of pork tenderloin medallions and red rice.

\$297

### **SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS (200 g)**

Salmon topped with a crust of pine nuts, pumpkin seeds, pistachios and almonds, served with creamy wild rice with Parmesan, asparagus and balsamic.

\$412

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)  
 Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.

## PREMIUM QUALITY GRILL

**303 BURGER** (200 g) \$396  
Homemade brioche bread, meat gratin with a mixture of cheeses, guacamole, mango chipotle dressing, onion, lettuce.

**PORTER HOUSE** (800 g) \$1,200

**TOMAHAWK** (1,100 Kg) \$1,450

**PICANHA** (600 g) \$825

**PICANHA** (300 g) \$495

**RIB EYE** (400 g) \$649

**SKIRT STAKE** (600 g) \$748

**SKIRT STAKE** (300 g) \$385

**RIBEYE ROLL** (250 g) \$330  
With gravy sauce, asparagus and potatoes with fine herbs.

\*ALL CUTS INDIVIDUAL MEAT INCLUDE A GLASS OF RED WINE FOR \$60 EXTRA

## SIDE

**CREAM OF SPINACH SOUP** (250 g) \$90

**STEAMED VEGETABLES** (200 g) \$90

**FRENCH FRIES** (200 g) \$100

**CAMBRAY POTATOES WITH GARLIC OR PARMESAN** (300 g) \$105

**GRILLED ASPARAGUS** (120 g) \$130

**MEXICAN ESQUITES WITH BUTTER** \$95

## WINE PAIRING

**CHEESE PLATTER** (200 g) \$330

**MIXED PLATTER** (200 g) \$440

## CHEF'S SUGGESTIONS

**HAMBURGER TRILOGY** \$360  
Mini hamburger, BBQ and semi-cured sausage sliders with guacamole and our classic onion rings.

**GRILLED BEEF GIZZARD** \$285  
Accompanied by guacamole and corn tortillas.

**LETTUCE TACOS** (3 pcs) \$220  
Seared tuna steaks marinated in oriental sauces served on lettuce leaves, fried leek, avocado and chipotle mayonnaise.

**BRAISED SHANK TACOS** (3 pzas.) \$225  
12 hour slow clocked beef marinated in a beer and dried chili sauce served on corn tortillas accompanied by cilantro, onion and radish.

**ÁTTICO GRILL** (1 kg) \$1,650  
Includes: Skirt steak, rib-eye, dried meat, sausage, accompanied by cactus, grilled onion, seasoned chili sauce and a mini melted cheese bowl with sausage.  
**With the purchase of any bottle of distilled liquor or wine \$1,250.**

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)  
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.

## DESSERTS

**CREPES (380 g)** \$220  
Cajeta o Suzett.

**STRAWBERRIES JUBILEE (10 pcs)** \$220

**VANILLA ICE CREAM 3 balls (240 g)** \$110

**CORN CAKE WITH (250 g)** \$165  
**VANILLA ICE CREAM**

**CHOCOLATE CAKE (250 g)** \$231  
**WITH VANILLA ICE CREAM**

**DULCE DE LECHE CAKE (300 g)** \$198  
Vanilla cake bathed in 3 milk sauce filled with banana, bathed in a dulce de leche sauce accompanied by red fruits and nuts.

**FRIED BANANAS (1 PC)** \$130  
With rompopo sauce, dairy cream and fresh cheese.

**RICE PUDDING (225 g)** \$130  
With vanilla ice cream and red fruits.

Our prices include IVA and are expressed in national currency (MXN)  
Consumers have a right to expect that the foods they purchase and consume will be safe and of high quality.