



# ESTACIÓN ATOCHA

R E S T A U R A N T E





# ESTACIÓN ATOCHA

R E S T A U R A N T E

## Yo me bajo en Atocha

En Atocha confluyen todas las rutas de España, por eso, estamos aquí, en esta estación, para redescubrir los destinos de ese gran país. Después de casi una década de haber ingresado en contacto con morteros y paelleras, tapas y montaditos, hicimos una parada, para mejorar, para recorrer otros caminos de La Rioja, de la Ribera del Duero, de Andalucía, de Castilla La Mancha, de España toda. Atocha es la primera estación de España en trayectos nacionales. Es el punto de encuentro más emblemático de todos cuantos pasamos por España. Inaugurada en el siglo XIX, es uno de los lugares más castizos de Madrid, siempre llena de multitud como la que despedía a los soldados que partían a la Guerra de África, escenario de obras como las de Galdós, pero, sobre todo, escenario del acontecimiento clave en la historia que fueron los atentados del 11-M. De pequeña, la Estación Atocha me maravilló. Mi escuela quedaba sobre la calle de Santa Isabel, paralela a la calle de Atocha; todos los días me bajaba en Atocha, porque era la boca de metro que me pillaba más cerca. En el 2004, de paso por Madrid, me tocó estar cerca de la estación cuando se produjo la explosión del 11-M. Esta vez me conmovió. Me indignó. Nunca olvidaré ese trágico día. Nadie debería olvidarlo, para que no vuelva a ocurrir. Definitivamente que la Estación Atocha pertenece a ese Madrid imborrable. Atocha es España con su sal y color, es Madrid, ciudad de corazón barroco y de múltiples sabores. Estación Atocha es un edificio de cristal, hierro y ladrillo, que está considerado una obra de arte de la arquitectura decimonónica; se encuentra en el barrio de Atocha, del distrito de Arganzuela. Por eso, paramos en esta estación, para recordar a Madrid, la ciudad más bonita del mundo, y para conocer España por medio de su extensa gastronomía acompañada, eso sí, por una copa de un Rioja o un Ribera. Como dice Sabina, yo me bajo en Atocha, yo me quedo en Madrid.

María José Guzmán Mora  
Sabana Norte, 3 de agosto del 2009





## TAPAS CALIENTES

Tapa de tortilla	€2.800
Champiñones a la plancha	€3.900
Croquetas de queso manchego	€2.800
Papas alioli	€2.700
Papas bravas	€3.200
Mejillones a la marinera	€4.100
Calamares a la romana	€4.100
Huevos fritos con chorizo y patatas	€3.300
Conejo al ajillo	€4.500
Pulpo al pimentón	€4.300
Gambas (pinky) al ajillo	€6.100
Chorizo extremeño	€4.200
Puntas de solomillo	€6.100
Mixto Atocha	€3.900
Pirulis de gambas (pinchos de gambas empanizadas y servidas con salsa de mora)	€5.800
Morcilla de cebolla	€2.800
Cachetes de cerdo	€5.700
Patatas gratinadas	€6.800

## TAPAS FRIAS

Boquerones	€3.700
Aceitunas aliñadas	€1.800
Espárragos trigueros con jamón serrano	€3.800
Salmón ahumado con palmito	€4.600
Escalivada	€2.900
Jamón serrano	€4.200
Queso manchego	€4.300
Jamón serrano y queso manchego	€4.500



## Entrantes (para compartir)

Tortilla de patata	€5.100
Jamón serrano	€7.300
Queso manchego	€7.100
Tabla de quesos	€7.500
Jamón serrano y queso manchego	€7.200
Calamares a la romana	€6.800
Carpaccio de salmón	€6.700
Pulpo al pimentón	€6.300
Calamares a la plancha	€5.700

## Ensaladas y Sopitas

Ensalada mediterránea	€5.500
Ensalada de verano	€4.100
Gazpacho	€3.300
Crema de lentejas	€3.300
Crema de calabacín con manzana	€3.500

## Paellas

Paella mixta	€7,800
Paella de mariscos	€8,700
Arroz negro	€8,500

Impuestos Incluidos



# Especiales de la Casa

<b>Corvina andaluza</b> (sofrito de aceite de oliva, láminas de ajo y zumo de limón)	€12,000
<b>Corvina con alcaparras</b> (sofrito de aceite de oliva y alcaparras)	€12,500
<b>Salmón andaluz</b> (sofrito de aceite de oliva, láminas de ajo y zumo de limón)	€13,000
<b>Salmón con alcaparras</b> (sofrito de aceite de oliva y alcaparras)	€13,500
<b>Bacalao a las llauna</b> (servido sobre una cama de patatas, cebolla confitada, alioli y salsa de tomate natural, todo hecho al horno)	€17,000
<b>Gambas al whisky</b> (con un sofrito de aceite de oliva ajo y perejil, además, flambeadas con whisky)	€15,000
<b>Solomillo voronof</b> (salsa oscura y picante, elaborada con mostaza Dijons, Lea Perrins y brandy)	€13,500
<b>Solomillo vino tinto</b> (salsa de vino tinto con champiñones)	€13,000
<b>Solomillo roquefort</b> (salsa elaborada a base de queso roquefort)	€13,500
<b>Filete de res con camiseta</b> (láminas de lomito finamente cortadas rebozadas con huevo y harina)	€7,800
<b>Guiso de conejo</b> (preparado con una salsa de almendras y vino blanco)	€8,200
<b>Ración de cochinillo</b> (cochinillo al horno, preparado con aceite de oliva, pimienta y vino blanco)	€18,000
<b>Cochinillo entero</b>	€64,000
<b>Costillas de cordero en salsa de mora</b> (salsa hecha a base de hierbas finas y moras)	€18,000
<b>Especial de Mariscos</b> (ración de corvina a la plancha, acompañada con media ración de gambas)	€13,500
<b>Atún del chef</b> (atún con almendras encrostadas y alioli de alcaparras)	€13,500

# A la Plancha

Nuestros platos a la plancha están bañados con un sofrito de aceite de oliva, ajo perejil)

Corvina	€11.000
Salmón	€12.500
Gambas	€13.000
Solomillo	€11.000
Pechuga de pollo	€8.000
Costillas de cordero	€17.000

Acompañados con dos guarniciones: arroz blanco, vegetales a la plancha, patatas a la plancha, puré de patatas o ensalada verde pequeña.

# Postres

Crema catalana	€3.500
Texturas de crema catalana (minicrema catalana, helado de crema catalana y crocante de crema catalana)	€4.100
Helados de vainilla light (con splenda y delactomy)	€2.500
Tocinitos del cielo	€3.800
Helado de mora con hierbabuena	€4.100



# SERVICIO DE BEBIDAS







## Bebidas

Gaseosa	€1.400
Naturales	€1.500
Botella de agua	€1.400
San Pellegrino 750 ml	€3.200
Agua Panna 750 ml	€2.200
Red Bull	€2.500

## Infusiones y Cafés

Té caliente	€1.400
Café con leche	€1.400
Cortado	€1.400
Expresso	€1.300
Americano	€1.200
Expresso Doble	€1.500
Capuccino	€1.700
Capuccino con sabores (Avellana, Menta y Amaretto)	€2.700

## Cafés Fríos

Café Glasé Atocha (con helados de crema catalana)	€2.800
Capuccino Frozen	€2.800
Capuccino con sabores (Avellana, Menta y Amaretto)	€3.000



A glass of red wine is shown in the foreground, partially filled with a dark red liquid. Behind it is a wooden barrel with metal bands. The background is a warm, golden-yellow color with decorative scrollwork.

## Bebidas Típicas

Copa de sangría	€2.700
Media jarra de sangría	€6.000
Jarra de sangría	€10.500

## Vino por Copa de la Casa (Tinto o Blanco)

Copa de Protocolo	€1.800
Botella de Protocolo - Castilla y León	€10.800

## Vino por Copa (Recomendación de la casa)

### Tinto

Viña Vilano Crianza- Ribera del Duero	€5.000
---------------------------------------	--------

### Blanco

Quinta Hinojal	€3.500
----------------	--------



## Cervezas

San Miguel Pale - Botellín	€2.000
San Miguel Light	€2.000
Pilsen	€1.600
Imperial	€1.600
Imperial Light	€1.600
Rock Ice	€1.600
Rock Ice Limón	€1.600
Bavaria Light	€1.900
Bavaria Negra	€1.900
Bavaria Gold	€1.900
Heineken	€2.200
Corona	€2.500

## Aperitivos y Digestivos

Amaretto	€3.000
Anís Castellana (Dulce - Seco)	€3.500
Baileys	€3.000
Campari	€2.800
Cardenal Mendoza	€7.200
Cointreau	€3.500
Frangelico	€3.000
Gran Duque de Alba	€6.000
Gran Marnier	€4.000
Limoncello	€3.000
Sambvuka	€3.000
Tio Pepe	€2.800
Pacharán con Endrinas	€3.500
Orujo de Hierbas	€3.500

Impuestos Incluidos