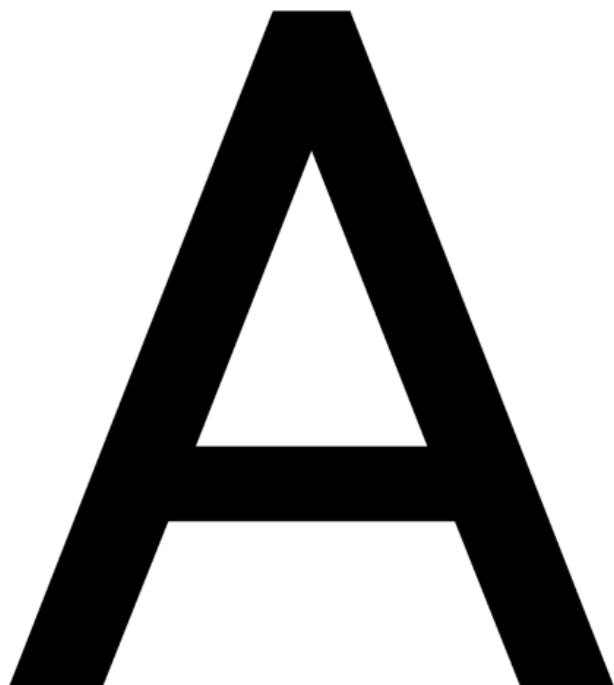


Recomendado  
Guía Macarfi 2026





# A

## LO MÁS FRESCO

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

13€

Ensalada Mediterránea con atún rojo escabechado en aceite de oliva

13€

Guacamole hecho al momento con totopos 

12€

Ensaladilla de boniato y lubina acevichada

15€

Steak tartar de presa ibérica ahumada con mantequilla de trufa

17€

Tartar de atún rojo, aguacate y pico de gallo

18€

## QUESOS Y CHACINA

Quesos de Castellón 

- *Semicurado de oveja, leche pasteurizada (Tot de poble)*
- *Tronchón curado de cabra, leche pasteurizada (Quesos del Niño)*
- *Extramuros, curada de oveja, leche cruda (Quesos de Almedíjar)*
- *Azul de leche de oveja, leche cruda (Tot de poble)*
- *Oveja con trufa negra, leche pasteurizada (Tot de poble)*

12,00€ media- 18,00€ entera

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

21€



Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)



Vegano


# A



A



## CALENTITO

Patatas bravas ATAULA con salsa brava gochujang, emulsión de coco & lima y cilantro fresco 

12€

Gambas al ajillo

15€

Croquetas de sobrasada ibérica (4 ud)

10€

Pulpo de roca a la brasa, yuca frita, huancaína y crema ligera de batata y ají

20€

Albóndigas “chupadedos”, de ternera con salsa teriyaki

16€

Tataki de torrezno ibérico casero, vinagreta de gilda agridulce y sardina ahumada

16€

## PASTAS Y ARROCES

Ravioli relleno de foie con salsa parmesana

18€

Arroz cremoso de magret de pato madurado a la brasa y queso azul de “Les Coves”

20€

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

20€

Pad thai con tofu 

16€

## ENTRE PAN

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

16€

Beyond Burguer, mostaza, pepinillo y hierbas frescas.

15€  



Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)



Vegano

A



ATAULA



# A



## PIZZAS

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

15€

Veggie. Boloñesa de soja, queso violife y trufa

15€  

## PINSAS con base romana

Jaime I, Mozzarella fresca, tomate de penjar, virutas de jamón ibérico, queso curado de oveja y rúcula fresca

14€

Carbonara de “Les Coves” Nuestra mezcla de queso azul de Castellón, guanciale, yema de huevo curada, peccorino romano y pimienta negra recién molida

14€

Pastrami, con tomate de penjar, queso Comté, pastrami, rúcula y mayonesa de hierbas

14€

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Escalope de lomo relleno de jamón y queso

11€

Burger de pollo con queso, bacon y patatas.

11€


Galets con salsa de tomate o carbonara

10€

## PARA ACOMPAÑAR

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

2,50€ persona

 Vegetariano - [Ovolacteovegetariano](#)

  Vegano



ATAULA

HOTEL  
JAIME  
I

# A



## PESCADOS Y CARNES

Rape a la brasa con romescu y verduritas salteadas  
23€

Salmón asado, setas, calabaza y yema curada  
19€

Chuletillas de cabrito fritas con ajetes  
24€

Cochinillo al horno tradicional con patata panadera  
25€

Pollo de corral, deshuesado y asado con salsa chimichurri y patata crujiente  
17€

Chuletón de cerdo ibérico JOSELITO a la brasa  
28€

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


58€ kilo


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


- 1 Steak tartar 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.



68€ kilo


## POSTRES


Mousse de chocolate vegano y frutos rojos    
7€

Torrija, cremaet y dulce de leche   
7€

Tarta de moka y hojaldre   
7€

Fruta preparada de temporada    
5,50€

Tarro de helado con toppings   
6€

 Vegetariano - Ovolacteovegetariano

  Vegano



ATAULA



A

A