

# DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos incluyen café americano, fruta y jugo del día, 1 pza de pan dulce.  
Cambia tu bebida caliente por \$15 extras  
Refill café americano \$10

## HUEVOS Y OMELETES

### HUEVOS DIVORCIADOS \$120.00

2 Pza, revueltos o estrellados, sobre tortillas doraditas, bañados con salsa verde y roja, acompañado de frijoles refritos.

### HUEVOS RANCHEROS \$145

2 pza, estrellados o revueltos, bañados con deliciosa salsa cremosa de chiles guajillo, con base de jamón de pavo, decorados con cebollas encurtidas, rábanos nopales y aguacate.

### HUEVOS MOTULEÑOS \$132

2 pza, Estrellados, con base de tortilla de maíz, frijoles refritos, jamón, bañados con salsa dulce de tomate, chicharos y plátano macho frito.

### OMELETTE DEL HUERTO \$145

Relleno de calabaza, zanahoria y champiñones salteados, sobre una base de salsa de cilantro.

### OMELETTE POBLANO \$155

Relleno de pollo, granos de elote, bañado de crema a la poblana.

### OMELETTE ATIKA \$160

Relleno de nuestra cochinita hecha en casa, con base de salsa de queso de cabra, cebollas encurtidas. Una delicia.

### OMELETTE AL GUSTO \$145

2 ingredientes: Jamón, manchego, queso de cabra, chorizo, tocino hongos y espinacas

### OMELETTE LIGERO \$ 139

3 claras, relleno de hongos frescos y panela asado, sobre base de jitomate fresco espárragos y aceite de oliva.

### OMELETTE TOSCANO \$145 (NUEVO)

3 claras, relleno de queso de cabra y aceitunas, sobre un espejo de ragú de tomate y albahaca.

### LOS ITALIANOS \$129

De las recomendaciones de nuestro chef, 2 huevos revueltos o estrellados, sobre una balanceada base de jitomate, cebolla, ajo, zanahoria y apio, con un toque de albahaca fresca y aceite de oliva.



## CHILAQUILES Y ENCHILADAS

### CHILAQUILES VERDES, ROJOS O SUIZOS \$138

Acompañados de pollo deshebrado, o 2 pza de huevo. Pídelos con arrachera por \$40 extra 130gr.

### ENCHILADAS SUIZAS \$146

3 pza, Rellenas de pollo deshebrado.

### ENCHILADAS VERDES O ROJAS \$145

3 pza, Rellenas de pollo deshebrado, con salsa de tu elección.

### ENFRIJOLADAS \$161

3 pza, Rellenas de pollo deshebrado, bañadas con salsa de frijol y chile chipotle, con chorizo.

### ENMOLADAS \$150

3 pza, Rellenas de pollo deshebrado, bañadas en mole casero, ajonjolí blanco, y plátano macho frito.

### ENVUELTO DE MOLE \$ 150

3 pza, tortillas de maíz rellenas de queso de cabra y plátano macho, con 1 huevo estrellado tierno y ajonjolí blanco.

### CHILAQUILES DEL CHEF \$ 159

Bañados en salsa de chiles secos, acompañados de queso panela y pechuga de pollo a las finas hierbas.

Todos nuestros desayunos incluyen café americano, fruta y jugo del día, 1 pza de pan dulce.

## DE LA PLANCHA

### MOLLETES. \$135

2 pza de baguette crujiente con frijoles refritos y queso manchego al gratín, pídelos con pollo, jamón, chorizo o tocino.

### SINCRONIZADA ATIKA (NUEVO) \$129

Sincronizada de harina, jamón y queso manchego, con 1 par de huevos estrellados o revueltos. Bañados en salsa de tomate y especias.

### HOT CAKES \$100

3 pza, elígelos con 1 ingrediente extra. Mermelada de fresa, de zarzamora, cajeta, lechera, chocolate, crema de avellanas o miel de maple. Con duraznos en almíbar y ajonjolí garapiñado.

### WAFFLES \$135

Servidos con fruta de estación, un toque de azúcar glass y miel de maple.

### BOWL DE AVENA (NUEVO) \$99

Avena cocinada lentamente, canela en polvo, con frutos rojos, plátano, manzana y un toque de miel de abejas. Muy Saludable.

### CLUB SÁNDWICH \$153

Con jamón de pavo, pollo deshebrado, queso manchego, tocino, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.

### SANDWICH VEGETARIANO \$117

Con hongos de la estación salteados y gratinados con manchego, germen de alfalfa, jitomate, aguacate y pepino.

Acompañado de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA ATIKA \$175

Con nuestro delicioso pan horneado en casa, 150gr de carne 100% de res, queso manchego al gratín, tocino, cebolla caramelizada, guacamole y mayonesa con toque de ajo, acompañada de papas gajo.



**HAMBURGUESA DE ARRACHERA (NUEVO) \$195**  
Con nuestro delicioso pan horneado en casa.  
130gr de arrachera, chistorra 80gr, champiñones  
salteados, vegetales frescos y papas gajo.

**PAN FRANCÉS (NUEVO) \$125**  
Nuestra versión del clásico pan francés. Relleno  
de crema de avellanas, azúcar, canela en polvo  
y fruta de la estación.

**CHICKEN TENDER BURGER \$150**  
Con nuestro delicioso pan horneado en casa,  
pechuga de pollo crujiente, queso manchego al  
gratín y vegetales frescos, acompañado de  
papas gajo.

**PAN DE DULCE \$20 PZA**  
**CONCHA VAINILLA O CHOCOLATE \$16**

## COMIDAS Y CENAS

Pregunta por nuestro menú ejecutivo del día.

### SOPAS

**SOPA DE TORTILLA \$68**  
Nuestra versión, con julianas fritas de maíz,  
aguacate, queso manchego, crema, caldillo de  
jitomates ligeramente especiados y el toque  
especial de nuestro chef.

**CONSOMÉ DE POLLO \$ 55**  
Clásico, con el toque especial de la casa.

**CREMA DEL DÍA \$68**  
Pregunta por el sabor del día.

### ENSALADAS

**ENSALADA ATIKA \$152**  
Mezcla de lechugas frescas, espinaca, germen  
de alfalfa, zanahoria, pepino, nuez, arándano,  
tocino crujiente, queso de cabra, acompañada  
de aderezo de miel con mostaza.

**ENSALADA CÉSAR \$145**  
Mezcla de lechugas frescas, queso panela fresco,  
pechuga a las finas hierbas, crotones, jitomates  
cherrys, acompañadas de aderezo César.

**ENSALADA DEL BOSQUE \$ 135 (NUEVO)**  
Lechugas y hojas frescas, con miel balsámica,  
semillas de ajonjolí y girasol garapiñadas, frutos  
del bosque, durazno,  
queso manchego.

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

### PASTAS

**POBLANA \$105**  
Pasta larga al dente, bañada con crema  
poblana, acompañada de granos de elote  
fresco, fajitas de pollo a las finas hierbas y rajas  
de chiles poblanos.

**ATIKA \$125**  
Pasta larga con salsa de tomate hecha en casa,  
con carne de res, toques de finas hierbas y queso  
parmesano.

**MARINA \$135**  
Pasta larga con salsa bechamel al chipotle,  
acompañada de camarones salteados a la  
mantequilla y un toque de queso parmesano.

**LASAÑA ATIKA \$160**  
Tradición de nuestro restaurante, elaborada con  
la receta clásica italiana, una delicia.

### PLATOS FUERTES Y ESPECIALIDADES

**ENMOLADAS \$125**  
3pza, Rellenas de pollo deshebrado, bañadas en  
mole casero, ajonjolí blanco, y plátano macho frito.

**ENCHILADAS SUIZAS \$126**  
3 pza, Rellenas de pollo deshebrado.

**ENCHILADAS VERDES O ROJAS \$125**  
3 pza, Rellenas de pollo deshebrado,  
con salsa de tu elección.

**TACOS DE ARRACHERA 3 pza. \$175**  
3 pza acompañados de guacamole  
y nopal asado.

**TACOS DE COCHINITA PIBIL \$125**  
3 pza, acompañados de cebollitas xnipec.

**TAMPIQUEÑA \$185 (NUEVO)**  
Arrachera 200 g, arroz, frijoles, puré de papa  
y 1 enmolada.

**ARRACHERA 200 GR \$175**  
Elige tu guarnición (Ya incluida).

**MILANESA DE POLLO \$105**  
Pídelo empanizado o a la plancha,  
elige tu guarnición (Ya incluida).

**SALMÓN MAZUNTE 200 G (NUEVO) \$290**  
Asado a la plancha, sobre láminas de plátano  
macho, coronado de un mix de semillas y frutos  
secos, acompañado de arroz del día.

**NAPOLITANA DE POLLO (NUEVO) \$155**  
200 g de milanesa de pollo, horneada con ragú  
de tomate, queso manchego y jamón,  
acompañada de papas a la francesa.

**GUARNICIONES \$35**  
Puré de papa, Arroz, Frijoles Refritos,  
Guacamole y Vegetales.

**PECHUGA RELLENA ATIKA \$ 148**  
De hongos frescos, huauzontle y queso manchego.  
Bañada en salsa de chiles secos, acompañada de  
puré de papa y vegetales salteados.

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

## SNACKS

### TABLA DE JAMÓN Y QUESOS (NUEVO) \$185

Jamón Serrano, salami, fruta de la estación, galletas de trigo, queso crema, queso manchego y nueces pecanas.  
Ideal para compartir. 2-3 personas.

### ALITAS \$135

500 gr. Elígelas de maracuyá con habanero, bbq, mango con chile de árbol y salsa de la casa.

### TABLA PARA COMPARTIR \$195

350 gr de alitas, 100 gr de papa a la francesa, 6 dedos de queso, 6 aros de cebolla.

## CHAPATAS

### DE CARNES FRIAS \$109

Jamón de pavo, salami y un toque ligero de queso de cabra, mayonesa con toque de ajo, vegetales frescos y papas a la francesa.

### DE LA CASA. \$119

Con costra de queso manchego, hongos de temporada con toque de ajo, chorizo, vegetales frescos y papas a la francesa.

### CHAPATA DE COCHINITA PIBIL (NUEVO) \$119

Con costra de queso manchego, frijoles refritos y cebollitas xnipec. Acompañada de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA ATIKA \$175

Con nuestro delicioso pan horneado en casa, 150 gr de carne 100% de res, queso manchego al gratín, tocino, cebolla caramelizada, guacamole y mayonesa con toque de ajo, acompañada de papas gajo.

### CLUB SÁNDWICH \$153

Con jamón de pavo, pollo deshebrado, queso manchego, tocino, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.

### SANDWICH VEGETARIANO \$117

Con hongos de la estación salteados y gratinados con manchego, germen de alfalfa, jitomate, aguacate y pepino. Acompañado de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA DE ARRACHERA (NUEVO) \$195

Con nuestro delicioso pan horneado en casa. 130gr de arrachera, chistorra 80gr, champiñones salteados, vegetales frescos y papas gajo.

### CHICKEN TENDER BURGER \$120

Con nuestro delicioso pan horneado en casa, pechuga de pollo crujiente, queso manchego al gratín y vegetales frescos, acompañado de papas gajo.

### MOLCAJETE ESPECIAL (NUEVO) \$390

Arrachera, chistorra, queso panela, fajitas de pollo y nopales asados, sobre un espejo de salsa verde, acompaña de tortillas de maíz. Ideal para compartir 3 personas.

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

## CREPAS

### CREPA HAWAIANA \$93

Con jamón, piña y queso manchego.

### CREPA DE CHAMPIÑONES \$80

De hongos salteados y queso manchego gratinado.

### CREPA DE QUESO CREMA CON MERMELADA DE ZARZAMORA O FRESA \$55

Con queso crema y mermelada a elegir.

### CREPA DE MANZANA \$55

Con queso crema, láminas de manzana, nuez y un toque de canela.

### CREPA DULCE DE LECHE \$72

Con un extra de nuez troceada.

### CREPA DE DURAZNO \$57

Con queso crema, duraznos y un toque de lechera.

### PAPAS A LA FRANCESA 300 GR \$55

### PAPAS GAJO 300 GR \$65

## MENÚ PARA NIÑOS

### MINI BURGER \$77

Pan brioché, 75 gr de carne 100 % de res, queso manchego, vegetales frescos y papas gajo o francesas.

### NUGGETS \$70

4 pza. Acompañados de ensalada o papas a la francesa.

### PECHUGA DE POLLO \$60

100 gr. Empanizada o a la plancha, con papas a la francesa o ensalada.

### DESAYUNO INFANTIL \$75

Licudo (De fresa, plátano o chocolate) o Cereal, Fruta del día.

Huevos al gusto, Nuggets (3 pza) o Mini hotcakes.

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

## POSTRES

**CHEESECAKE \$59 rebanada - \$399 Completo**  
porción individual, pídelo con mermelada de fresa, zarzamora o dulce de leche.

**TIRAMISÚ \$65**

**RED VELVET \$78 Rebanada - \$499 Completo**

**CARROT CAKE \$58 - \$449 Completo**

**TARTA OREO \$56 Rebanada - \$419 Completo**  
**BROWNIE \$60**

**CHOCOLATE CAKE\$ 75 Rebanada - \$549 Completo**  
**STRUDEL DE MANZANA \$65.**

<b>Agua embotellada 500 ml.</b>	<b>\$15</b>
<b>Agua mineral 600 ml.</b>	<b>\$31</b>
<b>Refrescos 355 ml.</b>	<b>\$31</b>
Coca-Cola, coca-cola sin azúcar, Sidral, boing de mango, de guayaba, Sprite.	
<b>Jarra de agua de sabor 2 lts.</b>	<b>\$65</b>
<b>Jarra de limonada o naranjada 2 lts.</b>	<b>\$90</b>
Natural o Mineral.	
<b>Limonada o naranjada 330 ml.</b>	<b>\$50</b>
Natural o Mineral.	

<b>Limonada Rosa (NUEVO). 330 ml.</b>	<b>\$55</b>
Concentrado de fresa, agua mineral, jugo de limón.	
<b>La Rusa (Nuevo) 330 ml.</b>	<b>\$60</b>
Refresco de toronja, jugo de naranja, piña natural, jugo de limón. Escarchado de chamoy y tajin.	
<b>Limonada de Frutos rojos</b>	<b>\$60</b>

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Americano 300 ml.</b>	<b>\$29</b>
<b>Expreso 40 ml.</b>	<b>\$30</b>
<b>Expreso cortado 60 ml.</b>	<b>\$35</b>
<b>Expreso doble 80 ml.</b>	<b>\$37</b>
<b>Expreso doble cortado 110 ml.</b>	<b>\$45</b>
<b>Latte clásico 300 ml.</b>	<b>\$45</b>
<b>Latte de sabor 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Elígelo de vainilla, crema irlandesa, amaretto, avellano sin azúcar, crema de avellana, cajeta, chocolate, chocolate blanco, caramelo, mazapán.	
<b>Capuchino clásico 300 ml.</b>	<b>\$45</b>
<b>Capuchino de sabor 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Elígelo de vainilla, crema irlandesa, amaretto, avellano sin azúcar, crema de avellana, cajeta, chocolate, chocolate blanco, caramelo, mazapán.	
<b>Chocolate caliente 300 ml.</b>	<b>\$52</b>
<b>Mocha clásico 300 ml.</b>	<b>\$55</b>
<b>Mocha blanco 300 ml.</b>	<b>\$60</b>
<b>Caramel Macchiato 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Matcha latte 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Matcha vainilla latte 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Taro latte 300 ml.</b>	<b>\$50</b>

<b>Chai latte tiger spice 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Leche y te negro, con matices especiados (Cardamomo, clavo y canela) con crema batida.	
<b>Chai latte tortoise 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Leche y té verde, con mezcla de especias dulces y picantes (anís, pimienta, jengibre, canela, cardamomo y clavo) con crema batida.	
<b>Chai latte toucan 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Leche con mezcla tropical de mango, te negro, especias dulces y picantes. (clavo, canela, pimienta, cardamomo, anís, jengibre y un toque de mango).	
<b>Chai latte flamingo 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Leche y mezcla cremosa de te negro, especias aromáticas y picantes con un toque de jengibre y vainilla.	
<b>Latte mix chocolate mint 300 ml.</b>	<b>\$60</b>
Leche, mezcla cremosa de chocolate y un toque de menta.	

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

## INFUSIONES Y TISANAS

<b>Menta-Toronjil 500 ml.</b>	<b>\$50</b>
Infusión a base de hierbas (Menta, toronjil, zacate de limón, lavanda y flor caléndula).	
<b>Manzanilla-Lavanda 500 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Fruta de la pasión. 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Infusión de frutos secos (Jamaica, manzana, uva pasa, mango, papaya y limón).	
<b>Tisana de moras 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Infusión de frutos secos (arándanos, fresas, moras azules, uva pasa, Jamaica y manzana).	
<b>Tisana Fresa-kiwi 300 ml.</b>	<b>\$50</b>
Manzana, fresa, kiwi y Jamaica.	
<b>Te. 300 ml</b>	<b>\$30</b>
Pregunta por los sabores disponibles.	

## BEBIDAS FRÍAS

<b>Capuchino 250 ml.</b>	<b>\$45</b>
<b>Frappé Clásico 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
<b>Frappé pay de limon (NUEVO)</b>	<b>\$65</b>
<b>Frappé de sabor 330 ml.</b>	<b>\$45</b>
Vainilla, crema irlandesa, amaretto, avellana sin azúcar, crema de avellana, chocolate, chocolate blanco, caramelo; mazapán, oreo, choco menta. Coronados con crema batida.	
<b>Chai frappé tiger spice 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Frappé a basa de leche y te negro, con matices especiados (Cardamomo, clavo y canela) con crema batida.	
<b>Chai frappéTortoise 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Frappé a base de leche y té verde, con mezcla de especias dulces y ligeramente picantes (anís, pimienta, jengibre, canela, cardamomo y clavo) con crema batida.	
<b>Chai frappé toucan 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Frappé a base de leche y una mezcla cremosa tropical de mango, te negro, especias dulces y picantes (clavo, canela, pimienta, cardamomo, anís, jengibre y un toque de mango).	
<b>Chai frappé flamingo 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Frappé de leche y te negro, con especias y un toque de vainilla, coronado con crema batida.	
<b>Frappé Mix chocolate mint 330 ml.</b>	<b>\$68</b>
Frappé a base de leche con chocolate y menta, coronado con crema batida.	

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

<b>Taro Frappé 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
<b>Matcha Frappé 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Leche, té verde y un toque de vainilla.	
<b>Chamoyada 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
Con fruta natural, chamoy y tajin.	
<b>Smoothie de fruta de temporada.</b>	<b>\$60</b>
Fruta de la estación más un toque de naranja.	
<b>Smoothie Tisana frutos de la pasión 330 ml.</b>	<b>\$60</b>
Frappé con un toque de naranja y frutos secos (Jamaica, uva pasa, mango, papaya y limón).	
<b>Smoothie tisana de moras 330 ml.</b>	<b>\$60</b>
Frappé con un toque de naranja y frutos secos (arándano, fresa, mora azul, uva pasa, Jamaica y manzana).	
<b>Smoothie tisana fresa-kiwi 330 ml.</b>	<b>\$60</b>
Frappé con un toque de naranja y frutos secos (Jamaica, Fresa, kiwi y manzana).	
<b>Soda italiana 330 ml.</b>	<b>\$50</b>
Pidela con jarabe de moras, manzana verde, frambuesa, coco y mojito. Acompañala de perlas sabor, Litchi, moras, mango, fresa, cereza y kiwi.	
<b>Tisana fría fruta de la pasión 330 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Tisana fría de moras 330 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Tisana fría de fresa-Kiwi. 330 ml.</b>	<b>\$50</b>
<b>Malteadas 330 ml.</b>	<b>\$63</b>
Pidela de fresa, vainilla, chocolate, oreo, rompope, crema de avellana.	
<b>Malteada de mazapán 330 ml. (NUEVO)</b>	<b>\$70</b>
<b>Affogato 250 ml.</b>	<b>\$56</b>
Expreso con helado de vainilla, crema batida y una rejilla de caramelo.	

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

<b>Copa de vino tinto 125 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Botella de vino tinto 750 ml.</b>	<b>\$320</b>
<b>Copa de vino rosado 125 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Botella de vino rosado 750 ml.</b>	<b>\$320</b>
<b>Cerveza artesanal 330 ml.</b>	<b>\$58</b>
Sweet stout, pale ale, porter.	
<b>Cerveza Victoria o Corona</b>	<b>\$35</b>

## COCTELERÍA

### MOJITOS

<b>Mojito clásico 250 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Mojito de fresa 250 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Mojito frappe 250 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Mojito de sandía 250 ml (NUEVO)</b>	<b>\$70</b>
<b>Mojito mezcalero 250 ml.</b>	<b>\$70</b>
<b>Bourbon mojito 250 ml.</b>	<b>\$80</b>

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE



## TEQUILA

<b>Tequila sunrise 250 ml.</b>	<b>\$90</b>
Tequila, jugo de naranja y granadina.	
<b>Blue 250 ml.</b>	<b>\$95</b>
Tequila, mango, limón, leche y un toque de licor de naranja.	
<b>Mint tequila 250 ml.</b>	<b>\$90</b>
Tequila, limón, jarabe natural y menta.	

## VODKA

<b>Dulces sueños 250 ml.</b>	<b>\$90</b>
Vodka, limón, licor de café, crema irlandesa y leche evaporada.	
<b>Limonada eléctrica 250 ml.</b>	<b>\$90</b>
Vodka, limón, licor de naranja y azúcar mascabado.	

## GINEBRA

<b>Aperol mint 200 ml</b>	<b>\$95</b>
Ginebra, aperol, azúcar y menta.	
<b>Gin Frutos rojos 200 ml.</b>	<b>\$95</b>
<b>Atika Gin 200 ml.</b>	<b>\$95</b>
Ginebra, pepino y limón.	

## WHISKY

<b>Whisky smash 250 ml.</b>	<b>\$85</b>
(limón, azúcar y pepino)	

## MEZCALES

<b>Mezcal Atika 250 ml.</b>	<b>\$85</b>
<b>Pequeño suspiro (NUEVO)</b>	<b>\$85</b>
Mezcal, naranja, mango y un toque de granadina.	
<b>Mezcalita de pepino (NUEVO)</b>	<b>\$85</b>
Mezcal, limón, pepino, jarabe natural.	

## CAFÉ

<b>Carajillo 250 ml.</b>	<b>\$85</b>
Licor 43 y una carga de expreso.	
<b>Carajillo de mazapán 250 ml.</b>	<b>\$95</b>
<b>Carajillo de Turín 250 ml.</b>	<b>\$95</b>
<b>Affogato especial 250 ml.</b>	<b>\$80</b>
Helado de vainilla, carga de expreso, licor de café y crema batida.	
<b>Latte especial 300 ml.</b>	<b>\$85</b>
Leche caliente, café y licor de café.	
<b>Alfonso XIII 250 ML.</b>	<b>\$65</b>
<b>Mocha kalhua 300 ml.</b>	<b>\$75</b>
Café, chocolate caliente y un toque de licor de café.	
<b>Capuchino Baileys 300 ml.</b>	<b>\$85</b>
<b>Toscano 250 ml.</b>	<b>\$124</b>
Bebida fría de café con leche, un toque de baileys y canela	
<b>Latte rompoppe 330 ml.</b>	<b>\$65</b>
<b>Café Irlandes 300 ml.</b>	<b>\$105</b>
Expreso, leche acremada, azúcar mascabado, whisky crema.	

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE

*Atika*  
RESTAURANTE