



carta restaurant
carta restaurante
restaurant **menu**

Català
Castellano
English

Restaurant
ATENEA

Para Picar

€

Jamón ibérico con pan de coca *	10.00
Salmón curado en casa con tártara y tostadas	10.50
Carpaccio de pato marinado con vinagreta de fresas *	12.00
Brandada de morro de bacalao con chips de verduras *	10.75
Croquetas melosas de jamón ibérico	8.00
Croquetas de ceps y foie	9.50
Espárragos verdes en tempura de calamar con romesco	8.00

Los Entrantes

Ensalada Atenea	8.50
Escalivada con anchoas	9.25
Crema de zanahoria, coco y curry con huevo a baja temperatura y quinoa suflada	9.50
Tagliatelle con calabacín, butifarra, piñones y menta	10.50
Ravioli de salmón ahumado y ricotta alla caponata siciliana	10.75
Parrillada de verduras con hummus de remolacha	9.00
Revuelto de ajos tiernos, alubia de Santa Pau y carpaccio de gambas	9.50
Salteado de judías verdes con panceta ibérica y alioli gratinado	8.75
Huevos fritos con patata melosa y lascas de jamón ibérico	8.50

Las Carnes

Pechuga de pollo a baja temperatura, hummus de pera escalivada, zanahoria a la sal y reducción de vino rancio	13.75
Secreto de cerdo ibérico con manzanas y moscatell	14.00
Meloso de ternera con cremoso de garbanzos, migas de pan y salsa de vino tinto	14.25
Entrecote con patatas pont neuf a las hierbas provenzales y salsa de pimienta verde *	17.50
Paletilla de cordero a 95°C con leche de oveja y su jugo *	16.00

Los Pescados

Dorada con cremoso de ajo escalivado y espárragos trigueros	14.00
Lubina con risotto de placton	15.00
Salmón glaseado con salsa de naranja, miel y mostaza y patatas confitadas	14.25
Calamarcitos con salteado de alubias de Santa Pau, cebolla caramelizada y aceite de cebollino	14.75
Merluza al horno con setas confitadas y salsa Mornay de espárragos blancos *	15.50

Todos nuestros platos están elaborados en el momento del pedido y con productos de primera calidad.

Impuestos
Incluidos

€

Los Arroces de la Semana Incluye aperitivo de bienvenida

Lunes

ARROZ SECO

Arroz seco de secreto ibérico y alioli de ajo escalivado

15.50

Martes

RISSOTO

Risotto de ceps, espárragos e idiazabal

15.00

Miércoles

ARROZ CREMOSO

Arroz cremoso de calamares

15.75

Jueves

ARROZ CALDOSO

Arroz caldoso con sepia, almejas y langostinos

16.50

Viernes

ARROZ MELOSO

Arroz meloso de gambas con su carpaccio

15.00

Sábado y Domingo

ARROZ CALDOSO

Arroz caldoso con sepia, almejas y langostinos

16.50

Menú Gastronómico a la Carta y Arroces

Confeccione su menú con platos de la carta

Aperitivo de bodega.

Entrante o plato para picar.

Un pescado o una carne, o si prefiere uno de nuestros arroces diarios.

Los postres de nuestra carta

Incluye una bebida y el servicio

29,00

Impuestos
Incluidos

Impuestos incluidos

Pan, cubierto y servicio 2,25 €

Todos los platos marcados con asterisco (*) tienen un incremento de 2 €. (en el menú gastronómico)

Todos los platos marcados con dos asteriscos (**) tienen un incremento de 4 €. (en el menú gastronómico)

Per Picar

€

Pernil ibèric amb pa de coca *	10.00
Salmó amb torradetes i salsa tàrtara	10.50
Carpaccio d'ànec marinat amb vinagreta de maduixes *	12.00
Brandada de morro de bacallà amb xips de verdures *	10.75
Croquetes meloses de pernil ibèric	8.00
Croquetes de ceps i foie	9.50
Espàrrecs verds en tempura de calamar amb romesco	8.00

Els Entrants

Amanida Atenea	8.50
Timbal de escalivada amb anxoves del cantàbric	9.25
Crema de pastanaga, coco i curri amb ou a baixa temperatura i quinoa suflada	9.50
Tagliatelle amb carabassó, botifarra, pinyons i menta	10.50
Ravioli de salmó fumat i formatge ricotta a la caponata siciliana	10.75
Graellada de verdures amb hummus de remolatxa	9.00
Remenat d'alls tendres, mongetes de santa pau i carpaccio de gambes	9.50
Saltejat de mongeta verda amb cansalada ibèrica o allioli gratinat	8.75
Ous fregits amb patata melosa i encenalls de pernil ibèric	8.50

Les Carns

Pit de pollastre a baixa temperatura, hummus de pera escalivada, pastanaga a la sal i reducció de vi ranci	13.75
Secret de porc ibèric amb pomes i moscatell	14.00
Melós de vedella amb cremós de cigrons, molles de pa i salsa de vi negre	14.25
Entrecot amb patates pont neuf a les fines herbes i salsa de pebre verd *	17.50
Espatlla de porc a 95c°, amb llet d'ovella i el seu suc *	16.00

Els Peixos

Orada amb cremós d'all escalivat i espàrrecs de marge	14.00
Llobarro amb risotto de plàncton	15.00
Salmó amb glacejat de taronja, mel i mostassa i patates confitades	14.25
Calamarcets amb mongetes de santa pau, ceba caramel·litzada i oli de cibulet	14.75
Lluç al forn amb bolets confitats i salsa mornay d'espàrrecs blancs *	15.50

Tots els nostres plats son elaborats en el moment de la comanda i amb productes de primera qualitat.

Impostos
Inclusos

€

Els Arrossos de la Setmana Inclou aperitiu de benvinguda

Dilluns

ARRÒS SEC

Arròs sec de secret ibèric i allioli d'all escalivat

15.50

Dimarts

RISSOTO

Risotto de ceps, espàrrecs i Idiazabal

15.00

Dimecres

ARRÒS CREMÓS

Arròs cremós de calamars

15.75

Dijous

ARRÒS CALDÓS

Arròs caldos amb sípia, cloïsses i llagostins

16.50

Divendres

ARRÒS MELÒS

Arròs melós de gambes amb el seu carpaccio

15.00

Dissabtes i Diumenges

ARRÒS CALDÓS

Arròs caldos amb sípia, cloïsses i llagostins

16.50

Menú Gastronòmic a la carta i arrossos

Confeccioni el seu menú amb plats de la carta

Aperitiu de celler

Entrant o plat per picar

Un peix o una carn, o si es prefereix un dels nostres arrossos diària

Les postres de la Nostra Carta

Inclou una beguda i el servei

29,00

Impostos
Inclusos

Impostos inclosos

Pa, cobert i servei 2,25 €

Tots els plats marcats amb un asterisc (*) tenen un increment de 2 €. (en el menú gastronòmic)

Tots els plats marcats amb dos asterisc (**) tenen un increment de 4 €. (en el menú gastronòmic)

Appetisers

€

Iberian ham with coca bread *	10.00
Home smoked salmon with tartara sauce and toast	10.50
Duck carpaccio marinated with strawberry vinagrette *	12.00
Cod brandade with vegetable chips *	10.75
Iberian ham croquettes	8.00
Porcini mushroom and foie croquettes	9.50
Green asparagus in squid tempura with "romesco"	8.00

Starters

Atenea salad (mixed leaves, cured salmon, asparagus, palm hearts, tomato and tuna)	8.50
Roast vegetables salad with anchovy	9.25
Carrot, coconut and curry cream with slow cooked egg and quinoa	9.50
Tagliatelle with zucchini, sausage, pine nuts and mint	10.50
Salmon and ricotta cheese ravioli with Sicilian caponata sauce	10.75
Fresh vegetable mixed grill with beetroot hummus	9.00
Scrambled broad beans and tender garlic with prawns carpaccio	9.50
Sauteed green beans and Iberian pork belly with gratin "allioli"	8.75
Fried eggs with creamy potato and Iberian ham flakes	8.50

Meat

Slow cooked chicken breast, roasted hummus pear, carrot and wine sour reduction	13.75
Iberian pork secret with apple and moscatell	14.00
Marinated veal with creamy chickpeas, bread crumbs and red wine sauce	14.25
Veal entrecote with pont neuf potato, fine herbs and green pepper sauce	17.50
Lamb shoulder cooked at 95°C and sheep's milk *	16.00

Seafood

Sea bream with creamy smoked garlic sauce and wild green asparagus	14.00
Sea bass with plankton risotto	15.00
Glazed salmon with orange sauce, honey and mustard and candied potatoes	14.25
Baby Squid with "Santa Pau" beans, caramelized onion and chive oil *	14.75
Baked hake with candied mushrooms and white asparagus Mornay sauce*	15.50

All our dishes are prepared upon order with premium products.

Taxes
Included

€

Every day of Week

Welcome snack included

Monday

RICE

Iberian pork rice and roasted garlic "allioli"

15.50

Tuesday

RISSOTO

Porcini mushrooms, asparagus and Idiazaba cheese risotto

15.00

Wednesday

CREAMY RICE

Creamy squid rice

15.75

Thursday

JUICE RICE

Juice rice with cuttlefish, clams and prawns

16.50

Friday

CREAMY RICE

Creamy shrimps rice with shrimps carpaccio

15.00

Saturday & Sunday

JUICE RICE

Juice rice with cuttlefish, clams and prawns

16.50

Gastronomic Menu and Rice Menu

Create your menu with dishes from the menu

Buffet appetizer

Entering a snack or dish

A fish or meat, or if you prefer one of our daily rice

The desserts of our menu

One drink and service included

29,00

Taxes
Included

Taxes included

Bread, cutlery and service 2,25 €

All dishes marked with an asterisk (*) have a rise of 2 €. (Gastronomic and rice menu)

All dishes marked with two asterisks (**) have a supplement of 4 €. (Gastronomic and rice menu)

Les Postres ...



€

ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas

Amanida de fruites

Seasonal fruit salad

6.00

ESPUMA DE CHOCOLATE

Espuma de chocolate negro con dulce de leche y crumble salado de cacahuets

Escuma de xocolata negra amb dolç de llet i crumble salada de cacauets

Black chocolate foam with caramel and salty peanut crumble

5.50

CARROT CAKE

Carrot cake de zanahoria y coco con coulis de mango y frambuesa lyo

Carrot cake de pastanaga i coco amb coulis de mango i gerds lyo

Carrot cake with coconut and mango coulis and lyo raspberries

5.50

TARTA SABLEÉ

Tarta sableé de manzana y almendras con helado de vainilla

Pastís sableé de poma i ametlles amb gelat de vainilla

Apple and almond sableé cake with vanilla ice cream

4.75

SOPITA DE CHOCOLATE

Sopita de chocolate blanco y yogur con tartar de fresas

Sopeta de xocolata blanca i iogurt amb tàrtar de maduixes

White chocolate and yogurt cold soup with strawberry tartar

6.00

BABA

Baba al ron con helado de nata

Baba al ron amb gelat de nata

Rum "baba" with cream ice cream

6.50

Per maridar amb les postres

Para maridar con los postres

For dessert marry

Vi de Glass Gewürztraminer (Gramona) - Extracció per congelació del raïm

Lo Dolç Joglar (Falset) - Sorprenent vi 100 % Carinyena amb tocs de fruita confitada

Ochoa (Navarra) - De la varietat Moscatell de gra petit i verema tardana

Par Naranja (Huelva) - 90 % Zalema i 10 % Pedro Ximenes i aromes de pell de taronja

Els gelats ...



€

Chocolate 70%

Xocolata 70%

Chocolate 70%

6.00

Vainilla con polvo de galleta

Vainilla amb pols de galeta

Vanilla with cookie powder

6.50

Dulce de leche con polvo de alfajores

Dolç de llet amb pols d'alfajores

Caramel with "alfajores" powder

6.00

Pera Williams

Pera Williams

Williams pear

6.00

Piña de Costa Rica

Pinya de Costa Rica

Costa Rica pineapple

6.50

Fresa con trocitos

Maduixa amb trossets

Strawberry with strawberry bits

5.50

Manzana con caramelo a la sal

Poma amb caramel a la sal

Apple with salt caramel

6.25

Les postres amb asterisc *, tenen un suplement de 2€ en el menú gastronòmic

*Los postres con asterisco *, tienen un suplemento de 2€ en el menú gastronómico*

The dessert with an asterisk *, are charged 2€ in the gastronomic menu

IVA inclòs

