



carta restaurant
carta ristorante
restaurant **menu**

Català
Castellano
English

Restaurant
ATENEA

Per Picar

€

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Pernil ibèric amb pa de coca * | 11.00 |
| Salmó curat a casa amb salsa tàrtara i torradetes | 10.50 |
| Provolone al Forn amb melmelada de pebrot vermell i orenga fresca | 8.50 |
| Hummus de pastanaga amb crudités | 8.00 |
| Croquetes meloses de pernil ibèric | 8.50 |
| Seitons fregits a la andalusa amb ratlladura de cítrics | 8.00 |

Els Entrants

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Amanida Atenea | 8.50 |
| Esqueixada de morro de bacallà amb amanida de tomàquets i vinagreta de confitats | 10.00 |
| Gaspatxo de cireres amb verduretes picades i esferes de meló | 8.00 |
| Ajo blanco d'ametlles i poma amb molles de pa de llavors i raïm | 8.00 |
| Graellada de verdures amb salsa romesco | 9.50 |
| Ous ferrats amb patata melosa i encenalls de pernil ibèric | 8.50 |
| Gnochi de patata a la parmesana amb nous | 11.50 |
| Pappardelle al pesto rosso | 10.00 |

Les Carns

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cuixa de pollastre farcit de bolets amb cebetes i acompanyat de patates i salsa de cava | 14.50 |
| Braó de porc confitat amb compota d'albercocs i oli de vainilla | 13.50 |
| Costellam de vedella desossat a baixa temperatura amb puré de patata i allioli de Ximixurri | 14.00 |
| Entrecotte de vedella de Girona amb patata pont neuf a les fines herbes i salsa de pebre verd * | 17.50 |

Els Peixos

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Calamarcets amb saltejat de mongetes de Santa Pau, ceba caramel·litzada i oli de porradell | 14.75 |
| Corbina a la graella amb salsa holandesa i panaché de verdures | 14.00 |
| Llobarro amb pebrots del padró i salsa d'ametlla crua | 14.00 |
| Orada amb vinagreta de tomàquets i fruits secs i cabdell rostit | 14.00 |
| Turbot al Forn amb samfaina i sorra d'olives negres | 15.00 |

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 DE BUTIFARRA

Arròs sec de botifarra, pebrot vermell escalivat i salsa romesco

14.00

Dimarts

RISSOTO

Rissoto de ceps i parmesà

14.50

Dimecres

ARRÒS CREMÓS

Arròs cremós de foie i tòfona

16.00

Dijous

ARRÒS CALDÓS

Arròs caldós de 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)

Para Picar

€

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Jamón ibérico con pan de coca * | 11.00 |
| Salmón curado en casa con salsa tártara y tostadas | 10.50 |
| Provolone al horno con mermelada de pimiento rojo y orégano fresco | 8.50 |
| Hummus de zanahoria con crudités | 8.00 |
| Croquetas melosas de jamón ibérico | 8.50 |
| Boquerones a la andaluza con ralladura de cítricos | 8.00 |

Los Entrantes

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ensalada Atenea | 8.50 |
| Esqueixada de morro de bacalao con ensalada de tomates y vinagreta de encurtidos | 10.00 |
| Gazpacho de cerezas con picadillo de verduras y esferas de melón | 8.00 |
| Ajo blanco de almendras y manzana con migas de pan de semillas y uvas | 8.00 |
| Parrillada de verduras con salsa romesco | 9.50 |
| Huevos fritos con patata melosa y lascas de jamón ibérico | 8.50 |
| Gnochi de patata a la parmesana con nueces | 11.50 |
| Pappardelle al pesto rosso | 10.00 |

Las Carnes

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Muslo de pollo relleno de setas con cebollitas y patatas y salsa de cava | 14.50 |
| Codillo de cerdo confitado con compota de albaricoques y aceite de vainilla | 13.50 |
| Costilla de ternera deshuesada a baja temperatura con puré de patata y alioli de chimichurri | 14.00 |
| Entrecote de ternera de Girona con patata pont neuf a la finas hierbas y salsa de pimienta verde * | 17.50 |

Los Pescados

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Calamarcitos con salteado de alubias de Santa Pau, cebolla caramelizada y aceite de cebollino | 14.75 |
| Corvina a la plancha con salsa holandesa y panaché de verduras | 14.00 |
| Lubina con pimientos del piquillo y salsa de almendra cruda | 14.00 |
| Dorada con vinagreta de tomate y frutos secos y cogollo asado | 14.00 |
| Rodaballo al horno con sanfaina y tierra de aceitunas negras * | 15.00 |

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 DE BUTIFARRA

Arroz seco de butifarra, pimiento rojo escalibado y salsa romesco

14.00

Martes

RISSOTO

Rissoto de ceps y parmesano

14.50

Miércoles

ARROZ CREMOSO

Arroz cremoso de foie y trufa

16.00

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)

Appetisers

€

| | |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Iberian ham with coca bread * | 11.00 |
| Smoked cured salmon with "tartara" sauce and toasts | 10.50 |
| Provolone cheese with red peppers jam and fresh oregano | 8.50 |
| Carrot hummus with raw vegetables | 8.00 |
| Iberian ham croquets | 8.50 |
| Fried anchovies with citrus zest | 8.00 |

Starters

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Atenea salad | 8.50 |
| Crumbled cod with tomatoes salad and pickles vinaigrette | 10.00 |
| Cherries gazpacho with chopped vegetables and melon spheres | 8.00 |
| Apple and almond "Ajo blanco" with seeds bread crumbs and grapes | 8.00 |
| Grilled mixed vegetables with "Romesco" sauce | 9.50 |
| Fried eggs with creamy potato and iberian ham flakes | 8.50 |
| Gnochi a la parmigiana with walnuts | 11.50 |
| Pappardelle with dried tomatoes pesto sauce | 10.00 |

Meat

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Stuffed chicken leg with mushrooms, baby onion and potatoes with cava sauce | 14.50 |
| Pork knuckle confit with apricot compote and vanilla oil | 13.50 |
| Beef boneless ribs cooked at low temperature with mashed potatoes and chimichurri alioli sauce | 14.00 |
| Veal entrecote with pont neuf potato, fine herbs and green pepper sauce * | 17.50 |

Seafood

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Baby Squid with "Santa Pau" beans, caramelized onion and chive oil | 14.75 |
| Grilled croaker, hollandaise sauce and vegetables panaché | 14.00 |
| Sea bass with "piquillo" peppers and raw almond sauce | 14.00 |
| Golden bass with nuts and tomato vinaigrette and roasted lettuce buds | 14.00 |
| Roasted turbot with "samfaina" and black olives soil * | 15.00 |

All our dishes are prepared upon order with premium products.

Taxes
Included

€

Every day of Week

Welcome snack included

Monday

RICE WITH CATALAN SAUSAGE

Catalan sausage, roasted red peppers and "Romesco" sauce rice

14.00

Tuesday

RISSOTO

Porcini mushrooms and parmesan cheese risotto

14.50

Wednesday

CREAMY RICE

Creamy rice with foie grass and white truffle oil

16.00

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)