








MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - Dejeuner/dîner menu - Lunch/dinner menu



(Dilluns a divendres migdia no festiu - De Lunes a Viernes mediodía no festivo - Lundi vendredi midi - Monday to friday noon)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

- 1-Amanida de milfulles de meló mango i avocat, amb amanit de iogurt i menta** 
1-Ensalada de milhojas de melón mango y aguacate, con aderezado de yogur y menta
1-Salade de melon à la mangue et avocat, avec vinaigrette de yaourt et menthe
1-Melon salad with mango and avocado, with yogurt and mint vinaigrette
- 2-Crema de carxofes i espinacs amb dauets de pernil ibèric**
2-Crema de alcachofas y espinacas con taquitos de jamón ibérico
2-Crème d'artichauts et épinards au jambon de jambon ibérique
2-Cream of artichokes and spinach with ham of Iberian ham
- 3-Llenties amb botifarra negra i bolets**
3-Lentejas con butifarra negra y setas
3-Lentilles aux saucisses noires et aux champignons
3-Lentils with black sausage and mushrooms
- 4-Remenat de gambetes, alls tendres i gules**
4-Revuelto de gambas, ajos tiernos y guilas
4-Oeufs brouillés aux crevettes, ail et gules
4-Scrambled with prawns, garlic and gules
- 5-Canelons de carn rostida amb beixamel de romesco** 
5-Canelones de carne asada con bechamel de romesco
5-Canelones de viande rôtie avec béchamel de « romesco »
5-Canelones of roasted meat with bechamel of "romesco"

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

- 1-Seitons fregits marinats amb llima i xili amb patatetes al vapor** 
1-Boquerones fritos marinados con lima y chile con patatitas al vapor
1-Anchois frits mariné au citron vert et piment avec des pommes de terre cuites à la vapeur
1-Fried anchovies marinated with lime and chili with steamed potatoes
- 2-Daus de salmó sobre parmentier de alga nori i saltat de mango i menta** 
2-Dados de salmón sobre Parmentiere de alga nori y salteado de mango y menta
2-Dés de saumon sur Parmentière d'algue nori et de mangue sautée à la menthe
2-Dice of salmon on Parmentiere of nori seaweed and sautéed mango and mint
- 3-Risotto al cava amb verdures** 
3-Risotto al cava con verduras
3-Risotto au cava avec des légumes
3-Risotto of cava with vegetables
- 4-Costella de porc rostida a la mostassa amb albercocs, ametlles i cebetes** 
4-Costilla de cerdo asada a la mostaza con albaricoques, almendras y cebollitas
4-Côtelette de porc rôti avec moutarde et abricots, lamandes et oignons
4-Roast pork roasted in mustard with apricots, almonds and onions
- 5-Filetó de vedella amb parmentier de pèsols i salsa de pebre verd** 
5-Filete de ternera con parmentier de guisantes y salsa de pimienta verde
5-Steak de boeuf aux pois parmentier et sauce au poivron vert
5-Beef steak with parmentier peas and green pepper sauce

- *Morro de bacallà amb musclos i pure de mongetes** 
*Morro de bacalao con mejillones y puré de alubias
*Morue aux purée de haricots blancs et des moules
*Codfish with white beans puree and mussels
 - *Hamburguesa Atenea (250grs) amb patates fregides i mostassa** 
*Hamburguesa Atenea (250grs) con patatas fritas y mostaza
*Burger Atenea (250grs) avec frites et moutarde
*Atenea burger (250grs) with chips and mustard
- } supl. 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

- 1-Amanida de fruita natural** - Salade de fruits frais 
1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad
- 2-Profiterols amb salsa toffee** - Profiterols au chocolat 
2-Profiteroles con chocolate - Profiteroles with chocola
- 3-Pastis de pastanaga** - Gâteau aux carottes 
3-Pastel de zanahoria - Carrot cake
- 4-Mousse de xocolata** - Mousse au chocolat 
4-Mousse de chocolate - Chocolate mousse
- 5-Assortiment sorbets: gerds i poma** - Sorbets assortis: framboises et pommes 
5-Surtido de sorbetes: frambuesa y manzana - Assortiment sorbets: raspberries and apple

Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of month:

Tuercebotas blanc

D.O.: Rioja (La Rioja)

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Ull de llebre

PREU: 13,90 € / 75 CL

PRECIO: 13,90 € / 75 CL

PRIX: € 13,90 / 75 CL

PRICE: € 13,90 / 75 CL



AVUI DE SEGON TENIM - HOY DE SEGUNDO TENEMOS - TODAY - AUJOURD'HUI:

DIJOURS - JUEVES - JEUDI - THURSDAY:

- Paella marinera** 
Paella marinera
Paella aux fruits de mer
Seafood paella

DIVENDRES - VIERNES - VENDREDI - FRIDAY:

- Fideuà** 
Fideua
Fideua (Nouilles aux fruits de mer)
Fideua (Seafood noodles)

18,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **12,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **12,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **12,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **12,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (½ aigua o copa vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió

Pan*, bebida (½ agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión

Pain*, des boissons (½ eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé

Bread*, drinks (½ water, or glass wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

***Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €**