



carta restaurant
carta restaurante
restaurant **menu**

Català
Castellano
English

Restaurant
ATENEA

Per Picar

€

Pernil ibèric amb pa de coca *	10.00
Salmó amb torradetes i mantega de llimona *	10.50
Blinis d'anxova, mató, mel i olivada	8.50
Carpaccio de bacallà amb compota d'olives negres i tomàquets secs	9.00
Croquetes meloses de pernil ibèric	8.00
Croquetes de ceps i foie	9.50
Cap i pota	9.00

Els Entrants

Amanida atenea	8.50
Xatonada (Amanida d'escarola, bacallà, olives, tonyina i salsa romesco)	9.00
Crema de carbassa amb cruixent de pernil i oli de taronja	9.00
Guisat de cigrons amb xoriço, espinacs i ou escalfat	9.75
Raviolis d'escarxofa i pernil amb salsa de sàlvia, mantega i parmesà	10.50
Caneló d'ànec amb beixamel de foie *	11.50
Graellada de verdures amb romesco	9.00
Ou a baixa temperatura amb gambes y escarxofes	9.75
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada de porc feta a dues coccions	9.00

Les Carns

Pollastre de pagès farcit a la catalana	14.50
Peus de porc farcits de ceps i foie, pack choy i salsa del seu suc	14.75
Entrecotte amb patates pont neuf a les fines herbes i salsa de pebre verd *	17.00
Magret d'ànec amb naps, peres i salsa de vi ranci *	15.00
Melós de vedella amb gnochis de patata y salsa trufada	14.50

Els Peixos

Llobarro amb salsa de porro escalivat i samfaina d'olives	14.50
Salmó amb puré de patata fumada i xips d'escarxofa	14.25
Calamarcets amb botifarra negra i escuma de pèsols, alfàbrega i menta	14.25
Lluç amb albergínia a la brasa i salsa suau d'anxoves *	14.50
Bacallà gratinat amb allioli de poma verda i espinacs a la catalana **	16.50

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 D'ESCARXOFES

Arròs d'escarxofes i gambes amb allioli d'all escalivat

15.00

Dimarts

RISSOTO

Rissoto de ceps i foie

15.50

Dimecres

ARRÒS SEC

Arròs sec de secret ibèric i sípia

14.50

Dijous

ARRÒS CALDÓS

Arròs caldos amb sípia, cloïsses i llagostins

16.50

Divendres

ARRÒS MELÒS

Arròs melós de gambes amb el seu carpaccio

16.00

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 *	10.00
Salmón con tostaditas y mantequilla de limón *	10.50
Blinis de anchoa, mató, miel y olivada	8.50
Carpaccio de bacalao con compota de olivas negras y tomates secos	9.00
Croquetas melosas de jamón ibérico	8.00
Croquetas de ceps y foie	9.50
Cap y pota	9.00

Los Entrantes

Ensalada atenea	8.50
“Xatonada” (Ensalada de escarola, bacalao, olivas, atún y salsa romesco)	9.00
Crema de calabaza con crujiente de jamón y aceite de naranja	9.00
Guiso de garbanzos con chorizo, espinacas y huevo escalfado	9.75
Raviolis de alcachofa y jamón con salsa de salvia, mantequilla y parmesano	10.50
Canelón de pato con bechamel de foie *	11.50
Parrillada de verduras con romesco	9.00
Huevo a baja temperatura con gambas y alcachofas	9.75
“Trinxat” de la Cerdanya con panceta de cerdo hecha en dos cocciones	9.00

Las Carnes

Pollo de corral relleno a la catalana	14.50
Pies de cerdo rellenos de ceps y foie, pack choy y salsa de su jugo	14.75
Entrecote con patatas pont neuf a las finas hierbas y salsa a la pimienta verde *	17.00
Magret de pato con nabos, peras y salsa de vino rancio *	15.00
Meloso de ternera con gnochis de patata y salsa trufada	14.50

Los Pescados

Lubina con salsa de puerro escalibado y pisto de olivas	14.50
Salmón con puré de patata ahumada y chips de alcachofa	14.25
Calamarcitos con butifarra negra y espuma de guisantes, albahaca y menta	14.25
Merluza con berenjena a la brasa y salsa suave de anchoas *	14.50
Bacalao gratinado con alioli de manzana verde y espinacas a la catalana **	16.50

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 DE ALCACHOFAS

Arroz de alcachofas y gambas con alioli de ajo escalibado

15.00

Martes

RISSOTO

Rissoto de ceps y foie

15.50

Miércoles

ARRÒS SECO

Arroz seco de secreto ibérico y sepia

14.50

Jueves

ARROZ CALDOSO

Arroz caldoso con sepia, almejas y langostinos

16.50

Viernes

ARROZ MELOSO

Arroz meloso de gambas con su carpaccio

16.00

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 *	10.00
Home smoked salmon with lemon butter and toast *	10.50
Anchovy blinis, fresh cheese, honey and olive	8.50
Cod-fish carpaccio with black olives compote and dried tomatoes	9.00
Iberian ham croquettes	8.00
Porcini and foie croquettes	9.50
Cap i pota (Stew head and leg of beef)	9.00

Starters

Atenea salad (mixed leaves, cured salmon, asparagus, palm hearts, tomato and tuna)	8.50
"Xatonada" salad (Marinated cod fish, endive salad, tuna, olives and "romesco" sauce)	9.00
Pumpkin cream with crunchy ham and orange oil	9.00
Chickpea stew with sausage, spinach and poached egg	9.75
Artichoke and ham ravioli with sage sauce, butter and parmesan	10.50
Duck cannelloni with foie bechamel *	11.50
Fresh vegetable mixed grill with "Romesco" sauce	9.00
Egg at low temperature with shrimp and artichokes	9.75
"Cerdanya trinxat" (vegetables with pork belly)	9.00

Meat

Stuffed poultry chicken "a la catalana"	14.50
Pork feet stuffed with porcini and foie, pack choy and her-own juice.	14.75
Veal entrecote with pont neuf potato, fine herbs and green pepper sauce *	17.00
Duck magret with turnips, pears and sour wine sauce *	15.00
Marinated veal with potato gnochis and truffled sauce	14.50

Seafood

Sea bass with roasted leek sauce and olive "samfaina"	14.50
Salmon with smoked potato puree and artichoke chips	14.25
Squid with black sausage and pea, basil and mint foam	14.25
Hake with grilled eggplant and soft anchovy sauce *	14.50
Cod-fish au gratin with green apple "allioli" and spinach "a la catalana" **	16.50

All our dishes are prepared upon order with premium products.

Taxes
Included

€

Every day of Week

Welcome snack included

Monday

RICE

Rice with artichoke, shrimps and roasted garlic "alloli"

15.00

Tuesday

RISSOTO

Rissoto with porcini mushrooms and foie grass

15.50

Wednesday

DRY RICE

Rice with iberian pork

14.50

Thursday

JUICE RICE

Juice rice with cuttlefish, clams and prawns

16.50

Friday

CREAMY RICE

Rice with shrimps and shrimps carpaccio

16.00

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)

c a r t a d e
POSTRES

Restaurant
ATENEA



Català
Castellano
English

Les Postres ...



€

ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas

Amanida de fruites

Seasonal fruit salad

6.00

ESPUMA DE CREMA CATALANA

Espuma de crema catalana con carquiñoles

Escuma de crema catalana amb carquinyolis

Catalan cream mousse with "Carquinyolis"

5.00

BIZCOCHO

Bizcocho de miel y almendras con toques de naranja y canela

Pa de pessic de mel i ametlles amb tocs de taronja i canyella

Honey and almond cake with orange and cinnamon

6.00

PASTEL DE QUESO

Deconstrucción del pastel de queso

Desconstrucció del pastis de formatge

Cheese cake deconstruction

6.00

COULANT DE CHOCOLATE

Coulant de chocolate con caramelo

Coulant de xocolata amb caramel

Chocolate coulant with caramel

6.00

TEXTURAS DE CHOCOLATE

Texturas de chocolate y mandarina

Textures de xocolata i mandarina

Chocolate and tangerine textures

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 Jogle (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

Mandarina de Sicilia

Mandarina de Sicília

Sicilian tangerine

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

