




























MENÚ DIARI – MENÚ DIARIO**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS**

- Ensalada Atenea Aventura (mezcla de lechugas, zanahoria, tomate, pepino, espárragos y atún)* 
- Amanida Atenea Aventura (barreja de enciams, pastanaga, tomàquet, cogombre, espàrrecs i tonyina)*
- Wrap de pollo crujiente con queso parmesano, lechuga, tomate y salsa cesar*    
- Wrap de pollastre amb formatge parmesà, enciam, tomàquet i salsa Cesar*
- Canelones de carne con bechamel de trufa y queso gratinado*   
- Canelons de carn amb beixamel de trufa i queso gratinado*
- Carpacció de ternera con aliño de limón y albahaca con escamas de queso parmesano* 
- Carpaccio de vedella amb amaniment de llimona i alfàbrega amb encenalls de parmesà*
- Crema de calabacin con picatostes y un toque de queso crema*   
- Crema de carbassó amb crustons de pa i un toc de formatge crema*
- Huevo poche con crema de chistorra y patatas pajas*   
- Ou poxe amb crema de chistorra i patatas palla*
- Tataki de atun con sesamo sobre lechuga de mar y salsa teriyaki Supl. 6€**  
- Tataki de tonyina amb sèsam sobre enciam de mar i salsa teriyaki supl. 6€**

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS

- Dorada al horno con patata pochada y verduras* 
- Dorada al forn amb patata poxada i verdures*
- Delicias de pollo al curry con arroz basmati y pasas* 
- Delícies de pollastre al curri amb arròs basmati i panses*
- Sepia salteada con tomate concasse y all i oli de ajo negro*   
- Sèpia saltejada amb tomàquet concasse i allioli d'all negre*
- Meloso de codillo cocinado a baja temperatura con parmentier de patata y reduccion de oporto*  
- Melós de braó cuinat a baixa temperatura amb patata i poma *12*
- Confit de pato con chutney de mango y chips de patata 3€**
- Confit d'anic amb chutney de mango i xips de patates supl. 3€**
- Pulpo a la brasa con patata al pimentón Supl. 7€** 
- Pop a la brasa amb patata al pimentó supl. 7€**
- Entrecot de ternera a la plancha con graten de patata y tomate al horno supl. 9€**  
- Entrecot de vedella a la planxa amb graten de patata i tomàquet al forn supl. 9€**

POSTRES – POSTRES

- Degustación de fruta natural*
- Degustació de fruita natural*
- Mus de chocolate con nata*  
- Mus de xocolata amb nata*
- Tarta de queso con mermelada de arándanos*  
- Pastís de formatge amb mermelada de nabius*
- Lionesas de nata con chocolate caliente*  
- Lioneses de nata amb xocolata calenta*
- Crema de tiramisú al café supl. 2€**  
- Crema de tiramisú al café supl. 2 €**
- Coulant de chocolate con helado de vainilla supl. 2€**  
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla supl. 2 €**








BEBIDAS Y SUPLEMENTOS NO INCLUIDOS
BEGUDES I SUPLEMENTS NO INCLOSSOS**14,00 € IVA INCLÒS****INCLUIDO**

Menú lunch: 1plato + postre precio: 10€







HORARIOS: DE LUNES A DOMINGO DE 20:00/23:00**ROOM SERVICE LLAMANDO AL NUMERO 1007 PRECIO ROOM SERVICE 4€ POR SERVICIO**

MENÚ CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS

- Ensalada Atenea Aventura (mezcla de lechugas, zanahoria, tomate, pepino, espárragos y atún)* 
Amanida Atenea Aventura (enciams, pastanaga, tomàquet, cogombre, espàrrecs i tonyina)
- Wrap de pollo crujiente con queso parmesano, lechuga, tomate y salsa cesar 
Wrap de pollastre amb formatge parmesà, enciam, tomàquet i salsa Cèsar
- Canelones de carne con bechamel de trufa y queso gratinado 
Canelons de carn amb beixamel de trufa i formatge gratinat
- Carpaccio de ternera con aliño de limón y albahaca con escamas de queso parmesano 
Carpaccio de vedella amb amaniment de llimona i alfàbrega amb encenalls de parmesà
- Crema de calabacín con picatostes y un toque de queso crema 
Crema de carbassó amb crostons de pa i un toc de formatge crema
- Huevo poche con crema de chistorra y patatas pajas 
Ou poxe amb crema de xistorra i patates palla
- Tataki de atún con sésamo sobre lechuga de mar y salsa teriyaki Supl. 3€** 
Tataki de tonyina amb sèsam sobre enciam de mar i salsa teriyaki supl. 3€

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS

- Dorada al horno con patata pochada y verduras* 
Dorada al forn amb patata escalfada i verdures
- Delicias de pollo al curry con arroz basmati y pasas* 
Delícies de pollastre al curri amb arròs basmati i panses
- Sepia salteada con tomate "concasse" y "all i oli" de ajo negro* 
Sèpia saltejada amb tomàquet concasse i allioli d'all negre
- Meloso de codillo cocinado a baja temperatura con parmentier de patata y reducción de oporto* 
Melós de braó cuinat a baixa temperatura amb patata i poma
- Confit de pato con chutney de mango y chips de patata 1.5€**
Confit d'ànec amb chutney de mango i xips de patates supl. 1.5€
- Pulpo a la brasa con patata al pimentón Supl. 4€** 
Pop a la brasa amb patata al pimentó supl. 4€
- Entrecot de ternera a la plancha con graten de patata y tomate al horno supl. 5€** 
Entrecot de vedella a la planxa amb graten de patata i tomàquet al forn supl. 5€

POSTRES – POSTRES

- Degustación de fruta natural*
Degustació de fruita natural
- Mus de chocolate con nata* 
Mus de xocolata amb nata
- Tarta de queso con mermelada de arándanos* 
Pastís de formatge amb mermelada de nabius
- Lionesas de nata con chocolate caliente* 
Lioneses de nata amb xocolata calenta
- Crema de tiramisú al café supl. 1€** 
Crema de tiramisú al cafè supl. 1 €
- Coulant de chocolate con helado de vainilla supl. 1€** 
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla supl. 1 €

BEBIDAS Y SUPLEMENTOS NO INCLUIDOS
BEGUDES I SUPLEMENTS NO INCLOSSOS








18,00 € IVA INCLÒS
INCLUIDO

Menú lunch: 1plato + postre precio: 14€

HORARIOS: DE LUNES A DOMINGO DE 20:00/23:00

ROOM SERVICE LLAMANDO AL NUMERO 1007 PRECIO ROOM SERVICE 4€ POR SERVICIO

Bocadillos frios ó tostas

Jamón ibérico 	10 €
Jamón serrano 	6 €
Queso curado  	6 €
Jamón cocido 	5 €
Chorizo  	5.5 €

Todos los bocadillos van acompañados de chips de patatas

Bocadillos calientes ó tostas

Sándwich mixto jamón y queso  	4 €
Bacon  	6 €
Tortilla a la francesa  	6 €
Hamburguesa completa 	8 €
Supl. Queso 	0.5 €

Todos los bocadillos van acompañados de chips de patatas

Pizzas



Margarita  	9 €
Jamón  	10 €
Atún   	10 €
Carbonara  	10 €

Ensalada





Ensalada verde	5.50 €
----------------	-------	--------

Menu infantil 9€




Entrantes

Sopita casera de pollo con fideos 
Pasta boloñesa 

Plató principal

Filetitos de pollo empanado con patates fritas 
Croquetas de merluza y gambas   

Postre

Tarrina de helado   
Yogurt natural 

Incluye : entrante, plató principal, postre y agua