

# ATENEA

S K Y

Carta de

# MEDIODÍA ↓ Y NOCHE

## EL CULTO AL FUEGO

La gastronomía valenciana y el fuego como pasión cocinado con un punto de vista único.

Para comenzar ✦

Principales ✦

Para terminar ✦

**ATENEA** PLACERES  
DESDE LAS ALTURAS





#### Alérgenos:

Gluten / Crustáceo / Huevo / Pescado / Cacahuets / Soja / Lácteos   
Moluscos / Frutos de cáscara / Sésamo / Mostaza / Sulfitos

CONSUMO MÍNIMO 25,00 €

# Para comenzar

## SERVICIO DE PAN

Pan normal	3,50 €	Pan de cristal	4,00 €
------------	--------	----------------	--------

## LA RIQUEZA DEL MAR

Caviar Baeri <sup>(30g)</sup>	45,00 €	Ostra con Caviar Baeri <sup>(ud)</sup>	14,00 €
Caviar Ossetra <sup>(30g)</sup>	55,00 €	Ostra con Ponzu de yuzu <sup>(ud)</sup>	6,50 €
Ostra <sup>(ud)</sup>	5,00 €		

## SECRETOS DE NUESTRA TIERRA

Jamón Ibérico Media ración o ración entera	15,00 €   25,00 €	Anchoa de Cantabria Entera "00" (ud)	5,00 €
Nuestra selección de quesos Valencianos de pequeños productores artesanos	22,00 €	Boquerones en vinagre	9,50 €
Tabla de embutidos Caseros de Ontinyent	15,00 €	Salmón marinado Con hierbas de mediterráneas, con tzatziki de remolacha, limón y tomillo.	20,00 €

## SABORES QUE NUNCA FALLAN

Ensaladilla Atenea Con mahonesa de olivas rellenas y huevas de trucha	13,00 €	Tartar de Atún del Mediterráneo	20,00 €
Gofre elaborado de patata Con nuestro All i oli casero y salsa brava	8,00 €	Pulpo en tempura	9,25 €
Nuestra Croqueta de Jamón Ibérico <sup>(ud)</sup>	3,00 €	Sepia Con mahonesa casera y katsuobushi (virutas de bonito seco)	17,00 €
Buñuelo de Bacalao Como los de la abuela (ud)	2,50 €	Figatells de La Marina <sup>(2ud)</sup>	8,00 €

## LA PIZZA VALENCIANA SE LLAMA COCA

Verduras, queso blanco de la Vall Con pesto	6,50 €	Blanco con habitas Longaniza, habitas y cebolla caramelizada con aceite de Pebrella	6,00 €
Nuestra versión de La Titaina Con atún semicurado, tomate seco, piñones y pimiento	7,00 €	Lomo de orza casero Con emulsión de ajos tiernos y pimentón	6,50 €


## UN PASEO POR LA HUERTA VALENCIANA

Ensalada verde con vinagreta De miel y mostazas	12,50 €	Oda al Tomate Nuestro homenaje al tomate valenciano con cecina curada, piparras y caviar cítrico	12,00 €
Berenjena a la brasa con tahini, queso ricotta, marinado de soja, jengibre y sal de sésamo (ud)	8,50 €	Burrata con tartar De tomate valenciano y dátiles con arena de aceituna	15,00 €

# Principales

## ALGO DE CARNE

Costilla de ternera lacada  21,00 €  
Con miel negra y naranja




Solomillo de ternera al foie  28,00 €  
Con reducción de Sequé Dulce

Cordero al estilo del Chef 24,00 €  
Cordero lechal marinado y cocinado a baja temperatura 24h y posteriormente horno

## TESOROS DE LA LONJA






















Rodaballo con velouté   27,00 €  
de hierbas, guisantes y almejas

Bacalao con mullaor de mini tomates  24,00 €

Merluza a la romana    26,00 €  
Con pimientos del piquillo caramelizados

# Para terminar

## DULCES TENTACIONES











Chocolate, toffee y cacao valenciano    9,00 €	Valenciano    8,00 €
Del Collaret	Torrija de Orxata con helado de leche merengada y frutos del bosque
Limón tropical   8,00 €	Torta de almendra     8,00 €
Crema de limón caramelizada, crujiente de coco y helado de lima	Con helado de calabaza y dátiles, yogur griego y toffee
Pastel de manzana    9,00 €	Helado de turrón     8,00 €
Con helado de vainilla	Con nueces de macadamia y choco crujiente
Nuestra "Pavlova"   8,00 €	
Con cremoso de Queso y frutos rojos	

## DULCES LIQUIDOS

### COPA

Casta Diva Cosecha Miel 2021 De Gutierrez de la Vega / Alicante Moscatel de Alejandría	6,90 €
Fondillón De Salvador Poveda / Alicante Monastrell	10,00 €
“Licor de Naranja” De Cameleta / La Safor	4,40 €
Moscatel Promesa De Valdespino / D.O. Jerez-Xérès-Sherry Moscatel de Alejandría	4,40 €
Moscatel de la Marina De Enrique Mendoza / D.O. Alicante Moscatel de Alejandría	3,70 €
Pedro Ximénez Romate De Sánchez Romate / D.O. Jerez-Xérès-Sherry Pedro Ximénez	3,80 €

### Alérgenos:

Gluten  / Crustáceo  / Huevo  / Pescado  / Cacahuets  / Soja  / Lácteos   
Moluscos  / Frutos de cáscara  / Sésamo  / Sulfitos 