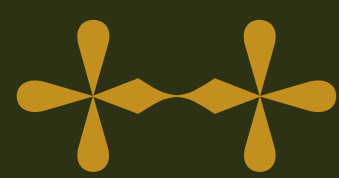


ATENEA



LA GASTRONOMÍA VALENCIANA Y LA PASIÓN POR EL FUEGO
SE FUSIONAN, COCINADOS CON UNA PERSPECTIVA ÚNICA
Y VANGUARDISTA.



CARTA
MEDIODÍA
Y NOCHE

El Arte
del Fuego

ATENEA



Alérgenos: Gluten / Crustáceos / Huevo / Pescado / Cacahuete / Soja / Lácteos
Moluscos / Frutos de cáscara / Mostaza / Sésamo / Sulfitos

CONSUMO MÍNIMO 25,00€

PARA COMENZAR

SERVICIO DE PAN

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

RIQUEZAS DEL MAR

| | | | |
|------------------------------------|---------|---|---------|
| Caviar KYA BYA ^(20g) | 45,00 € | Ostra Amélie ^(ud) Spéciale de Claire | 5,00 € |
| Cuchara de caviar ^(ud) | 7,00 € | Ostra con Caviar ^(ud) | 10,00 € |
| Caviar sobre ostra ^(ud) | 10,00 € | Combinación 4 ostras y lata de caviar Imperial de 20g | 60,00 € |

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 € | Anchoa de Cantabria (6 lomos) | 9,50 € |
| Tabla de embutidos Caseros de Ontinyent | 15,00 € | Salmón marinado En remolacha con guacamole, alga wakame y huevos de tobiko | 20,00 € |

CLÁSICOS 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 ^(ud) | 3,00 € | Sepia Con mahonesa casera y katsuobushi (virutas de bonito seco) | 17,00 € |
| Buñuelo de Bacalao ^(ud) Como los de la abuela | 2,50 € | Figatells de La Marina ^(2ud) | 8,00 € |

COCAS DEL CHEF

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Verduras, queso blanco de la Vall Con pesto | 6,50 € | Blanco con habitas | 6,00 € |
| Nuestra versión de La Titain Con atún semicurado, tomate seco, piñones y pimienta | 7,00 € | Lomo de orza casero Con emulsión de ajos tiernos y pimentón | 6,50 € |

UN PASEO POR LA HUERTA

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| 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 | 14,00 € |
| 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 | 16,00 € |

PRINCIPALES

ALGO DE CARNE

| | |
|--|---------|
| Costilla de ternera lacada Con miel negra y naranja | 23,00 € |
| Solomillo de ternera al foie Con reducción de Sequé Dulce | 28,00 € |
| Cordero al estilo del Chef Cordero lechal marinado y cocinado a baja temperatura 24h y posteriormente horno | 26,00 € |

SABORES DE LA LONJA VALENCIANA

| | |
|---|---------|
| Rodaballo con velouté De hierbas, guisantes y almejas | 27,00 € |
| Bacalao con mullaor de mini tomates | 24,00 € |
| Merluza a la romana Con pimientos del piquillo caramelizados | 26,00 € |

PARA TERMINAR

DULCES TENTACIONES

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

DULCES LÍQUIDOS (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 / Crustáceos / Huevo / Pescado / Cacahuete / Soja / Lácteos
Moluscos / Frutos de cáscara / Mostaza / Sésamo / Sulfitos

ATENEA