

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 €	Boquerones en vinagre (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 Titaina 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