

ENTRANTES

FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA 19,90€

COCA ESCALIVADA 9,50€

4 ANCHOAS SOBRE FOCACCIA 12,90€

Con cremoso de tomate seco y olivada

TÁRTAR DE TOMATE 10,90€

Con mini burrata

HUMMUS DE REMOLACHA 9,90€

Con crudités de verdura y fruta

ENSALADA CÉSAR 11,50€

Con pollo crujiente, bacon, picatostes y mucha salsa cesar casera

ENSALADILLA RUSA 12,90€

Con ventresca de atún y torraditas

CALIENTES

BRAVAS ATHOS 5,50€

HUEVO ESTRELLADO TRUFADO 9,90€

con jamón ibérico.

TACO DE CHIVITA 3,90€

Cordero desmenuzado con crème fraîche y cebolleta

NACHOS 9,40€

con carne, alubias, queso cheddar, jalapeños, guacamole y “pico de gallo”.

CROQUETAS 2,50€ x unidad

de angus o de carne asada.

BRIOCHE 3,90€

De pulled pork con pico de gallo.

CANELÓN DE CAPÓN 9,50€

con salsa cremosa de parmesano y setas de temporada

SANDWICH CRUJIENTE DE CARNE 8,90€

Con queso edam y allioli

PAN

PAN DE COCA CON TOMATE 3,50€

PAN DE AJO 4€

PAN SIN GLUTEN 4€

ATHOS

LOUNGE CLUB

PLATOS PRINCIPALES

MAR

PULPO 18,50€

parmentier de patata trufado con “pico de gallo”.

SALMÓN A LA PLANCHA 14,90€

Con verduras salteadas

TÁRTAR DE ATÚN 15,90€

Sobre papel de arroz crujiente, yema de huevo, guacamole y mayonesa kimchii

ESPAGUETIS MARINEROS 16,90€

Con langostinos, almejas y mejillones

MONTAÑA

SOLOMILLO DE TERNERA 23,90€

Con salsa cremosa de champiñones

STEAK TÁRTAR 19,90€

COSTILLA A BAJA TEMPERATURA 16,90€

CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO 15,90€

con parmentier trufado.

MILANESA DE POLLO 14,90€

Con mortadella, tomate y queso edam acompañado de patatas fritas

MACARRONES A LA BOLOÑESA 12,80€

WOK DE TERNERA 15€

Con verduras y soja

HAMBURGUESA WAGYU 16,90€

con bacon, queso edam, trocadero, salsa tártara y mayonesa con aroma de ajo y trufa.

SECRETO IBÉRICO 17,90€

Con patatas fritas y aceite de tomate deshidratado

POSTRES

CHEESCAKE CASERO DE BAILEYS 7,50€ 🍷 🍷

TIRAMISÚ CON AROMA DE LICOR DE ARROZ 7,50€ 🍷 🍷 🍷

FRESAS CON NATA 6€ 🍷

CREPE CASERAS 6,50€ 🍷 🍷 🍷
Rellenas de nutella

TENTACIÓN DE YOGURT CON FRAMBUESA 6,90€ 🍷 🍷

BOLAS DE HELADO 3,50€ x unidad 🍷 🍷 🍷 🍷
chocolate/panna cotta /frutos rojos/pistacho

COCKTAILS 8€

MOJITO (CLÁSICO O FRESA)
Lima, azúcar, menta, Ron blanco, sprite.

PIÑA COLADA
Batida de coco, azúcar, Ron blanco, Malibú, zumo de piña

SAN FRANCISCO
Vodka, Cointreau, zumo piña, zumo melocotón,
zumo naranja, granadina y kiwi

EXÓTIC PASSION
Vodka, maracuya, zumo naranja, granadina

TEQUILA SUNRISE
Tequila, azúcar, zumo de naranja, granadina

SEX ON THE BEACH
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina

CARIBBEAN'S
Fresa, azúcar, Ron blanco, batida de coco, zumo de naranja

VINOS

TINTOS

CUNE (CVNE) 16,80€ 🍷 **4,60€**
D.O. RIOJA - CRIANZA - SELECCIÓN DEL SUMILLER - 2020
Garnacha, Tempranillo, Mazuelo
ENATE 21,90€
D.O. SOMONTANO - 2010
Cabernet sauvignon y Merlot

BLANCOS

GESSAMÍ 24,60€
D.O. PENEDES - 2023
Moscatel, Sauvignon blanc, Gewürztraminer
GILDA 14,50€ 🍷 **3,40€**
D.O. VERDEJO - Rueda - 2020

CAVA

JUVÉ & CAMPS 25€
Selección del Sumiller - Penedès - 2019 - BRUT
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
FREIXENET MIA MOSCATO 23€
Espumoso dulce
Tempranillo, Moscatel

CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL 140€
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - DEMI SEC
MÖET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL 140€
Pinot noir, Chardonnay - BRUT

SANGRIA

SANGRIA DE VINO 1,5L 15€

SANGRIA DE CAVA 1,5L 16€