

APERITIVOS

- ACEITUNAS HECHIZO DEL SUR

2,50€
- QUESO CURADO EN ACEITE

2,90€


- PATATAS CHIPS

2,50€

ENTRANTES

FRÍOS

- JAMÓN IBÉRICO

15,90€

150gr.
- TABLA DE QUESOS

16,50€

Roquefort Papillon, Oveja el Gran Cardenal, Brie, Cabra Canaria y Vaca Arzua Ulloa


- BURRATA

8,50€

Tomate cherry confitados, rúcula y perlas de pesto.


- TARTAR DE SALMÓN

13,90€

Con aguacate


- CANELÓN DE CALABACÍN

8,60€

relleno de escalivada y queso fresco de cabra


- COCA DE SALMÓN AHUMADO

10,80€

Crema de queso, fresas, cebolla dulce y rúcula.


- CARPACIO DE WAGYU

12,50€

con parmesano frito, cremoso de wasabi y setas según temporada



CALIENTES

- BRAVAS ATHOS

5,50€

con sus dos salsas.


- HUEVOS ESTRELLADOS TRUFADOS

9,90€

con jamón ibérico.


- “BOCADO” DE SANDWICH

6€

de berenjena y queso trufado.


- NACHOS

9,40€

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


- CROQUETAS

2,50€

x unidad de pollo asado o de carne asada.


- BRIOCHE

3,90€

x unidad De pulled pork con pico de gallo.



De langostinos con *crème fraîche*, mantequilla, cebolla caramelizada, cebolleta, mayonesa kimchii y cebolla crujiente



ATHOS

LOUNGE CLUB

PLATOS PRINCIPALES

MAR

- PULPO

14,80€

parmentier de patata trufado con “pico de gallo”.


- PAPPARDELLE CON LANGOSTINO

12,90€

con aroma de albahaca y tomillo.


- TATAKI DE ATÚN

15,80€

mayonesa kimchi, perlas de soja, wasabi y yuzu con aguacate y alga nori.


- CEVICHE ATHOS

16€

Pescado fresco, langostino, papaya, leche de tigre y mix de maíz.



MONTAÑA

- SELECCIÓN DE CARNES IBÉRICAS

19,20€

Abanico, pluma y lagarto ibérico con aceite de tomate deshidratado y patatas.
- CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO

15,60€

con parmentier trufado.


- CANELÓN DE CAPÓN

9,50€

con salsa cremosa de parmesano y setas de temporada


- COSTILLA A BAJA TEMPERATURA

16€

con patatas fritas.


- RAVIOLI DE TERNERA

12,60€

con cremoso de *ceps* y pétalos de parmesano.


- HAMBURGUESA POLLO CRUJIENTE

11,50€

con queso cheddar fundido, tomate, *bacon* y patatas fritas.


- HAMBURGUESA MADURADA

15,50€

con mayonesa trufada, parmesano, seta de temporada y patatas fritas.


- 200 GR DE ENTRECOT SIN HUESO

22€

Al Roquefort con patatas fritas.



PAN

- PAN DE COCA CON TOMATE

3,50€


- PAN DE AJO

4€


- PAN SIN GLUTEN

4€



POSTRES

CHEESCAKE CASERO DE BAILEYS 6,50€

Baileys original.



COULANT DE QUESO 6,50€

Acompañado de helado de frutos rojos.



FRESAS CON NATA 6,50€



CREPE CASERAS 6,00€

Nutella o mermelada de fresa.



BUÑUELOS DE TIRAMISÚ 6,00€



BOLAS DE HELADO 3,50€ x unidad
chocolate/mojito/frutos rojos



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

JASPI NEGRE 28€

D.O. MONTSANT - 2019

Garnacha, Cariñena, Cabernet sauvignon, Syrah

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€