

APERITIVO

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA 19,90€

4 ANCHOAS SOBRE FOCACCIA 11,90€

Con cremoso de tomate seco y olivada

PUERROS CONFITADOS 8,90€

Con romesco y velo de guanciale

BRIOCHE

De steack tartar con cremoso de siracha 5,80€

De tartar de atún fresco con guacamole y kimchii 5,80€

De pulled pork con pico de gallo 3,90€

De rabo de vacuno con mayo kimchii y cebolla encurtida 3,90€

De pollo desmenuzado, mayonesa y aguacate 3,90€

TACO DE CHIVITA 3,90€

Cordero desmenuzado con crème fraîche y cebolleta

TACO DE COCHINITA PIBIL 3,90€

Con guacamole y cebolla encurtida

PARA COMPARTIR

BRAVAS ATHOS 6,50€

HUEVO ESTRELLADO

Con jamón ibérico, trufa y foie 14,90€

Con gamba roja y salsa de sus cabezas 14,90€

Con sobrasada de Mallorca y miel 11,50€

NACHOS 12€

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

CROQUETA 3,00€ x unidad

De vaca vieja madurada

CANELÓN DE CAPÓN 9,50€

con salsa cremosa de parmesano y setas de temporada

ENSALADA CÉSAR 11,50€

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

ENSALADA DE BURRATA 12,80€

Con cherrys confitados, salsa de albahaca y perlas de pesto

TIRADITO DE BACALAO FRESCO 14,50€

Sobre tomate, con picada de pimientos, cebolla y olivada

ATHOS
LOUNGE CLUB

DEL MAR

PULPO 18,50€

parmentier de patata trufado con “pico de gallo”.

BACALAO A LA MIEL 18,90€

Con almendra laminada y pasas.

TÁRTAR DE ATÚN 15,90€

Sobre papel de arroz crujiente, guacamole y mayonesa kimchii

MONTAÑA

TAGLIATELLE 12,90€

Con ragú de carrillera

DADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA 23,90€

A la pimienta acompañado de parmentier trufado

STEAK TÁRTAR 19,90€

COSTILLA A BAJA TEMPERATURA 16,90€

MILANESA DE POLLO 14,90€

Con burrata, mortadela de Bologna y pesto acompañado de patatas fritas

HAMBURGUESA WAGYU 16,90€

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

HAMBURGUESA POLLO CRUJIENTE 14,80€

Con salsa especial de la casa, lechuga, bacon y tomate

SECRETO IBÉRICO 17,90€

Con patatas fritas y aceite de tomate deshidratado

PAN DE COCA CON TOMATE 3,50€

PAN DE AJO 4€

PAN SIN GLUTEN 4€



POSTRES

CHEESCAKE CASERO 7,50€ 🍌 🍌

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

FRESAS CONFITADAS CON CREMA FRESCA DE QUESO 7,50€ 🍌

BROWNIE CASERO CON HELADO DE PANNACOTA 🍌 🍌 🍌 🍌 **7,50€**

BOLAS DE HELADO 3,50€ x unidad

Chocolate 🍌 🍌 🍌 🍌

Pannacota 🍌 🍌 🍌 🍌

Pistacho 🍌 🍌 🍌 🍌

Sorbete de Açai y Guaraná

COCKTAILS 10€

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 23€
D.O. SOMONTANO - 2010
Cabernet sauvignon y Merlot

BLANCOS

GESSAMÍ 21€
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 89€
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - DEMI SEC
MÖET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL 89€
Pinot noir, Chardonnay - BRUT

SANGRIA

SANGRIA DE VINO 1,5L 16€

SANGRIA DE CAVA 1,5L 17€