

ATENAS

playa

856 925 190

www.atenasplaya.com

info@atenasplaya.com

NOVO SANCTI PETRI

36° 20' 22" N 6° 09' 53" W

PARA EMPEZAR A COMER E INCLUSO COMPARTIR

| | |
|--|--------|
| Nachos AtenaX, con pico de gallo, guacamole y queso cheddar AtenaX Nachos with pico de gallo sauce, guacamole and cheddar cheese | 12,50€ |
| Ensaladilla rusa bien hecha con Langostino de Sanlúcar Potatoe salad with Sanlucar's shimps | 11,00€ |
| Papas aliñadas con melva y cebolla al estilo chiclanero Seasoned potatoes with Light tuna | 9,00€ |
| Salmorejo con picadillo de huevo y jamón, ¡¡muy pero que muy frío!! Gazpacho cream with ham and egg | 8,80€ |
| Croquetas con jamón (receta de la abuela del chef) Croquettes filled with ham | 10,50€ |
| Espárragos trigueros ligeramente empanados y fritos con ali-oli y cebollinos Green asparagus lightly breaded and fried with alioli and chives | 11,30€ |
| Mejillones de la tierra al vapor o picantitos (450 gr) Land mussels steamed or spicy | 13,00€ |
| Tortilla de patatas hecha al momento con pimientos de Padrón Spanish Omelette with Padron Peppers | 12,20€ |
| Puntillitas con huevos fritos y pimientos de dos colores Fried baby squids with eggs and Peppers of two colors | 14,70€ |
| Huevos fritos con jamón ibérico y patatas fritas naturales Fried eggs with ham and natural chips | 14,70€ |
| * Pan y picos Bread | 1,80€ |

* En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos alimenticios incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

*In compliance with and implementation of the european regulation 1169/2011 on food allergies. We communicate to our customers they have at disposal the list of productos or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

IVA incluido/Taxes included

ENSALADAS FRESCAS

| | |
|---|--------|
| Ensalada de tomates de Conil, melva y aceitunas Kalamata Salad of Conil's tomatoes with bullet tuna and olives | 12,80€ |
| Ensalada de langostinos con salmorejo, aguacate y mango Salad of shrimps with gazpacho cream, avocado and mango | 13,00€ |
| Ensalada de burrata, rúcala y tomate (con un buen chorro de aceite de oliva) Burrata salad with arugula and tomatoes (with olive oil) | 14,00€ |
| Ensalada Atenas (Pollo crujiente, tomate seco, soja, miel, mostaza y bacon) Atenas Salad (Crispy chicken, dried tomatoes, soy, honey, mustard and bacon) | 12,50€ |

LA PASTA EN ATENAS

| | |
|--|--------|
| Rigattoni con boloñesa de ajo, albahaca y, si quieres, parmesano Rigattoni with bolognese sauce and parmesan cheese | 11,50€ |
| Ravioli media luna de boletus y trufa Ravioli with mushrooms and truffle | 14,00€ |
| Canelón XXL de rabo de toro con fondue de queso idiazabal y brie XXL canelón oxtail meat with idiazabal cheese and brie | 12,80€ |

UN SOLO ARROZ PERO MUY RICO

| | |
|--|---------------------------------|
| Arroz caldoso con carabineros auténticos (Ojo que tarda un ratito) Wet rice with authentic red prawns | 23,50€/pp (price per person) |
|--|---------------------------------|

IVA incluido/Taxes included

LOS FRITOS EN CARTUCHO

| | |
|--|--------|
| Tortillitas de camarones (ud.) Shrimp fritters | 1,70€ |
| Boquerones terciaditos Fried Anchovies | 12,20€ |
| Cazón en adobo con su ali-oli Marinated fried dogfish with alioli sauce | 12,20€ |
| Chocos fritos a la gaditana Fried cuttlefish land | 12,20€ |
| Puntillitas de calamar Fried baby squid | 12,20€ |

CRUDITO-BAR

| | |
|---|--------|
| Tartar de atún de la Almadraba con aguacate y mango Almadraba tuna tartar with avocado and mango | 16,50€ |
| Tataki de atún con salmorejo y fresas Tuna tataki with gazpacho cream and strawberries | 16,00€ |
| Ceviche de bacalao, pulpo y langostinos (con un poco de cilantro y lima) Cod ceviche, octopus and prawns | 16,00€ |
| Tartar de salmón y guacamole con salsa de soja Guacamole and salmon tartare with soy sauce | 15,80€ |
| Atún picante del maestro Felix Chang Spicy tuna of teacher Felix Chang | 16,00€ |

CARNES & PESCADOS

| | |
|---|--------|
| Menú chuletas (15 chuletitas de cordero con patatas fritas y ensalada mixta) Menú chops (15 lamb chops with chips and mixed salad) | 32,00€ |
| Hamburguesa Atenas de Retinta, con todo Atenas beef burger with everything | 14,00€ |
| Lomo de Presa a la parrilla (600 gr) recomendado para dos personas Grilled loin of iberian pig with Peppers and potatoes (for two persons) | 34,00€ |
| Tiras de pollo crujientes con dos ali-olis Crispy chicken strips with tow ali-olis | 14,50€ |
| Albóndigas de secreto ibérico con nuestra salsa patentada Iberian pork meatloaf with our patented sauce | 18,00€ |
| Solomillo de Buey a la sartén (200 gr) Grilled Beef tenderloin | 22,00€ |
| Rabo de toro con su hueso y patatas cuadraditas Oxtail with his bone and potato cubes | 17,50€ |
| Fritada de bacalao y mojo rojo picante... especial Fried codfish with spicy red mojo sauce | 14,00€ |
| Pulpo "a lagareiro" con puré de patatas trufado Octopus with truffled mashed potatoes | 19,00€ |
| Chipirones a la plancha con pisto casero (casi como el de casa) Grilled squid with homemade ratatouille | 15,00€ |
| Salmón al vapor con salicornia y hervido de verduras Steamed salmon with vegetables and boiled salicornia | 14,50€ |

* En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de pescado, de consumo en crudo, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas

IVA incluido/Taxes included

IVA incluido/Taxes included

POSTRES

| | |
|---|-------|
| Arroz con leche con su azúcar tostado (¡¡Enorme!!) Chilled creamed rice | 5,70€ |
| Banana Split | 5,50€ |
| Gran Ensalada de frutas Atenas Atenas great Fruit salad | 9,00€ |
| Tarta fina de manzana con helado de vainilla Thin apple tart with vanilla icecream | 5,50€ |
| Tulipa de yogurt griego con frutos rojos Greek yogurt with red berries | 5,50€ |
| Mousse de chocolate con yogurt, menta y mango Chocolate mousse with yogurt, mint and mango | 6,00€ |
| Helados (pregunta por nuestra carta) Ice cream (ask for our menu) | |



IVA incluido/Taxes included

VINOS

| | COPA BOTELLA | |
|--|--------------|--------|
| BLANCOS | | |
| Aura Verdejo Rueda D.O. Vendimia nocturna | 3,00€ | 15,00€ |
| Branco y en Botella Albariño | | 16,00€ |
| Chan de Rosas Cuvée especial. Albariño | 3,00€ | 16,00€ |
| Montepedroso Rueda D.O. | | 15,00€ |
| Blanco de Blancos Sauvignon Blanco. Verdejo, Moscato. Vino Tierra de Cádiz | | 18,00€ |
| Pirineos Selección, Gewürztraminer Somontano D.O. | | 19,00€ |
| Maestrante Semidulce. Vino Tierra de Cádiz | | 15,00€ |
| ROSADOS | | |
| Las Campanas Navarra D.O. | 2,70€ | 13,50€ |
| Baigorri Rosado Tempranillo y garnacha. Rioja D.O. | | 16,00€ |
| Azpilicueta Rosado Rioja D.O. | | 15,00€ |
| Arzuaga Rosado Ribera del Duero D.O. | | 19,00€ |
| TINTOS | | |
| Azpilicueta Origen Crianza. D.O. Rioja | 3,00€ | 15,00€ |
| Quinta de Tarsus Crianza. Ribera del Duero D.O. | 3,50€ | 17,00€ |
| Quadis Crianza Vino Tierra de Cádiz | | 16,80€ |
| Baigorri Maceración carbónica. Rioja. D.O. | | 16,00€ |
| Colección Privada Félix Azpilicueta | | 25,00€ |
| Arzuaga Crianza Ribera del Duero D.O. | | 28,50€ |
| Martûe Vino de Pago Campo de la Guardia | | 16,50€ |
| CHAMPAGNE | | |
| Perrier Joüet. Grand Brut | 9,00€ | 65,00€ |
| Perrier Joüet. Blason Rosé | | 80,00€ |
| Moët & Chandon Ice Imperial | | 80,00€ |
| FINOS & GENEROSOS | | |
| Sarmiento Oloroso. Chiclana. D.O. Jerez | 2,50€ | |
| Fino Chiclanero Chiclana. D.O. Jerez | 2,50€ | |
| Moscatel Laura | 3,00€ | |
| Manzanilla Solear | 2,70€ | |
| Pedro Ximenez La Cilla | 4,50€ | |

IVA incluido/Taxes included

ATENAS *playa*

**Novo Sancti Petri (Playa de la Barrosa) 11130,
Chiclana de la Frontera, Cádiz
36°20'22"N 6°09'53"W
856 92 51 90
www.atenasplaya.com**