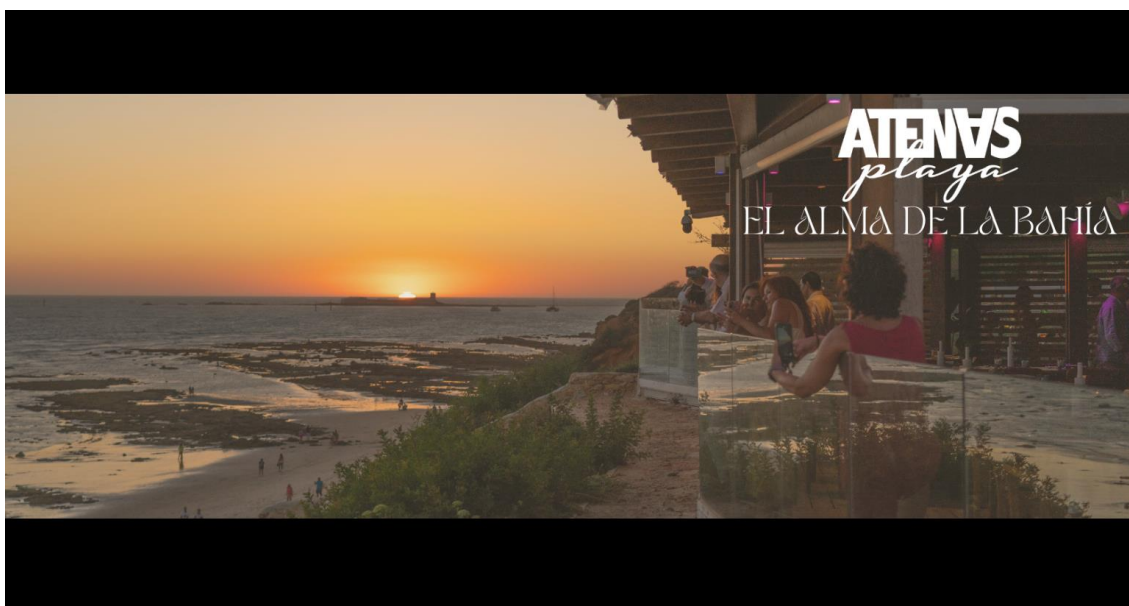


Menús de Grupos



Atenas Playa es un espacio situado en la playa de la Barrosa en Chiclana de la Frontera, Cádiz. Estamos en uno de los enclaves más espectaculares de toda la zona, situados en lo alto del acantilado que nos proporciona las mejores vistas panorámicas de toda la playa y a nuestros pies el inmenso océano atlántico que nos envuelve con el vaivén de sus olas y su refrescante olor a libertad.

La primera impresión cuenta mucho. Por ello, el sitio que elijas para desarrollar cualquier celebración es clave. Atenas Playa, máximo exponente en la provincia pone a tu disposición los mejores espacios y las experiencias más impactantes y memorables.

Disponemos de muchas facilidades, todas ellas con vistas inigualables a la Playa de la Barrosa y el Castillo de Sancti Petri.

- Parking privado.
- Terrazas.
- Pérgolas
- Zonas interiores.
- Bajada privada a la playa.
- Barra de coctelería.

Puedes contactar con nosotros en info@atenasplaya.com o en el Tlf. 856925190

ATENAS
BEVCH CLUB - RESTAURANT

Menú A Primavera 2024

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla Rusa con huevos de codorniz

Croquetas de jamón Ibérico

Bienmesabe de cazón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Costillar de cerdo a baja temperatura
caramelizado en salsa barbacoa

ó

Lomo de lubina a la bilbaína

POSTRE

Tarta de queso

BEBIDA

Vino Rioja Crianza D.O.
Vino Rueda Selección
Cervezas, refrescos y aguas
(3 consumiciones por personas)

42 €

(IVA Incluido)

A la llegada:

Es imprescindible la presencia de todos los comensales para iniciar el servicio del menú.

Hasta entonces no dará comienzo el evento y no se servirá bebida alguna perteneciente al mismo en este intervalo de tiempo, por lo que la bebida servida antes de dar comienzo el menú, deberá ser abonada independientemente.

ATENVS

BEVCH CLUB - RESTAURANT

Menú B Primavera 2024

ENTRANTES A COMPARTIR

Burrata cremosa, tomate seco, avellana
y reducción de balsámico
Chicharrones cocinados a baja temperatura y fritos
Taquitos de corvina al limón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pesa Ibérica a baja temperatura
ó
Costillar de atún rojo a la brasa

POSTRE

Brownie de chocolate

BEBIDA

Vino Rioja Crianza D.O.
Vino Rueda Selección
Cervezas, refrescos y aguas
(3 consumiciones por personas)

48 €

(IVA Incluido)

A la llegada:

Es imprescindible la presencia de todos los comensales para iniciar el servicio del menú.

Hasta entonces no dará comienzo el evento y no se servirá bebida alguna perteneciente al mismo en este intervalo de tiempo, por lo que la bebida servida antes de dar comienzo el menú, deberá ser abonada independientemente.

Menú Cóctel Primavera 2024

CÓCTEL

Tabla de quesos de la tierra

Ensaladilla rusa con huevo de codorniz

Salmorejo con huevo hilado y jamón ibérico

Chicharrones cocinados a baja temperatura y fritos

Croquetas de Jamón Ibérico

Zamburiñas gratinadas con mayonesa de kimchi

Taquitos de corvina al limón

Langostinos crujientes con salsa sweet chili

POSTRE

Brownie de chocolate

BEBIDA

Vino Rioja Crianza D.O.
Vino Rueda Selección
Cervezas, refrescos y aguas
(durante el cóctel)

43 €

(IVA Incluido)

A la llegada:

Es imprescindible la presencia de todos los comensales para iniciar el servicio del menú.

Hasta entonces no dará comienzo el evento y no se servirá bebida alguna perteneciente al mismo en este intervalo de tiempo, por lo que la bebida servida antes de dar comienzo el menú, deberá ser abonada independientemente.

Crea tu propio Menú

Desde Atenas Playa, con motivo de nuestro 10 aniversario queremos innovar y hacer que te sientas uno más de nosotros. Por eso te ofrecemos la opción de crear tu propio menú. Para ello contamos con una gran variedad de platos de los cuales debes ir eligiendo hasta conformar tu propio menú.

ATENAS
BEACH CLUB - RESTAURANT

*Menú Creación
Primavera 2024*

ENTRANTES A COMPARTIR
(se deben elegir 4 platos)

Tabla de quesos de la tierra
Ensaladilla rusa con huevo de codorniz
Tomate de Conil con melva canutera
Flor de alcachofa con langostinos al ajillo
Chicharrones cocinados a baja temperatura y fritos
Croquetas de Jamón Ibérico
Puntillitas con huevo frito y pimientos asados
Zamburiñas gratinadas con mayonesa de kimchi

PLATO PRINCIPAL
(se deben elegir un máximo de 2 platos)

Costilla de cerdo caramelizada en salsa barbacoa
Presa Ibérica con mojo picón
Costillas de atún rojo a la brasa glaseado con barbacoa de yuzu
Lomo de lubina a la bilbaína

POSTRE
(se deben elegir un máximo de 2 platos)

Tarta de queso cremosa
Torrija de pan brioche
Brownie de chocolate
Lemon Pie

BEBIDA

Vino Rioja Crianza D.O.
Vino Rueda Selección
Cervezas, refrescos y aguas
(3 consumiciones por personas)

53€
(IVA incluido)

A la llegada:
Es imprescindible la presencia de todos los comensales para iniciar el servicio del menú.
Hasta entonces no dará comienzo el evento y no se servirá bebida alguna perteneciente al mismo en este intervalo de tiempo, por lo que la bebida servida antes de dar comienzo el menú, deberá ser abonada independientemente.

El Menú Final consta de 4 entrantes a compartir, 1 plato principal, 1 postre individual y 3 bebidas por persona.

A modo de ejemplo tenemos este menú que hemos confeccionado para un grupo de 6 amigos.



Entrantes: los 6 compartirían los 4 entrantes elegidos. (Ensaladilla rusa, Flor de alcachofa, Croquetas de jamón y Puntillitas con huevo)

Plato principal: 4 comerán Costilla de cerdo y 2 comerán Lomo de lubina

Postres: 3 comerán Tarta de queso y otros 3 comerán Brownie.

Así que, siguiendo el ejemplo, “Antonio” comerá de los 4 entrantes, de plato principal el Lomo de Lubina y de postres el Brownie, todo esto con 3 copas de vino blanco, tal y como el mismo ha elegido.

Información de interés de la reserva:

Para cualquier consulta o reserva pueden dirigirse al tlf. 856925190 o a través de nuestro mail info@atenasplaya.com

Para las reservas de entre 10 y 20 comensales se debe de introducir una tarjeta de crédito a modo de garantía, no se le realizara cargo alguno. Tendrá una penalización de 20 euros por persona si se cancela la reserva con menos de 24 horas o si el número de comensales disminuye en un 30% o más.

Para la confirmación de la reserva de más de 20 comensales se tendrá que abonar el 30% del total del evento en el momento de realizar la reserva y el restante 7 días antes, ya que el día del evento debe estar este abonado íntegramente.

Todos los Menús se deben comunicar con al menos 48 horas de antelación, aquellos que superen los 20 comensales se confirmarán los platos elegidos por comensal y cualquier alergia o intolerancia alimenticia a través del correo electrónico info@atenasplaya.com

Si el día del evento los comensales aumentaran, estos se le sumaran a la cantidad confirmada inicialmente y se deberá abonar a su llegada. En caso de faltar algún invitado, se seguirá tomando la confirmación inicial como base para calcular la cuenta total, no pudiendo ser adonada la diferencia, de ahí la importancia de confirmar el número exactos de comensales.

A la llegada:

Es imprescindible la presencia de todos los comensales para iniciar el servicio del menú. Hasta entonces no dará comienzo el evento por lo que no se servirá bebida alguna perteneciente al menú en este intervalo de tiempo.

Disponemos de una barra y una zona de espera hasta que lleguen todos los comensales.

Durante el evento:

Cada menú tiene presupuestado un número determinado de bebidas por persona y designado que tipo de bebidas pueden pedir los comensales. Todo lo que se salga de lo presupuestado se abonara a precio de carta.