

THERE IS
NO PLACE
LIKE
EL PATIO

CENA en EL PATIO



A JOLLY GAME
of CARDS OR-

the Bartender
IS
SENSATIONAL!



EN
M.C.H.

CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

Ostras - Mignonette El Patio / 27.00.-

Ceviche de lubina, cítricos, kumquat, cebolla morada / 41.00.-

Carpaccio de dorada, chili, bergamota, caviar de lima / 40.00.-

Burrata, fruta a la parrilla, jamón ibérico de bellota, albahaca, piñones / 34.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 32.00.-

Jamón ibérico de bellota / 49.00.-

ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta, estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos, almendras tostadas, chile  / 18.00.-

Tomates de la huerta, feta, albahaca, avellanas, vinagre balsámico blanco / 27.00.-

Garbanzos, hinojo, chile, limón encurtido, hierbas mixtas, melaza de granada, zumaque  / 20.00.-

Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en escabeche, vinagre balsámico blanco  / 19.00.-

Calabaza asada, harissa de manzana verde, ricotta / 26.00.-

Tabulé de kale y bulgur, brócoli, menta, avellanas, vinagreta de lima, granada / 25.00.-

Fattoush, tomates de la huerta, pepino, berenjena crujiente, granada  / 24.00.-

VERDURAS

Baba ghanoush, granada, pan za'atar / 22.00.-

Remolacha asada, feta, fruta de temporada braseada / 20.00.-

Bimis, aceite de jengibre y cilantro, yogurt con ajo, queso manchego / 21.00.-

Berenjena asada, pimientos del piquillo a la parrilla, ricotta salada, piñones tostados / 23.00.-

Centro de coliflor asada, eneldo, alcaparras / 30.00.-

Zanahoria braseada, frutos secos especiados, yogurt de lima / 25.00.-

Patatas asadas al horno de leña, salsa verde de hierbas / 21.00.-

Puerros a la parrilla, salsa romesco / 23.00.-

DE LA PARRILLA

Langostinos tigre al horno de leña, ajo, chile aleppo  / 49.00.-

Pulpo, chile, chalotas en escabeche, alioli de chorizo / 43.00.-

Pescado salvaje del día, rábano picante, granada, piñones / 130.00.- por kg.

Marucha de Wagyu, chimichurri (200 gr)  / 49.00.-

Bavette, muhammara amarilla, ajetes a la parrilla (250 gr) / 50.00.-

Chuletas de cordero, granada, cilantro, chips de ajo, puré de chirivía, rábano picante / 49.00.-

Pollo ecológico entero asado, cebolla braseada, salvia (para compartir) / 90.00.-

PLATOS

Parmigiana, pesto, tomate, fondue de parmigiano, croutons de masa madre / 33.00.-

Mejillones gallegos, limón confitado, hierbas del mediterráneo, chile rojo / 30.00.-

Linguine con marisco, tomate, alcaparras, aceitunas Kalamata, albahaca, rúcula / 48.00.-

Contramuslo de pollo de corral a la parrilla marinado en miel y limón, salsa chimichurri / 41.00.-

Sopa de pescado e hinojo, lubina, langostino tigre, mejillones (para compartir) / 52.00.-

Milanesa de ternera, tomate, rúcula, mayonesa de lima (600g) / 68.00.-

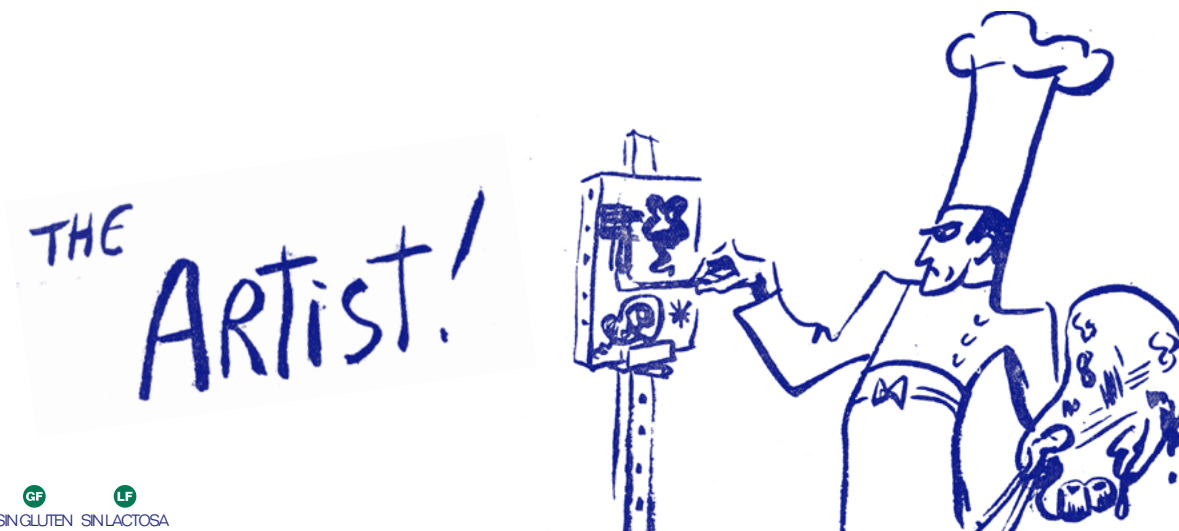
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible. La mayoría de nuestros productos son de origen local.

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten.

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

Precios en EUROS · Aperitivo / 5.00.-

Parte del cargo del cubierto será destinado directamente a las asociaciones colaboradoras oficiales de Marbella Club.



 VEGANO  SIN GLUTEN  SIN LACTOSA