



# EL TARDEO

en  
**EL PATIO**

## APERITIVOS

Croquetas de aceitunas Kalamata y labneh / 12.00.-  
Baba ghanoush, granada, pan za'atar **V** / 19.00.-  
Patatas Patio / 11.00.-

## SOPA Y SÁNDWICHES

Sopa de pescado e hinojo, lubina,  
langostino tigre, mejillones / 31.00.-

Hamburguesa El Patio, Dijonnaise, lechuga baby,  
mozzarella, encurtidos, mermelada de cebolla morada,  
patatas Patio / 34.00.-

Sándwich de cerdo deshilachado, salsa barbacoa,  
ensalada de col, patatas finas **LF** / 28.00.-

Sabich pita, berenjena asada, huevo cocido en earl grey,  
tahini, tomates, pimiento en escabeche / 23.00.-

Club sándwich El Patio, pollo marinado con  
cúrcuma, speck, huevo frito, aguacate, cilantro, chile,  
patatas finas / 32.00.-

Falafel pita, cebolla encurtida, salsa yogurt,  
tomate, lechuga, hierbas / 35.00.-



## CÓCTELES

~Para compartir/individual~ **V** 55.00.- / 28.00.-

**BOTANIC.** Vodka Salvia, licor de naranja, lima, cava

**CHIOTE.** Tequila, naranja, cilantro, manzanilla, lima

**IPA PUNCH.** Licor de bergamota, pomelo,  
tónica, sirope de IPA

~No-Lo~ 18.00.-

**ALBEDO.** Martini Vibrante, pomelo, tónica

**SMOKE PUNCH.** Té Lapsang Souchong,  
hojas de lima kaffir, galanga

**ROOIBOS HIGHBALL.** Noilly prat vermú,  
plátano, rooibos verde



Vegano



Sin gluten



Sin lactosa



## PARA PICAR

Ostras / 25.00.-  
Mignonette El Patio

Calabaza asada, harissa de manzana verde,  
ricotta / 24.00.-

Tomates de la huerta, feta, albahaca, avellanas,  
vinagre balsámico blanco **GF** / 24.00.-

Tabulé de kale y bulgur, brócoli, menta, avellanas,  
vinagreta de lima, granada / 22.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 29.00.-

Jamón ibérico de bellota / 48.00.-

## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

**EL BOSS.** Tomate confitado, mozzarella, orégano,  
albahaca, aceite de oliva / 28.00.-

**EL BURRO.** Berenjena asada, stracciatella, tomates  
cherry, aceite de albahaca, rúcula / 29.00.-

**EL CONDE.** Salsa de tomate, ajo laminado, orégano,  
alcaparras, aceitunas negras, anchoas / 30.00.-

**EL GUIRI.** Langostino tigre, ajo, tomate,  
mozzarella, alioli de langostinos / 36.00.-

**LA MARI.** Alcachofas baby,  
jamón ibérico, rúcula / 31.00.-

**EL MARIACHI.** Chistorra, cebolla morada  
asada, tomate, mozzarella / 32.00.-

**LA SIMO.** Mortadela, pesto de pistacho,  
stracciatella / 33.00.-



## POSTRES

Pain perdu, helado de vainilla / 20.00.-

Némesis de chocolate, crème fraîche / 20.00.-

Helado de tahini, crujiente de sésamo / 17.00.-

Carpaccio de piña, menta, helado de yogur / 18.00.-

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

# BEBIDAS

## CÓCTELES

~De autor~ 28.00.-

### ALFONSO MEETS FRIDA

Mezcal, lima, licor de naranja, cordial de maíz

### TRASIEGO

Ginebra, fino sherry, saúco, manzana

### ZOCO

Ron, ras el hanout, mango,  
fruta de la pasión, lima, naranja

### VERDASTRO

Vodka, Galliano, lima, vainilla, albahaca

### P DE PALOMA

Tequila Silver, Mezcal, Amontillado, pomelo,  
lima, agave

~ Clásicos ~ 28.00.-

### NELSON'S NEGRONI

Gin Gaugin, vermú dulce, amaro

### GARDEN MARY

Ginebra infusada de albahaca y romero, limón,  
agave, agua de tomate

### ESPRESSO JEREZANO

Vodka, café Diemme, palo cortado, vainilla

### MOJITO EL PATIO

Ron blanco, lima, fino sherry, menta, soda

### MARBELLINI 30.00.-

Zumo de granada clarificado, zumaque, Champagne

## VINOS ESPUMOSOS

### GRAMONA LA CUVÉE

Brut Nature (Penedés, España)  
Copa, 15.00.- / Botella, 65.00.-

### RAVENTÓS DE NIT ROSÉ (Penedés, España)

Copa, 16.00.- / Botella, 70.00.- / Magnum, 135.00.-

### DELAMOTTE

Blanc de Blancs (Champagne, Francia)  
Copa, 32.00.- / Botella, 145.00.-

### FRANCK BONVILLE ROSÉ (Champagne, Francia)

Copa, 28.00.- / Botella, 135.00.-

## VINOS BLANCOS

### NAIA. Verdejo (Rueda, España)

Copa, 15.00.- / Botella, 46.00.- / Magnum, 93.00.-

### TERRAS DE LANTAÑO. Albariño (Rías Baixas, España)

Copa, 15.00.- / Botella, 57.00.-

### PIERRE PRIEUR. Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 75.00.-

### BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, España)

Copa, 17.00.- / Botella, 61.00.-

### DOMAINE COLBOIS. Chardonnay (Chablis, Francia)

Copa, 23.00.- / Botella, 93.00.-

### CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay

(Puligny Montrachet, Francia) / Copa, 38.00.- / Botella, 158.00.-

## VINOS ROSADOS

### BORN ROSÉ. Syrah (Barcelona, España)

Copa, 15.00.- / Botella, 51.00.- / Magnum, 103.00.- / Doble M, 195.00.-

### CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE.

Garnacha, Cinsault  
(Provence, Francia)

Copa, 21.00.- / Botella, 115.00.- / Magnum, 265.00.-

### LUSH BLUSH. Garnacha, Cinsault, Vermentino (Provence, Francia)

Copa, 21.00.- / Botella, 110.00.- / Magnum, 230.00.-

## VINOS TINTOS

### PAGO EL ESPINO. Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo (Málaga, España)

Copa, 15.00.- / Botella, 58.00.- / Magnum, 125.00.-

### VALENCISO. Tempranillo (Rioja, España)

Copa, 16.00.- / Botella, 62.00.- / Magnum, 135.00.-

### VAJRA. Nebbiolo (Langhe, Italia)

Copa, 15.00.- / Botella, 62.00.-

### SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 16.00.- / Botella, 59.00.-

### CHÂTEAU MOULIN DELAGNET. Merlot (Bordeaux, Francia)

Botella, 129.00.-

### HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, PARIGOT.

Pinot Noir (Burgundy, Francia)  
Botella, 125.00.-

### CHÂTEAU MUSAR. Cabernet-Cinsault (Libano)

Copa, 27.00.- / Botella, 130.00.-

### CELIA. Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 45.00.- / Botella, 182.00.-