

## CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

Ostras / 25.00.-  
*Mignonette El Patio*

Ceviche de lubina, cítricos, kumquat,  
cebolla morada / 39.00.-

Carpaccio de dorada, bergamota,  
chile, caviar de lima / 38.00.-

Burrata, fruta a la parrilla, jamón ibérico de bellota,  
albahaca, piñones / 32.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 29.00.-

Jamón ibérico de bellota / 48.00.-

## SOPA Y SÁNDWICHES

Sopa fría de almendras y piñones, uvas, chili aleppo / 20.00.-

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 / 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.-

Pan de chapata, mozzarella,  
pesto, calabacín, espinacas / 25.00.-

## ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta,  
estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos,  
almendras tostadas / 16.00.-

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

Garbanzos, hinojo, chile, limón encurtido, hierbas  
mixtas, melaza de granada, zumaque / 18.00.-

Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en  
escabeche, vinagre balsámico blanco / 17.00.-

Sandía, aceitunas Kalamata, feta, menta, mermelada  
de chile y lima / 23.00.-

Hinojo laminado, naranja estofada,  
kumquat, chile / 21.00.-

Fattoush, tomates de la huerta, pepino, berenjena  
crujiente, granada, pan libanés crujiente / 21.00.-

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten  
Precios en EUROS · Cubierto / 5.00.-



# ALMUERZO en EL PATIO

## VERDURAS

Baba ghanoush, granada, pan za'atar / 19.00.-

Remolacha asada, feta,  
fruta de temporada braseada / 18.00.-

Bimis, aceite de jengibre y cilantro, yogurt con ajo,  
queso manchego / 18.00.-

Berenjena asada, pimientos del piquillo a la parrilla,  
ricotta salada, piñones tostados / 19.00.-

Centro de coliflor asado, eneldo, alcaparras / 28.00.-

Alcachofa entera, chimichurri,  
vinagre balsámico blanco / 18.00.-

## 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.* 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.-

## PLATOS

Parmigiana, pesto, fondue de parmigiano,  
croutons de masa madre / 30.00.-

Mejillones gallegos, limón confitado, hierbas del  
mediterráneo, chile rojo / 28.00.-

Linguine con marisco, tomates, alcaparras, aceitunas  
Kalamata, albahaca, rúcula / 46.00.-

Lubina, tomate cherry asado, aceitunas Kalamata,  
alioli de judías pintas / 44.00.-

Milanesa de ternera, tomate, rúcula,  
mayonesa de lima (600g) / 60.00.-

Kebab de pollo de corral y Wagyu,  
tomates a la parrilla, hierbas frescas / 36.00.-

# BEBIDAS

## CÓCTELES

~Para compartir/individual~  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

**FLOR.** Cordial de saúco, lima, leche de avena, vainilla

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

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

## VINOS ESPUMOSOS

**GRAMONA LA CUVÉE**  
Brut Nature (Penedés, España)  
Copa, 15.00.- / Botella, 65.00.-

**RAVENTÓS DE NIT ROSÉ**  
Rosé Nature (Penedés, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 70.00.- / Magnum, 135.00.-

**DELAMOTTE**  
Blanc de Blancs (Champagne, Francia)  
Copa, 30.00.- / Botella, 142.00.-

**FRANCK BONVILLE ROSÉ**  
(Champagne, Francia)  
Copa, 28.00.- / Botella, 135.00.-

## ROSÉ WINES

**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 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 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.-

**HAUTES CÔTES BEAUNE, PARIGOT**  
Pinot Noir (Burgundy, Francia)  
Copa, 27.00.- / Botella, 129.00.-

**CHÂTEAU MUSAR**  
Cabernet-Cinsault (Libano)  
Copa, 27.00.- / Botella, 130.00.-

**CELIA**  
Tempranillo (Ribera del Duero, España)  
Copa, 45.00.- / Botella, 182.00.-

También tenemos una gran selección de vinos de El Grill disponibles.  
Pregunte a su camarero.