

THERE IS  
NO PLACE  
LIKE  
EL PATIO

CENA en  
EL PATIO



EN  
M.C.H.



## CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

- Ostras - Mignonette El Patio / 25.00.-
- Ceviche de lubina, cítricos, kumquat, cebolla morada / 39.00.-
- Carpaccio de dorada, chili, bergamota, caviar de lima / 38.00.-
- Burrata, fruta a la parrilla, jamón ibérico de bellota, albahaca, piñones / 31.00.-
- Selección de quesos Finca Pascualete / 29.00.-
- Jamón ibérico de bellota / 48.00.-

## ENSALADAS

- Ensalada de hierbas, cilantro, menta, estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos, almendras tostadas, chile **V** / 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 **LF** / 18.00.-
- Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en escabeche, vinagre balsámico blanco **LF** / 17.00.-
- Calabaza asada, harissa de manzana verde, ricotta / 24.00.-
- Tabulé de kale y bulgur, brócoli, menta, avellanas, vinagreta de lima, granada / 22.00.-
- Fattoush, tomates de la huerta, pepino, berenjena crujiente, granada **V** / 21.00.-

## 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 asada, eneldo, alcaparras / 28.00.-
- Zanahoria braseada, frutos secos especiados, yogurt de lima / 23.00.-
- Patatas asadas al horno de leña, salsa verde de hierbas / 19.00.-
- Puerros a la parrilla, salsa romesco / 20.00.-

## DE LA PARRILLA

- Langostinos tigre al horno de leña, ajo, chile aleppo **GF** / 48.00.-
- Pulpo, chile, chalotas en escabeche, alioli de chorizo / 40.00.-
- Pescado salvaje del día, rábano picante, granada, piñones / 125.00.- por kg.
- Marucha de Wagyu, chimichurri (200 gr) **GF** / 47.00.-
- Bavette, muhammara amarilla, ajetes a la parrilla (250 gr) / 48.00.-
- Chuletas de cordero, granada, cilantro, chips de ajo, puré de chirivía, rábano picante / 48.00.-
- Pollo ecológico entero asado, cebolla braseada, salvia (para compartir) / 85.00.-

## PLATOS

- Parmigiana, pesto, tomate, fondue de parmigiano, croutons de masa madre / 30.00.-
- Mejillones gallegos, limón confitado, hierbas del mediterráneo, chile rojo / 28.00.-
- Linguine con marisco, tomate, alcaparras, aceitunas Kalamata, albahaca, rúcula / 46.00.-
- Contramuslo de pollo de corral a la parrilla marinado en miel y limón, salsa chimichurri / 39.00.-
- Sopa de pescado e hinojo, lubina, langostino tigre, mejillones (para compartir) / 49.00.-
- Milanesa de ternera, tomate, rúcula, mayonesa de lima (600g) / 60.00.-

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.

Prices in EUROS · Appetiser / 5.00.-

THE  
ARTIST!

