



EL TARDEO en EL PATIO

APERITIVOS

Croquetas, aceitunas Kalamata, crema de queso / 12.00.-
Hummus, crudités / 16.00.-
Patatas Patio / 7.00.-

SOPA Y SÁNDWICHES

Gazpacho verde, aceite de oliva, nueces tostadas / 16.00.-

Hamburguesa El Patio, Dijonnaise, lechuga baby, mozzarella, encurtidos, mermelada de cebolla morada, patatas Patio / 28.00.-

Sándwich de cerdo deshilachado, salsa barbacoa, ensalada de col, patatas finas / 24.00.-

Sabich pita, berenjena asada, huevo cocido en earl grey, tahini, tomates, pimiento en escabeche / 18.00.-

Sándwich Marbella Club, pollo marinado con cúrcuma, speck, huevo frito, aguacate, cilantro, chile, patatas finas / 27.00.-

Chapata, mozzarella, tomate, pesto de semillas de calabaza, espinacas, calabacín / 20.00.-



CÓCTELES

~Para compartir~  45.00.-

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~ 15.00.-

ALBEDO. Martini Vibrante, pomelo, tónica

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

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

VID. Vino Moscatel seco, tónica



PARA PICAR

Ostras / 20.00.-
Tomate, aceitunas y chile rojo
Pepino y lima
Encurtidos y crema de rábano picante

Sandía, aceitunas Kalamata, feta, menta, mermelada de chile / 18.00.-

Tomates de la huerta, feta, albahaca, avellanas, vinagre balsámico blanco / 19.00.-

Sardinas curadas, salicornia, tiras de hinojo / 20.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 25.00.-

Jamón ibérico de bellota / 45.00.-

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

EL BOSS. Tomate confitado, mozzarella, orégano, albahaca, aceite de oliva / 24.00.-

EL BURRO. Berenjena asada, stracciatella, tomates cherry, aceite de albahaca, rúcula / 25.00.-

EL CONDE. Salsa de tomate, ajo laminado, orégano, alcaparras, aceitunas Kalamata, anchoas / 26.00.-

EL GUIRI. Salmón ahumado, rúcula, alcaparras, mozzarella, cebolla morada en escabeche / 30.00.-

LA MARI. Alcachofas baby, jamón ibérico, rúcula / 26.00.-

EL MARIACHI. Chistorra, cebolletas asadas, tomate, mozzarella / 28.00.-

LA SIMO. Stracciatella, pesto, cebolla morada en escabeche / 24.00.-



POSTRES

Pain perdu, helado de vainilla / 15.00.-

Némesis de chocolate, crème fraîche / 16.00.-

Helado de tahini, crujiente de sésamo / 15.00.-

Carpaccio de piña, menta, helado de yogur / 15.00.-

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten

CÓCTELES

~De autor~ 22.00.-

JARDÍN VERTICAL

Whisky, curaçao de naranja, ginger ale,
tomillo limón, jardín vertical

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

TRAVELLER PARADISE

Whiskey irlandés, Galliano,
zumaque, limón, za'atar

VERDASTRO

Vodka, Galliano, lima, vainilla, albahaca

~ Clásicos ~ 22.00.-

NELSON'S NEGRONI

Gin Gaugin, vermú dulce, amaro

RUDI'S ELIXIR

Vermut dulce, amaro, soda de frambuesa

CARROT MARY

Vodka Nori, mezcla picante, naranja, zanahoria

ESPRESO JEREZANO

Vodka, café Diemme, palo cortado, vainilla

MOJITO EL PATIO

Ron blanco, lima, fino sherry, menta, soda

MARBELLINI

Zumo de granada clarificado, zumaque, Champagne

VINOS ESPUMOSOS

GRAMONA LA CUVÉE

Brut Nature (Penedés, España) / Copa, 11.00.- / Botella, 45.00.-

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ Rosé Nature (Penedés, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 54.00.- / Magnum, 108.00.-

DELAMOTTE

Blanc de Blancs (Champagne, Francia)

Copa, 23.00.- / Botella, 120.00.-

PERRIER-JOUËT Rosé (Champagne, Francia)

Copa, 28.00.- / Botella, 135.00.-

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

NAIA. Verdejo (Rueda, España)

Copa, 10.00.- / Botella, 38.00.- / Magnum, 72.00.-

ALBAMAR. Albariño (Rías Baixas, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 52.00.- / Magnum, 105.00.-

ANTHILIA. Lucido (Sicilia, Italia) / Copa, 10.00.- / Botella, 37.00.-

FRANÇOISE CROCHET. Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia)

Copa, 13.00.- / Botella, 56.00.-

BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, España)

Copa, 14.00.- / Botella, 55.00.-

DOMAINE COLBOIS. Chardonnay (Chablis, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 81.00.-

CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay

(Puligny Montrachet, Francia) / Copa, 33.00.- / Botella, 141.00.-

VINOS ROSADOS

BORN ROSÉ. Syrah (Barcelona, España)

Copa, 10.00.- / Botella, 40.00.- / Magnum, 78.00.- / Doble M, 156.00.-

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE. Garnacha, Cinsault

(Provence, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 91.00.- / Magnum, 185.00.- / Doble M, 360.00.-

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

Copa, 21.00.- / Botella, 103.00.- / Magnum, 200.00.-

VINOS TINTOS

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

Copa, 10.00.- / Botella, 49.00.- / Magnum, 90.00.-

VALENCISO. Tempranillo (Rioja, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 51.00.- / Magnum, 99.00.-

VAJRA. Nebbiolo (Langhe, Italia)

Copa, 12.00.- / Botella, 50.00.-

SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 51.00.-

CHÂTEAU BRUN. Merlot (Bordeaux, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 85.00.-

DAVID DUBAND Pinot Noir (Burgundy, Francia)

Copa, 21.00.- / Botella, 86.00.-

CHÂTEAU MUSAR Cabernet-Cinsault (Libano)

Copa, 22.00.- / Botella, 105.00.-

HACIENDA MONASTERIO Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 25.00.- / Bottle, 120.00.-