

## CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

Ostras / 27.00.-  
Mignonette El Patio

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

Carpaccio de dorada, bergamota,  
chile, 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.-

## SOPA Y SÁNDWICHES

Sopa de pescado e hinojo, lubina,  
langostino tigre, mejillones / 34.00.-

Hamburguesa El Patio, Dijonnaise, lechuga baby,  
mozzarella, encurtidos, mermelada de cebolla morada,  
patatas Patio / 36.00.-

Sándwich de cerdo deshilachado, salsa barbacoa,  
ensalada de col, patatas finas **LF** / 31.00.-

Sabich pita, berenjena asada, huevo cocido en earl grey,  
tahini, tomates, pimiento en escabeche / 26.00.-

Club sándwich El Patio, pollo marinado con cúrcuma,  
speck, huevo frito, aguacate, cilantro, chile,  
patatas finas / 34.00.-

Falafel pita, cebolla encurtida, salsa yogurt,  
tomate, lechuga, hierbas / 36.00.-

## ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta,  
estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos,  
almendras tostadas, chile **GF** / 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 **LF V** / 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 **LF V** / 24.00.-

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.

Precios en EUROS · Aperitivo / 5.00.-

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

**V** Vegano  
**GF** Sin gluten  
**LF** Sin lactosa



# ALMUERZO en EL PATIO

## 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 asado, eneldo, alcaparras / 30.00.-

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

## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

*EL BOSS.* Tomate confitado, mozzarella, orégano,  
albahaca, aceite de oliva / 30.00.-

*EL BURRO.* Berenjena asada, stracciatella, tomates  
cherry, aceite de albahaca, rúcula / 32.00.-

*EL CONDE.* Tomate, ajo laminado, orégano, alcaparras,  
aceitunas negras, anchoas / 33.00.-

*EL GUIRI.* Langostino tigre, ajo, tomate, mozzarella, alioli  
de langostinos / 38.00.-

*LA MARI.* Alcachofas baby, jamón ibérico, rúcula / 33.00.-

*EL MARIACHI.* Chistorra, cebolla morada asada,  
tomate, mozzarella / 34.00.-

*LA SIMO.* Mortadela, pesto de pistacho,  
stracciatella / 35.00.-

## PLATOS

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

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

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

Lubina, tomate cherry asado, aceitunas Kalamata,  
alioli de judías pintas / 47.00.-

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

Kebab de pollo de corral, tomates a la parrilla,  
hierbas frescas / 39.00.-

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

La mayoría de nuestros productos son de origen local.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

# 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

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

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

## VINOS ESPUMOSOS

**GRAMONA LA CUVÉE**  
Brut Nature (Penedés, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 68.00.-

**RAVENTÓS DE NIT ROSÉ**  
Rosé Nature (Penedés, España)  
Copa, 17.00.- / Botella, 75.00.- / Magnum, 148.00.-

**DELAMOTTE**  
Blanc de Blancs (Champagne, Francia)  
Copa, 33.00.- / Botella, 150.00.-

**FRANCK BONVILLE ROSÉ**  
(Champagne, Francia)  
Copa, 29.00.- / Botella, 140.00.-

## ROSÉ WINES

**BORN ROSÉ**  
Syrah (Barcelona, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 53.00.- / Magnum, 110.00.- / Doble M, 215.00.-

**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE**  
Garnacha, Cinsault (Provence, Francia)  
Botella, 125.00.-

**LUSH BLUSH**  
Garnacha, Cinsault, Vermentino (Provence, Francia)  
Copa, 23.00.- / Botella, 115.00.-

## VINOS BLANCOS

**NAIA**  
Verdejo (Rueda, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 48.00.- / Magnum, 99.00.-

**TERRAS DE LANTAÑO**  
Albariño (Rías Baixas, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 59.00.-

**PIERRE PRIEUR**  
Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia)  
Copa, 22.00.- / Botella, 79.00.-

**BLAS MUÑOZ**  
Chardonnay (Toledo, España)  
Copa, 18.00.- / Botella, 64.00.-

**DOMAINE COLBOIS**  
Chardonnay (Chablis, Francia)  
Copa, 25.00.- / Botella, 96.00.-

**CHÂTEAU DE MELIN**  
Chardonnay (Puligny Montrachet, Francia)  
Copa, 41.00.- / Botella, 165.00.-

## VINOS TINTOS

**PAGO EL ESPINO**  
Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo (Málaga, España)  
Copa, 16.00.- / Botella, 61.00.- / Magnum, 132.00.-

**VALENCISO**  
Tempranillo (Rioja, España)  
Copa, 17.00.- / Botella, 65.00.- / Magnum, 139.00.-

**VAJRA**  
Nebbiolo (Langhe, Italia)  
Copa, 16.00.- / Botella, 65.00.-

**SAN COBATE**  
Tempranillo (Ribera del Duero, España)  
Copa, 17.00.- / Botella, 62.00.-

**CHÂTEAU MUSAR**  
Cabernet-Cinsault (Libano)  
Botella, 135.00.-

**CELIA**  
Tempranillo (Ribera del Duero, España)  
Copa, 47.00.- / Bottle, 184.00.-

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