



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 / 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.-



CÓCTELES

- ~Para compartir/individual~ **2** 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



PARA PICAR

Ostras / 27.00.-
Mignonette El Patio

- Calabaza asada, harissa de manzana verde, ricotta / 26.00.-
Tomates de la huerta, feta, albahaca, avellanas, vinagre balsámico blanco **GF** / 27.00.-
Tabulé de kale y bulgur, brócoli, menta, avellanas, vinagreta de lima, granada / 25.00.-
Selección de quesos Finca Pascualeta / 32.00.-
Jamón ibérico de bellota / 49.00.-

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. Salsa de 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.-



POSTRES

- Pain perdu, helado de vainilla / 23.00.-
Némesis de chocolate, crème fraîche / 21.00.-
Helado de tahini, crujiente de sésamo / 18.00.-
Carpaccio de piña, menta, helado de yogur / 20.00.-

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.

Precios en EUROS · Aperitivo / 5.00.-
Parte del cargo del cubierto será destinado directamente a las asociaciones colaboradoras oficiales de Marbella Club.

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, 16.00.- / Botella, 68.00.-

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ (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.-

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 ROSADOS

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 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 MOULIN DELAGNET. Merlot (Bordeaux, Francia)

Botella, 132.00.-

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, PARIGOT.

Pinot Noir (Burgundy, Francia)
Botella, 130.00.-

CHÂTEAU MUSAR. Cabernet-Cinsault (Libano)

Botella, 135.00.-

CELIA. Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 47.00.- / Botella, 184.00.-