



ALMUERZO en EL PATIO

CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

Ostras / 22.00.-
Mignonette El Patio

Ceviche de lubina, cítricos, kumquat,
cebolla morada / 38.00.-

Carpaccio de dorada, bergamota,
chile, caviar de lima / 36.00.-

Burrata, fruta a la parrilla, jamón ibérico de bellota,
albahaca, piñones / 29.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 28.00.-

Jamón ibérico de bellota / 45.00.-

SOPA Y SÁNDWICHES

Sopa fría de almendras y piñones, uvas, chili aleppo / 19.00.-

Hamburguesa El Patio, Dijonnaise, lechuga baby,
mozzarella, encurtidos, mermelada de cebolla morada,
patatas Patio / 32.00.-

Sándwich de cerdo deshilachado, salsa barbacoa,
ensalada de col, patatas finas / 27.00.-

Sabich pita, berenjena asada, huevo cocido en earl grey,
tahini, tomates, pimiento en escabeche / 22.00.-

Club sandwich El Patio, pollo marinado con cúrcuma,
speck, huevo frito, aguacate, cilantro, chile,
patatas finas / 30.00.-

Pan de chapata, mozzarella,
pesto, calabacín, espinacas / 20.00.-

ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta,
estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos,
almendras tostadas / 15.00.-

Tomates de la huerta, feta, albahaca, avellanas,
vinagre balsámico blanco / 22.00.-

Garbanzos, hinojo, chile, limón encurtido, hierbas
mixtas, melaza de granada, zumaque / 17.00.-

Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en
escabeche, vinagre balsámico blanco / 16.00.-

Sandía, aceitunas Kalamata, feta, menta, mermelada
de chile y lima / 21.00.-

Hinojo laminado, naranja estofada,
kumquat, chile / 20.00.-

Fattoush, tomates de la huerta, pepino, berenjena
crujiente, granada, pan libanés crujiente / 19.00.-

VERDURAS

Baba ghanoush, granada, pan za'atar / 18.00.-

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 / 27.00.-

EL BURRO. Berenjena asada, stracciatella, tomates
cherry, aceite de albahaca, rúcula / 28.00.-

EL CONDE. Tomate, ajo laminado, orégano, alcaparras,
aceitunas negras, anchoas / 29.00.-

EL GUIRI. Langostino tigre, ajo, tomate, mozzarella, alioli
de langostinos / 35.00.-

LA MARI. Alcachofas baby, jamón ibérico, rúcula / 30.00.-

EL MARIACHI. Chistorra, cebolla morada asada,
tomate, mozzarella / 31.00.-

LA SIMO. Mortadela, pesto de pistacho,
stracciatella / 32.00.-

PLATOS

Parmigiana, pesto, fondue de parmigiano,
croutons de masa madre / 28.00.-

Mejillones gallegos, limón confitado, hierbas del
mediterráneo, chile rojo / 26.00.-

Linguine con marisco, tomates, alcaparras, aceitunas
Kalamata, albahaca, rúcula / 45.00.-

Lubina, tomate cherry asado, aceitunas Kalamata,
alioli de judías pintas / 42.00.-

Milanesa de ternera, tomate, rúcula,
mayonesa de lima (600g) / 54.00.-

Kebab de pollo de corral y Wagyu,
tomates a la parrilla, hierbas frescas / 34.00.-

BEBIDAS

CÓCTELES

~Para compartir/individual~  45.00.- / 22.00.-

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

ROOIBOS HIGHBALL. Noilly prat vermú, plátano, rooibos verde

VINOS ESPUMOSOS

GRAMONA LA CUVÉE
Brut Nature (Penedés, España)
Copa, 12.00.- / Botella, 60.00.-

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ
Rosé Nature (Penedés, España)
Copa, 15.00.- / Botella, 65.00.- / Magnum, 125.00.-

DELAMOTTE
Blanc de Blancs (Champagne, Francia)
Copa, 28.00.- / Botella, 130.00.-

PERRIER-JOUËT Rosé (Champagne, Francia)
Copa, 28.00.- / Botella, 135.00.-

ROSÉ WINES

BORN ROSÉ
Syrah (Barcelona, España)
Copa, 10.00.- / Botella, 40.00.- / Magnum, 89.00.- / Doble M, 168.00.-

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 BLANCOS

NAIA
Verdejo (Rueda, España)
Copa, 12.00.- / Botella, 40.00.- / Magnum, 81.00.-

ALBAMAR
Albariño (Rías Baixas, España)
Copa, 12.00.- / Botella, 52.00.- / Magnum, 108.00.-

PIERRE PRIEUR
Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia)
Copa, 18.00.- / Botella, 68.00.-

BLAS MUÑOZ
Chardonnay (Toledo, España)
Copa, 14.00.- / Botella, 57.00.-

DOMAINE COLBOIS
Chardonnay (Chablis, Francia)
Copa, 19.00.- / Botella, 83.00.-

CHÂTEAU DE MELIN
Chardonnay (Puligny Montrachet, Francia)
Copa, 33.00.- / Botella, 141.00.-

VINOS TINTOS

PAGO EL ESPINO
Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo (Málaga, España)
Copa, 13.00.- / Botella, 53.00.- / Magnum, 102.00.-

VALENCISO
Tempranillo (Rioja, España)
Copa, 13.00.- / Botella, 51.00.- / Magnum, 105.00.-

VAJRA
Nebbiolo (Langhe, Italia)
Copa, 13.00.- / Botella, 52.00.-

SAN COBATE
Tempranillo (Ribera del Duero, España)
Copa, 13.00.- / Botella, 52.00.-

CHÂTEAU BRUN
Merlot (Bordeaux, Francia)
Copa, 19.00.- / Botella, 87.00.-

DAVID DUBAND
Pinot Noir (Burgundy, Francia)
Copa, 21.00.- / Botella, 88.00.-

CHÂTEAU MUSAR
Cabernet-Cinsault (Libano)
Copa, 22.00.- / Botella, 105.00.-

CELIA
Tempranillo (Ribera del Duero, España)
Copa, 42.00.- / Bottle, 169.00.-

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