



# EL TARDEO at EL PATIO

## SNACKS

Croquettes, Kalamata olives, cheese cream / 12.00.-

Hummus, crudités / 16.00.-

Patio fries / 7.00.-

## SOUP & SANDWICHES

Green gazpacho, olive oil, toasted walnuts / 16.00.-

El Patio burger, Dijonnaise, baby gem lettuce, mozzarella, pickles, red onion marmalade, Patio fries / 28.00.-

Pulled pork sandwich, barbecue sauce, coleslaw, skinny fries / 22.00.-

Sabich pita, roasted aubergine, earl grey boiled egg, tahini, tomatoes, pickled pepper / 18.00.-

Marbella Club sandwich, marinated turmeric chicken, speck, fried egg, avocado, coriander, chilli, skinny fries / 25.00.-

Ciabatta, mozzarella, tomato, pumpkin seeds pesto, spinach, courgette / 20.00.-



## COCKTAILS

~To share~  45.00.-

*BOTANIC.* Vodka Sage, orange liqueur, lime, cava

*CHIOTE.* Tequila, orange, coriander, camomile, lime

*IPA PUNCH.* Bergamote liqueur, grapefruit, tonic, IPA syrup

~No-Lo~ 15.00.-

*ALBEDO.* Martini Vibrante, grapefruit, tonic

*FLOR.* Elderflower cordial, lime, oat milk, vanilla

*SMOKE PUNCH.* Lapsang Souchong tea, kaffir lime leaves, galanga

*VID.* Muscat dry wine, tonic



## TO SHARE

Oysters / 20.00.-  
Tomato, olives & red chilli  
Cucumber & lime  
Pickled & horseradish cream

Watermelon, Kalamata olives, feta, mint, chilli jam / 16.00.-

Heritage tomatoes, whipped feta, basil, hazelnuts, white balsamic vinegar / 19.00.-

Cured sardines, samphire, shaved fennel / 20.00.-

Finca Pascualete cheese selection / 22.00.-

Iberian bellota ham / 45.00.-

0

## WOOD- OVEN PIZZAS

0

*EL BOSS.* Confit tomato, mozzarella, oregano, basil, olive oil / 20.00.-

*EL BURRO.* Wood roasted aubergine, stracciatella, cherry tomatoes, basil oil, rocket / 21.00.-

*EL CONDE.* Tomato sauce, garlic, oregano, capers, Kalamata olives, anchovies / 22.00.-

*EL GUIRI.* Smoked salmon, rocket, capers, mozzarella, pickled red onions / 28.00.-

*LA MARI.* Baby artichokes, Iberian ham, rocket / 22.00.-

*EL MARIACHI.* Spicy chorizo, charred spring onions, tomato, mozzarella / 24.00.-

*LA SIMO.* Stracciatella, pesto, pickled red onions / 20.00.-



## DESSERTS

Pain perdu, vanilla ice cream / 14.00.-

Chocolate Nemesis, crème fraîche / 16.00.-

Tahini ice cream, sesame crackers / 14.00.-

Pineapple carpaccio, mint, yoghurt ice cream / 14.00.-

Ask your waiter about gluten free options



## COCKTAILS

~Signature~ 22.00.-

### JARDIN VERTICAL

Whisky, orange curaçao, ginger ale,  
lemon thyme, vertical garden

### ALFONSO MEETS FRIDA

Mezcal, lime, orange liqueur, corn cordial

### TRASIEGO

Gin, sherry, sauco, apple

### ZOCO

Rum, ras el hanout, mango, passion fruit, lime, orange

### TRAVELLER PARADISE

Irish whiskey, Galliano, sumac, lemon, za'atar

### VERDASTRO

Vodka, Galliano, lime, vanilla, basil

~Classics~ 22.00.-

### NELSON'S NEGRONI

Gin gaugin, sweet vermouth, amaro

### RUDI'S ELIXIR

Sweet vermouth, amaro, raspberry soda

### CARROT MARY

Vodka Nori, spicy mix, orange, carrot

### ESPRESO JEREZANO

Vodka, Diemme coffee, palo cortado, vanilla

### MOJITO EL PATIO

White rum, lime, sherry, mint, soda

### MARBELLINI

Pomegranate juice, sumac, Champagne



## SPARKLING WINES

### GRAMONA LA CUVÉE

Brut Nature (Penedés, Spain) / Glass, 9.00.- / Bottle, 35.00-

### RAVENTÓS DE NIT ROSÉ

Rosé Brut (Penedés, Spain) / Glass, 12.00.- / Bottle, 54.00-

### DELAMOTTE

Blanc de Blancs (Champagne, France)  
Glass, 23.00.- / Bottle, 120.00-

### PERRIER-JOUËT. Rosé (Champagne, France)

Glass, 28.00.- / Bottle, 135.00-

# DRINKS

## WHITE WINES

NAIA. Verdejo (Rueda, Spain) / Glass, 8.00.- / Bottle, 34.00-

### ALBAMAR. Albariño (Rías Baixas, Spain)

Glass, 9.00.- / Bottle, 44.00-

ANTHILIA. Lucido (Sicilia, Italy) / Glass, 9.00.- / Bottle, 44.00-

### FRANÇOISE CROCHET. Sauvignon Blanc (Sancerre, France)

Glass, 14.00.- / Bottle, 56.00-

### BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, Spain)

Glass, 14.00.- / Bottle, 56.00-

### SEGUINOT BORDET VIEILLES VIGNES. Chardonnay (Chablis, France)

Glass, 19.00.- / Bottle, 79.00-

### CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay

(Puligny Montracher, France) / Glass, 28.00.- / Bottle, 141.00-

## ROSÉ WINES

### BORN ROSÉ. Syrah (Barcelona, Spain)

Glass, 8.00.- / Bottle, 35.00-

### CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE. Garnacha, Cinsault

(Provence, France) / Glass, 17.00.- / Bottle, 82.00-

### LUSH BLUSH. Grenache, Cinsault, Vermentino

(Provence, France) / Glass, 21.00.-

Bottle, 103.00- / Magnum, 198.00-

## RED WINES

PAGO EL ESPINO. Petit-Verdot, Syrah,  
Tempranillo (Málaga, Spain) / Glass, 10.00.- / Bottle, 46.00-

### VALENCISO. Tempranillo (Rioja, Spain)

Glass, 12.00.- / Bottle, 51.00-

### VAJRA. Nebbiolo (Langhe, Italy)

Glass, 12.00.- / Bottle, 50.00-

### SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, Spain)

Glass, 12.00.- / Bottle, 50.00-

### CHÂTEAU BRUN. Merlot (Bordeaux, France)

Glass, 19.00.- / Bottle, 85.00-

### DAVID DUBANT. Pinot Noir (Burgundy, France)

Glass, 19.00.- / Bottle, 85.00-

### CHÂTEAU MUSAR Cabernet-Cinsault (Libanon)

Glass, 22.00.- / Bottle, 105.00-

### HACIENDA MONASTERIO Tempranillo (Ribera del Duero, Spain)

Glass, 25.00.- / Bottle, 120.00-



# 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 / 22.00.-

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 / 25.00.-

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 / 16.00.-

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

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

Selección de quesos Finca Pascualete / 22.00.-

Jamón ibérico de bellota / 45.00.-

## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

*EL BOSS.* Tomate confitado, mozzarella, orégano, albahaca, aceite de oliva / 20.00.-

*EL BURRO.* Berenjena asada, stracciatella, tomates cherry, aceite de albahaca, rúcula / 21.00.-

*EL CONDE.* Salsa de tomate, ajo laminado, orégano, alcaparras, aceitunas Kalamata, anchoas / 22.00.-

*EL GUIRI.* Salmón ahumado, rúcula, alcaparras, mozzarella, cebolla morada en escabeche / 28.00.-

*LA MARI.* Alcachofas baby, jamón ibérico, rúcula / 22.00.-

*EL MARIACHI.* Chistorra, cebolletas asadas, tomate, mozzarella / 24.00.-

*LA SIMO.* Scracciatella, pesto, cebolla morada en escabeche / 20.00.-



## POSTRES

Pain perdu, helado de vainilla / 14.00.-

Némesis de chocolate, crème fraîche / 16.00.-

Helado de tahini, crujiente de sésamo / 14.00.-

Carpaccio de piña, menta, helado de yogur / 14.00.-

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, 9.00.- / Botella, 35.00-

### RAVENTÓS DE NIT ROSÉ

Rosé Nature (Penedés, España) / Copa, 12.00.- / Botella, 54.00-

### 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, 8.00.- / Botella, 34.00-

### ALBAMAR. Albariño (Rías Baixas, España)

Copa, 9.00.- / Botella, 44.00-

ANTHILIA. Lucido (Sicilia, Italia) / Copa, 9.00.- / Botella, 44.00-

FRANÇOISE CROCHET. Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia)

Copa, 14.00.- / Botella, 56.00-

### BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, España)

Copa, 14.00.- / Botella, 56.00-

SEGUINOT BORDET VIELLES VIGNES. Chardonnay (Chablis, Francia)

/ Copa, 19.00.- / Botella, 79.00-

### CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay

(Puligny Montrachet, Francia) / Copa, 28.00.- / Botella, 141.00-

## VINOS ROSADOS

### BORN ROSÉ. Syrah (Barcelona, España)

Copa, 8.00.- / Botella, 35.00-

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE. Garnacha, Cinsault

(Provence, Francia) / Copa, 17.00.- / Botella, 82.00-

### LUSH BLUSH. Garnacha, Cinsault, Vermentino

(Provence, Francia) / Copa, 21.00.- / Botella, 103.00-  
Magnum, 198.00-

## VINOS TINTOS

PAGO EL ESPINO. Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo

(Málaga, España) / Copa, 10.00.- / Botella, 46.00-

### VALENCISO. Tempranillo (Rioja, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 51.00-

### VAJRA. Nebbiolo (Langhe, Italia)

Copa, 12.00.- / Botella, 50.00-

SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 12.00.- / Botella, 50.00-

### CHÂTEAU BRUN. Merlot (Bordeaux, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 85.00-

DAVID DUBANT Pinot Noir (Burgundy, Francia)

Copa, 19.00.- / Botella, 85.00-

### CHÂTEAU MUSAR Cabernet-Cinsault (Libano)

Copa, 22.00.- / Botella, 105.00-

HACIENDA MONASTERIO Tempranillo (Ribera del Duero, España)

Copa, 25.00.- / Bottle, 120.00-