

CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

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

Ceviche de lubina salvaje, cítricos, kumquat,
cebolla morada en escabeche / 35.00.-

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

Carpaccio de dorada, bergamota,
chile, caviar de lima / 31.00.-

Burrata, melocotones a la parrilla, jamón ibérico, hojas
de remolacha, balsámico, piñones / 26.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 25.00.-

Jamón ibérico de bellota / 45.00.-



ALMUERZO en EL PATIO

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.-

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

ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta,
estragón, eneldo, perejil, aderezo de cítricos,
almendras tostadas / 14.00.-

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

Garbanzos, hinojo, chile, limón encurtido, hierbas
mixtas, granada melaza, zumaque / 16.00.-

Lechuga gema, alcaravea, crema agria, calabacín,
aceite de perejil, limón encurtido / 18.00.-

Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en
escabeche, vinagre balsámico blanco / 15.00.-

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

Hinojo laminado, tirabeques,
guisantes, ricotta / 16.00.-

VERDURAS

Remolacha, feta, melocotones a la parrilla,
vinagre moscatel / 18.00.-

Bimis, jengibre, cilantro, aceite de oliva, ajo,
crema de yogurt / 17.00.-

Berenjena asada, pimientos del piquillo a la parrilla,
ricotta salada, piñones tostados / 17.00.-

Lombarda, stracciatella, ensalada de mezclum,
bergamota, anchoas de Cantabria / 18.00.-

Alcachofa entera, chimichurri,
vinagre balsámico blanco / 16.00.-

Baba ghanoush, granada, pan za'atar / 16.00.-

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 negras, 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.-

PLATOS

Mejillones gallegos, limón confitado, hierbas del
mediterráneo, chile rojo / 25.00.-

Linguine con marisco, tomates, alcaparras, aceitunas
Kalamata, albahaca, rúcula
small 38.00.- / big 55.00.-

Dorada al horno con chimichurri
38.00.- fillet / 80.00.- por Kg.

Milanesa de ternera, tomate, rúcula,
mayonesa de lima (350g) / 48.00.-

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten

BEBIDAS

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

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.-

ROSÉ WINES

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 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 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.- / Botella, 120.00.-

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