

THERE IS
NO PLACE
LIKE
EL PATIO

CENA en
EL PATIO



the BARTENDER
IS
SENSATIONAL!



EN
M.C.H.

CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

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

Ceviche de lubina salvaje, cítricos, kumquat, cebolla morada / 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 / 26.00.-

Selección de quesos Finca Pascualete / 25.00.-

Jamón ibérico de bellota / 45.00.-

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, semillas de 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, lima / 18.00.-

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

VERDURAS

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

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

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

Bimis, jengibre, cilantro, aceite de oliva, ajo, queso manchego / 17.00.-

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

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

Patatas asadas al horno, salsa verde, romero / 15.00.-

Puerros a la parrilla, salsa romesco / 18.00.-

DE LA PARRILLA

Langostinos tigre al horno de leña, ajo, chile de Aleppo / 39.00.-

Pulpo, chile, chalotas en escabeche, alioli de chorizo / 37.00.-

Pescado salvaje del día, rábano picante, granada, piñones / 120.00.- por Kg.

Marucha de Wagyu, chimichurri / 38.00.-

Presa ibérica, cebolla asada, zhoug / 32.00.-

Tuétano, menta, eneldo, ensalada de perejil / 28.00.-

Pollo ecológico entero asado, cebolla caramelizada al fuego de heno
(troceado en cuatro para compartir entre 3/4) / 75.00.-

PLATOS

Parmigiana, pesto, tomate, fondue de parmigiano, croutons de masa madre / 24.00.-

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

Linguine con marisco, tomate, alcaparras,
aceitunas Kalamata, albahaca, rúcula / pequeño 38.00.- / grande 55.00.-

Kofta de cordero, baba ghanoush / 31.00.-

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

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten

THE
ARTIST!

