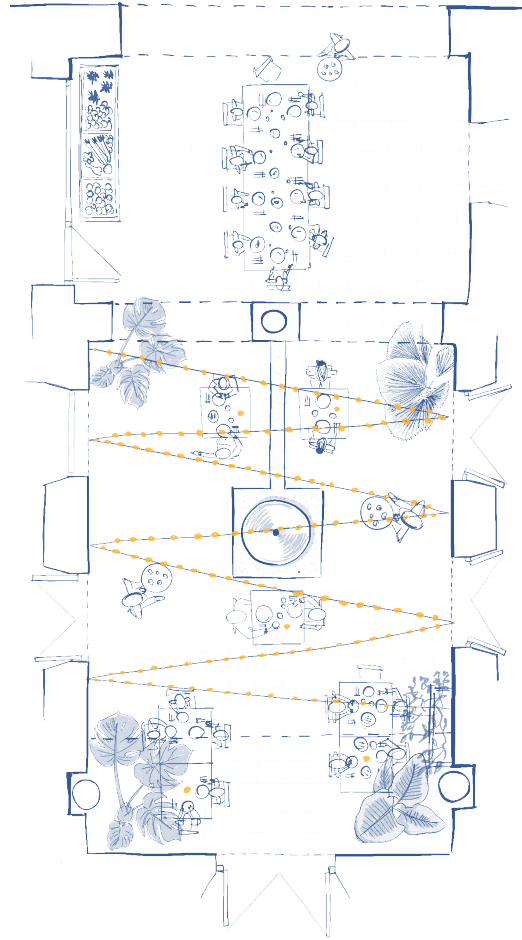




El
Patio

GASTRO BAR



PARA EMPEZAR

Gildas

Gildas de anchoas con patatas fritas

T P
- 3

Anchoa "00" sobre brioche (T - 1Ud / P - 2Ud)

Anchoa "00" sobre brioche tostado a la mantequilla y cebollino fresco

3 6

Croqueta del día (T - 1Ud / P - 4Ud)

Pregunta al personal de sala

2,2 8,5

Ensaladilla rusa

Ensaladilla rusa con gambas blancas

3 12

Torreznos

Torrezno soriano con patatas revolconas

3 12

Jamón ibérico de bellota 100 gr

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

- 22

PARA COMPARTIR

La cesar de El Patio

Nuestra versión de la clásica ensalada César

T P
- 13

Ceviche

Pescado blanco marinado con leche de tigre, cebolla morada, batata, maíz y crujiente de plátano frito

- 12

Brioche de langostinos (T - 1Ud / P - 2Ud)

Tartar de langostinos con mayonesa cítrica

4,5 9

Empanada salteña (T - 1Ud / P - 2Ud)

Empanada tradicional del norte argentino, rellena de carne de ternera cortada a cuchillo. Una apuesta segura!

3,5 7

Taco (T - 1Ud / P - 2Ud)

Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida

4,5 9

Mini burger (T - 1Ud / P - 2Ud)

Mini burger de carne de buey madurada en pan de churros con nuestra salsa bull

5 10

Shawarma Libanés

Shawarma de carne picada de ternera, cebolla, pepinillos, tomate, cilantro, lima y nuestra salsa de yogurt

- 10

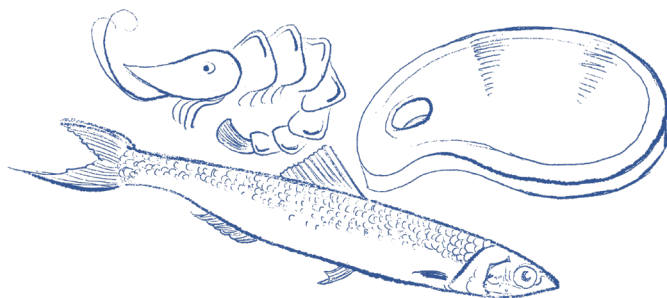
T Tapa | P Plato



Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGICOS CON EL PERSONAL DE SALA Ó ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

Trabajamos con productos de temporada, en su mayoría locales.



DEL HUERTO

Salmorejo de remolacha

Elaborado con tomates y remolachas de temporada

T	P
3	8

Tomate huevo de toro braseado

Tomate huevo de toro braseado, con stracciatella y pesto de pistacho

-	12
---	----

DEL MAR

Pescado fresco según mercado (*)

Consultar las sugerencias del día

S/M

DE LA TIERRA

Presa ibérica del valle de Los Pedroches(*)

Corte selecto de cerdo ibérico a la brasa

T	P
-	22

Entrecot de rubia vieja gallega(*)★

Entrecot de vaca rubia vieja gallega madurada, a la brasa (450 gr. aprox)

-	30
---	----

Filete de ternera (*)

Corte argentino de vacuno a la brasa, tierno, jugoso y lleno de sabor

7	22
---	----

La Burguer Ibérica ¡NUEVO!

LA GANADORA!

En nuestro pan brioche, con carne de buey madurada, crujiente de jamón ibérico, cebolla caramelizada, queso manchego, rúcula y nuestra salsa secreta

-	13
---	----

La Burguer Desplumá ¡NUEVO!

En nuestro pan brioche, con contramuslo de pollo frito, ensalada de col, pepinillos y nuestra salsa secreta

-	13
---	----

GUARNICIONES

3

Patatas fritas

Pimientos asados salteados

Berenjenas cuerno de gacela a la brasa

(*) Incluye una guarnición a elegir. Cada guarnición extra 3 €

T Tapa | P Plato



Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGICOS CON EL PERSONAL DE SALA Ó ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

Trabajamos con productos de temporada, en su mayoría locales.



POSTRES

Piña baraseada

Tataki de piña braseada con toffee y helado de coco

7

Tiramisú

Receta tradicional

7

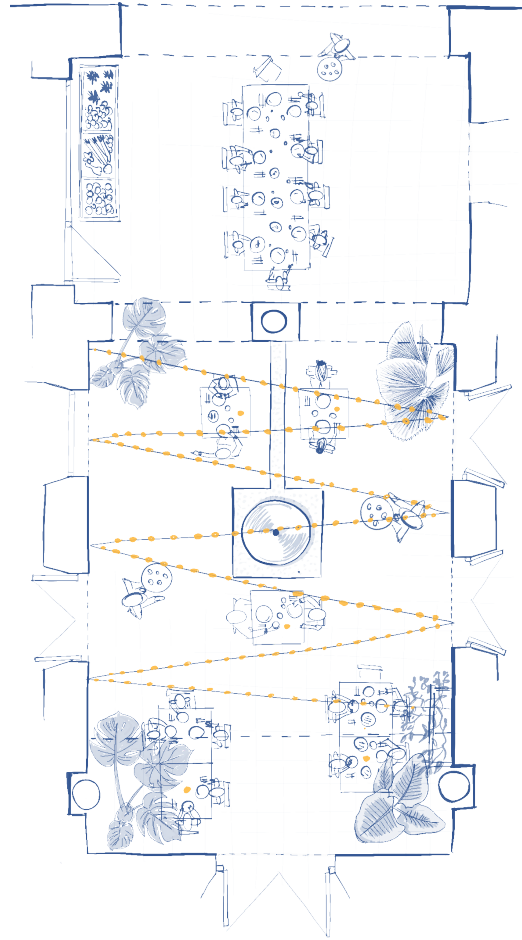
T Tapa | P Plato



Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA Ó ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

Trabajamos con productos de temporada, en su mayoría locales.



El
Patio

GASTRO BAR



TO BEGIN

Gildas

Anchovy gildas served with potato chips

T P

- 3

“00” Anchovy on Brioche (T - 1Pc / P - 2Pcs)

Premium “00” anchovy on butter-toasted brioche with fresh chives

3 6

Croquette of the Day (T - 1Pc / P - 4Pcs)

Please ask our staff

2,2 8,5

Russian salad

Traditional Spanish potato salad with white prawns

3 12

Torreznos

Crispy Soria-style pork belly with patatas revolconas (smoked paprika mashed potatoes)

3 12

Acorn-Fed Iberian Ham 100 gr

Hand-carved acorn-fed Iberian ham

- 22

TO SHARE

El Patio Caesar Salad

Our take on the classic Caesar salad

T P

- 13

Ceviche

White fish marinated in “leche de tigre”, with red onion, sweet potato, corn and crispy fried plantain

- 12

Prawn Brioche (T - 1Pc / P - 2Pcs)

Prawn tartare with citrus mayonnaise

4,5 9

Salteña Empanada (T - 1Pc / P - 2Pcs)

Traditional Argentinian empanada filled with hand-cut beef. A true favourite

3,5 7

Taco (T - 1Pc / P - 2Pcs)

Cochinita pibil taco with pickled red onion

4,5 9

Mini burger (T - 1Pc / P - 2Pcs)

Mini dry-aged beef burger served in a churro bun with our Bull sauce

5 10

Lebanese Shawarma

Minced beef, onion, pickles, tomato, coriander, lime and our homemade yoghurt sauce

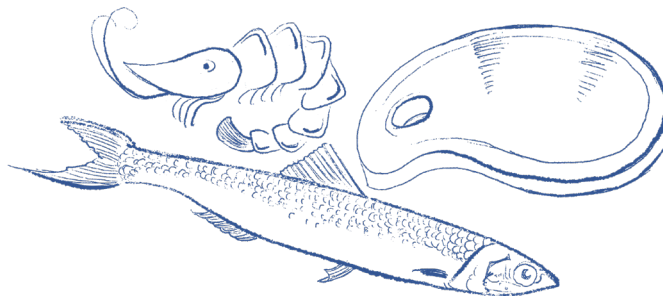
- 10



Bread, olive oil and appetizer service 2€

ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGEN MENU OR SCAN THE QR CODE

We work with seasonal products, mostly local.



FROM THE GARDEN

Beetroot Salmorejo

Traditional cold tomato and beetroot soup made with seasonal produce

T	P
3	8

Charred Heirloom Beef Tomato

Charred beef tomato with stracciatella and pistachio pesto

-	12
---	----

FROM THE SEA

Fresh Fish of the Day (*)

Ask about today's market selection

S/M

FROM THE GRILL

Iberian Pork Shoulder from Los Pedroches (*)

Chargrilled Iberian pork shoulder

T	P
-	22

Dry-Aged Galician Blonde Beef Ribeye (*)

450 g dry-aged Galician Blonde beef ribeye, charcoal grilled

-	30
---	----

Skirt Steak (Argentinian Cut) (*)

Chargrilled Argentinian-style beef skirt steak, tender, juicy and full of flavour

7	22
---	----

The Iberian Burger ¡NUEVO!

THE WINNER!

Brioche bun with dry-aged beef, crispy Iberian ham, caramelised onion, Manchego cheese, rocket and our signature sauce.

-	13
---	----

The Desplumá Chicken Burger ¡NUEVO!

Brioche bun with crispy chicken thigh, coleslaw, pickles and our signature sauce

-	13
---	----

SIDES

3

French fries

Sautéed roasted pepper

Chargrilled baby aubergine

(*) Includes one side of your choice. Extra sides €3.



Bread, olive oil and appetizer service 2 €

ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGEN MENU OR SCAN THE QR CODE

We work with seasonal products, mostly local.



DESSERTS

Chargrilled Pineapple

Chargrilled pineapple tataki with toffee sauce and coconut ice cream

7

Tiramisu

Traditional Italian tiramisu

7



Bread, olive oil and appetizer service 2 €

ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGEN MENU OR SCAN THE QR CODE

We work with seasonal products, mostly local.