

# El Patio

GASTRO BAR



“Bienvenidos a “El Patio Gastro Bar” nos encontramos en este icónico enclave para la ciudad de Coín, dos casas patio que se unieron entre sí, dando lugar a este espacio tan mágico en el que nos encontramos.

El patio andaluz, el espacio común por excelencia, un lugar para el encuentro, para las reuniones, dónde resguardarse del pesado calor en verano y cobijarse en las noches de invierno, es aquí dónde os presentamos esta oferta fresca, desenfadada y llena de sabor.

Una cocina **dinámica y de temporada**, sorpresiva y llena de color, dónde esperamos podáis deleitaros con **productos de la zona**, con los mejores sabores peninsulares e isleños, de la mano del chef **Marcos Mendoza**”



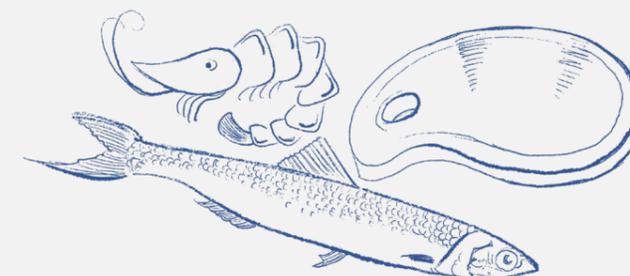
**EL COMIENZO...**

<b>El lomito</b>	15 €
Lomito Ibérico de bellota D.O. Guijuelo	
<b>Los quesos</b>	17 €
Selección de quesos de pastas duras y pastas blandas	
<b>El torrezno</b>	5,5/10 €
Torrezno soriano con patata revolcona	
<b>La ostra</b> (unidad)	5,1 €
Ostra con vizcaína y chalota fresca (natural o aderezada)	
<b>El tartar</b>	17 €
Tartar de atún aliñado con cítricos	
<b>La Anchoa</b>	18 €
Anchoas del cantábrico en AOVE	
<b>El cogollo</b>	7 €
Cogollo de lechuga a la brasa con salsa tártara de bernesa	
<b>La mazamorra</b>	11,5 €
Mazamorra de almendra tierna con gamba blanca curada, habas tiernas ligeramente ahumadas en encina	
<b>La croqueta</b> (10 unidades)	13,5 €
Croquetas de jamón de bellota con lámina de ibérico	
<b>El puerro</b>	13 €
Puerro a la brasa bañado en jugo de cerdo con crema de gorgonzola, papada ibérica curada y almendra frita	
<b>La alcachofa</b>	12 €
Alcachofas confitadas, asadas suave con jugo de pollo y yema de corral	
<b>Las setas y el boletus</b>	15 €
Setas y boletus de temporada salteadas sobre espuma de ajo asado y foie	

Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

**CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA**

Nuestros productos son de temporada, y gran parte de ellos locales



**ALGO DEL MAR**

<b>La gamba blanca</b>	17 €
Gamba blanca de Málaga a la brasa	
<b>La ventresca</b>	19 €
Ventresca de atún a la brasa	
<b>La almeja</b>	18 €
Almejas de carril salteadas	
<b>El besugo</b>	26 €
Besugo a la brasa con su refrito de ajo y pil-pil (400-600 gr)	

**ALGO DE LA TIERRA**

<b>La codorniz</b>	15,5 €
Codorniz guisada en escabeche y niscalos	
<b>El cordero</b>	28,5 €
Paletilla deshuesada confitada con aromáticas y su propio jugo	
<b>La presa</b>	19 €
Presas ibéricas a la plancha con mojo rojo y cebolleta confitada en mantequilla	
<b>La carrillada</b>	16 €
Guiso meloso de carrillada ibérica de bellota	
<b>La carne de ternera</b>	
Consultar a nuestro equipo de sala los tipos de cortes. (Precio al peso)	
<b>Guarniciones y acompañantes</b>	3 €
Papas arrugadas	
Pimientos rojos asados al pilpil	
Ensalada verde	
Patatas fritas	

Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

**CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA**

Nuestros productos son de temporada, y gran parte de ellos locales



## EL POSTRE

<b>El flan</b> Flan de yema con vainilla y toffe	5,5 €
<b>Los chocolates</b> Chocolates en texturas	6,5 €
<b>La tarta de queso</b> Tarta de queso con sabor a queso	7 €
<b>Los cítricos</b> Granizado de limón con helado de naranja y frutos rojos salteados en vino oloroso	5 €

Servicio de pan, aceite y aperitivo 2€

**CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL PERSONAL DE SALA**

Nuestros productos son de temporada, y gran parte de ellos locales