

## NUESTROS ANTOJOS...

## OUR CRAVINGS...

Pochas con ibérico / Pochas (white beans) with iberian sausages 10,00 €

Calamares estilo Cajún / Fried Squid Cajun Style 10,00 €

Lagartito ibérico acompañado de encebollado de papas negras / "Lagartito" (pork delicacy) with onions and "Papa Negra" (boiled potato) 14,00 €



TAPEAMOS...  
FOR TAPAS...

Tabla de jamón ibérico / Iberian ham board	12,00 €
Tabla selección de quesos / Cheese Selection board	10,00 €
Croquetas El Patio / Patio's Croquettes	1,00 €/ud
Brócoli frito con langostinos agri dulces y salsa de yogurt / Fried Broccoli with bittersweet prawns and yoghurt sauce	5,00 €
Ensaladilla de batata y mejillones en escabeche con aceitunas maceradas en limón y cebolla encurtida / Salad of sweet potato and mussels with olives macerated in lemon and pickled onion	5,00 €
Queso de rulo de cabra frito con chutney de mango, jengibre y menta / Fried goat cheese with mango, ginger and mint chutney	5,00 €
Esparragón blanco con pimiento de piquillo y sardinas anchoadas / Large white asparagus, piquillo peppers and anchored sardine	5,00 €
Alcachofa confitada con picadillo de verduras y bacon / Candied Artichoke with vegetables and bacon	5,00 €
Huevos El Patio / Broken eggs of "El Patio" (with iberian sausage)	5,00 €

DE LA HUERTA...  
HOMEGROWN...

Ensalada del Patio / **Patio's Salad** 12,00 €  
*Tomate, aguacate, pimiento de piquillo y ventresca de atún*  
*Tomato, avocado, piquillo pepper and tuna belly*

Milhoja de verdura, manzana y queso de rulo con  
mojo de papaya verde / **Vegetable, apple and** 10,00 €  
**goat cheese millefeuille and green papaya "mojo"**

Wok de verduras/ **Vegetables wok** 10,00 €

DEL MAR...  
FROM SEA...

Langostinos flambeados con aguacate sobre  
colchón de cuscús de verduras ligeramente 14,00 €  
trufado / **Flambéed prawns with avocado and**  
**vegetables and truffle couscous**

Chipirones a la plancha con arroz negro y alioli en  
su tinta / **Grilled baby cuttlefish with black rice** 10,00 €  
**and "alioli"**

Tartár de atún / **Tuna tartare** 12,00 €

DEL CAMPO...

FROM THE FIELD...

Wok de verduras y pato confitado / Vegetables and Confit duck wok 14,00 €

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de fresa y pomelo acompañado de verduras salteadas y arroz blanco con frutos secos / Iberian sirloin steak with strawberry and grapefruit sauce, sautéed vegetables and white rice with nuts 13,00 €

Solomillo de cochino negro acompañado de verduras salteadas y papas panaderas / Black pork "Canary pig breed" sirloin, sautéed vegetables and bake potatoes 16,00 €

Carrillera de cerdo ibérico estofado con miel de aguacate acompañado de verduras salteadas y arroz blanco con frutos secos / Iberian pork cheek honey and avocado stew, sautéed vegetables and white rice with nuts 14,00 €

Entrecot madurado (6 meses) acompañado de verduras salteadas y puré de papa / Ribeye cured 6 months, sautéed vegetables and mashed potatoes 18,00 €

PARA LOS PEQUES...  
CHILDREN'S DISHES...

Croquetas y papas fritas / Croquettes and chips	7,00 €
Nuggets y papas fritas / Nuggets and chips	7,00 €
Huevos rotos con chorizo / Broken eggs and chorizo sausage	7,00 €
Salchichas y arroz blanco / Sausage and white rice	7,00 €

ENDÚLZATE...

SWEETEN...

Pregunta por nuestros postres caseros


¡Te sorprenderás!

Ask about our homemade desserts

You'll be surprised!!

## CAFES...

## COFFEES...



Café / Coffee	1,00 €
Café con hielo / Coffee with ice	1,10 €
Cortado / Macchiato	1,10 €
Descafeinado / Decaffeinated	+0,10 €
Cortado largo / Macchiato long	1,20 €
Barraquito especial / Coffee, condensed milk, milk, cinnamon, lemon and liquor	1,50 €
Café con leche / Coffee with milk	1,30 €
Café americano / Americano	1,30 €
Bombón / Espresso with condensed milk	1,20 €
Chocolate / Chocolate	2,00 €
Capuchino / Cappuccino	1,50 €
Cola Cao / Cola Cao	1,30 €
Infusiones básicas / Basic herbal infusions	1,50 €
Tés – Roibos / Teas – Rooibos	1,80 €

## BEBIDAS...

### SOFT DRINKS...

Zumo Melocotón / Peach Juice  
Lambda 1,20 €

#### Refrescos / Soft drinks

<i>Pepsi</i>	<i>Schweppes Naranja / Orange</i>	1,50 €
<i>Pepsi Max</i>	<i>Schweppes Limón / Lemon</i>	
<i>7UP</i>	<i>Aquarade Naranja / Orange</i>	
<i>Apetitosa</i>	<i>Aquarade Limón / Lemon</i>	
	<i>Lipton Melocotón/ Peach</i>	

Sidra / Cider  
The Good Cider 2.50 €  
*Melocotón, Pera, Fresa, Frutos del bosque*  
*Peach, Pear, Strawberry, fruits of the forest*

Tónica / Tonic water 1,80 €  
Schweppes


Agua con gas / Sparkling water 1,50 €  
Lanjaron

Agua natural / Mineral water 1,50 €  
Lanjaron

el  
PATIO  
de Hugo y Ana

## CERVEZAS...

## BEERS...



Caña / Beer cane Mahou Clásica	1,50 €
Caña larga / Beer cane long Mahou Clásica	2,00 €
Jarra / Beer mug Mahou Clásica	2,50 €
Mahou 5 estrellas	1,50 €
Mahou 0,0 Tostada / Toast without alcohol	1,80 €
Mahou Radler	1,80 €
Mahou Sin Gluten / Without gluten	2,00 €
Alhambra 1925	2,00 €
Alhambra Roja	2,00 €
Maestra Doble Lúpulo / Double hops	2,00 €
Maestra Dunkel	2,00 €
San Miguel Manila	2,00 €
Mahou Barrica Original / Original barrel	2,50 €
Mahou Barrica Bourbon / Bourbon barrel	3,00 €

VINOS...

WINE...

Copa vino / Cup of wine 3,00 €

Copa vino selección / Cup of premium wine 3,50 €

## CANARIOS

### CANARY WINE

Contiempo Vidueño 2018 "Dry white wine" 16,00 €

D.O. Abona

Marmajuelo, Malvasía Aromática, Moscatel, Verdello, Gual, Verjadiego Blanca

Loher Afrutado 2018 "Fruity white wine" 15,50 €

D.O. Tacoronte

Listán Blanco, Moscatel de Alejandría

Loher Seco 2018 "Dry white wine" 16,00 €

D.O. Tacoronte

Listán Blanco, Malvasía Aromática

Loher 100% LN 2018 "Red wine" 17,00 €

D.O. Tacoronte

Listán Blanco, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica

Viña Estévez "Red wine" 17,00 €

D.O. Tacoronte

Baboso Negro, Vijariego Negro, Listán Negro

Linaje del Pago Rosado Afrutado 2018 "Fruity rosé wine" 15,50 €

D.O. Tacoronte

Listán Negro

Linaje del Pago Blanco 2018 "Dry white wine" 16,00 €

D.O. Tacoronte

Listán Blanco

Linaje del Pago Tinto 2018 "Red wine" 17,00 €

D.O. Tacoronte

Listán Negro

La Haya Afrutado 2018 "Fruity White wine" 15,50 €

D.O. Valle de La Orotava

Listán Blanco, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica

I.G.I.C (6,5%) incluido

La Haya Seco 2018 "Dry White wine" 16,00 €  
D.O. Valle de La Orotava  
Listán Blanco, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica

La Haya Barrica 2017 "Cask White wine" 17,00 €  
D.O. Valle de La Orotava  
Listán Blanco, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica

## OTRAS ZONAS

### OTHER AREAS

Edulis Crianza 2015 "Vintage red wine" 15,00 €  
D.O. Ca. Rioja  
Tempranillo - 12 meses barrica roble francés

Lealtanza Reserva 2012 "Reserve red wine" 20,00 €  
D.O. Ca. La Rioja  
Tempranillo - 18 meses barrica roble francés

Marqués de Velilla Joven 2017 "Red wine" 15,00 €  
D.O. Ribera del Duero  
Tinta del País

Viña Vilano Roble 2018 "Red wine" 15,00 €  
D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo - 5 meses barrica roble americano

En El Patio de Hugo y Ana cumplimos con las exigencias del Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor.

A continuación te suministramos información sobre los 14 alérgenos que con carácter general, son susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias conforme al anexo II del citado Reglamento.

In El Patio de Hugo y Ana we comply with the requirements of the Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

Down below, we provide you information on the 14 allergens that, generally, are susceptible to produce allergic reactions and food intolerances, in accordance to Annex II of the aforesaid Regulation.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES