

Artesanía & Elaboración Propia

Con los mejores productos de temporada y siempre que nos sea posible, obtenidos de proveedores locales

EL PATIO

Tapería Casual-Bar

- EMPEZAMOS -

COMO QUIEN NO QUIERE LA COSA...

Entrantes

Croqueta casera de tombet de bou	2,00€/Ud.
Croqueta casera de jamón Ibérico	2,00€/Ud.
Croqueta casera de pulpo y marisco con pimentón de la vera	2,00€/Ud.
*Pastís d'ONDA*con sardina ahumada (deconstruido)	4,00€/Ud.
Pan BAO relleno de guiso secreto Ibérico con toque oriental	5,00€/Ud.
TACOS de maíz con cochinita pibil y barbacoa (2 unids)	7,00€
Sepionet en su tinta, fole y salsa agriplante	15,00€
Patatas viajeras estilo bravas con kimchi y hierbabuena	7,50€
Huevos rotos, patatas y gamba al ajillo	11,20€
Huevos rotos, patatas y trufa de verano	11,20€
Carpaccio de entrecot wagyu, pesto y parmesano	12,00€
SUSHI maki tempurizado de gamba al ajillo	12,50€
Chiplrones rebozaditos con alioli de rúcula	8,50€
Cazón en adobo y nuestra reducción de vinagre de Módena	8,50€
DADOS de Atún Rojo Balfego con arroz de sushi y mayonesa de ají amarillo	16,00€

¿Apetece algo fresquito?

Ensaladilla de bonito casero y salsa especiada	8,50€
Ensaladilla de gamba al ajillo y cebolla crunch	8,50€
Tartar de salmón ahumado, aguacate y cebolleta	11,50€
Ensalada de vieiras y gambas con sésamo	12,00€

REGLAMENTO (EU) Nº 1169 /2011 : Si sufres intolerancia alimentaria,
no dudes en pedirnos nuestra carta específica con alérgenos e intolerancias

Artesanía & Elaboración Propia

Con los mejores productos de temporada y siempre que nos sea posible, obtenidos de proveedores locales

¡¡¡CONTINUÁ COMO QUIERAS!!!

¿Y una hamburguesa especial?

Hamburguesa de Ternera y FOIE con mix de lechugas, cebolleta y tomate	9,50€
Hamburguesa de Ternera con queso cheddar y bacon	8,50€

Pasta fresca

NOODLES de trigo sarraceno salteados con verduras y albóndigas Thai	12,50€
TALLARINES de arroz, ajetes, setas y gamba al ajillo	12,00€
SAQUITOS de pera y queso con salsa de fole	12,50€

VENGA, AHORA EN SERIO...

Individual o para compartir

Entrecot de ternera especial con brasas de romero	18,00€
Corderito lechal deshuesado en sus jugos, cous cous y hierbabuena	12,50€
Canelón de carrillera, fole y trufa	14,50€
Canelón de gamba roja y salsa de setas & gamba	16,00€
Taquitos de bacalao crujiente, lima y kimchi coreano	14,00€
Ceviche de corvina, cebolleta y pimienta sechuan	14,00€
SASHIMI de atún rojo BALFEGO, mayonesa japo y dashi	24,00€

- VINOS -

TINTOS

- RIOJA -

Dinastía Vivanco Crianza	17,00€
Azpilicueta Crianza	16,50€
Muga Crianza	29,50€

- RIBERA DEL DUERO -

Protos Roble	16,00€
Pago Capellanes Roble	28,00€
Trus Roble	16,00€
Viña Vilano Roble	15,00€

Pesquera Crianza	29,00€
Abadía Retuerta Selección Especial	37,50€

BLANCOS

Garayes D.O. Rueda Verdejo	11,00€
Protos Rueda Verdejo	15,00€
Paco & Lola Rias Baixas (Albariño)	20,00€
Martín Codax Rias Baixas (Albariño)	17,50€
Viña Esmeralda	
Moscatel-Gewutztraminer	16,00€
Anahi Rioja (Vino dulce)	12,00€

CAVA

Juve&Camps Reserva Familia	26,00€
Idilicum Brut Nature	
D.O. Utiel Requena	16,00€

REGLAMENTO (EU) Nº 1169 /2011 : Si sufres intolerancia alimentaria, no dudes en pedirnos nuestra carta específica con alérgenos e intolerancias