
















**En los platos de buen comer se
siente la tierra, la historia
y el esfuerzo de quien los prepara.**













Pio Baroja

EL **PATIO** DE
ATOCCHA







ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 100% D.O Guijuelo con pan de cristal y tomate 	32.00€
Burrata y tomatitos con pesto rojo   	19.00€
Cogollo braseado con anchoa doble cero, queso payoyo y nuestra salsa César   	19.00€
Ensaladilla de txangurro con mayonesa de ají y polvo de aceituna negra  	21.00€
Torrezno Nikkei con cremoso de patata limeña  	18.00€
Sopa fría de cereza con sardina ahumada y polvo de AOVE  	16.00€
Verduras baby y setas a la parrilla con crema de guisante fresco, bonito y chirivía	19.00€
Pimientos asados caseros y atún en escabeche de cítricos  	26.00€





ARROCES Y GUISOS

Arroz seco de gambones con mayonesa de espirulina (min 2 pax)     	26.00€ / pax
Fideuá negra de calamares y sepia con alioli de azafrán (min 2 pax)     	24.00€ / pax
Verdinas en pil-pil de codium con almejas y alcachofas confitadas  	22.00€


PESCADOS




Lubina en beurre blanc con milhoja de patata e hinojo  	26.00€
Pulpo anticucho braseado sobre crema de maíz  	26.00€
Tartar de atún rojo marinado en vinagreta yakiniku y trufa     	26.00€




CARNES




Presa ibérica a la parrilla marinada en ajo negro 	25.00€
Carillera ibérica al mole y cremoso de boniato asado  	22.00€
Costilla de angus a baja temperatura glaseada y acompañada con crema de chirivía 	24.00€




GUARNICIONES

Verduras (patata baby, mazorca de maíz o pimientos de Padrón)	6.00€
Pimientos de piquillo 	8.00€
Puré de boniato	6.00€
Patatas fritas	5.00€

 **Gluten**
 **Huevos**
 **Frutos con cáscara**

 **Pescado**
 **Lácteos**
 **Moluscos**

 **Sésamo**
 **Crustáceos**
 **Sulfitos**

 **Cacahuetes**
 **Soja**
 **Mostaza**

POSTRES

Tarta cremosa de queso con helado de caramelo salado 🌾🥚🥛	8.00€
Milhoja cítrica de cremoso de limón y gelatina ponzu 🌾🥚🥛	8.00€
Festival de chocolates 🌾🥚🥛	9.00€
Panna Cotta de palomitas dulces con praliné de cacahuete 🌾🥚🥛	7.00€
Bombón helado de queso mascarpone y lavanda con cobertura de violeta 🌾🥚🥛	8.00€

MARIDA TU POSTRE CON

Don Px. 100% Pedro Ximénez D.O. Montilla Moriles	7.00€
Casta Diva "Cosecha miel". Moscatel D.O. Alicante	9.00€
Ochoa. Moscatel D.O. Navarra	5.00€
Terrenal d'Aubert Dolç D.O. Tarragona	9.00€
Cream Leona D.O. Jerez-Xérèz-Sherry	4.00€

🌾 **Gluten**

🥚 **Huevos**

🍌 **Frutos con cáscara**

🐟 **Pescado**

🥛 **Lácteos**

🐚 **Moluscos**

🌱 **Sésamo**

🦀 **Crustáceos**

🧪 **Sulfitos**

🥜 **Cacahuetes**

🌿 **Soja**

✂️ **Mostaza**