

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

Pio Baroja

EL **PATIO** DE
ATOCHA

MANJARES PARA COMPARTIR

DELICACIES TO SHARE

DÉLICES À PARTAGER

Jamón ibérico 100% bellota (D.O. Guijuelo) 100% Acorn-Fed Iberian Ham (D.O. Guijuelo) <i>Jambon ibérique 100 % nourri aux glands (A.O.C. Guijuelo)</i> 🍷	28.00€ 16.00€/ Media ración
Croqueta de jamón Ham croquette <i>Croquette de jambon</i> 🍷🍴	3.00€/UD
Croqueta de puerro y queso Idiazábal Leek and Idiazábal cheese croquette <i>Croquette de poireau et fromage Idiazábal</i> 🍷🍴	3.00€/UD
Bocado de anchoa 00 sobre pan brioche con mantequilla ahumada Anchovy 00 bite on brioche with smoked butter <i>Bouchée d'anchois 00 sur brioche avec beurre fumé</i> 🍷🍴🐟	5.00€
Ensaladilla de gamba blanca White shrimp salad <i>Salade de crevettes blanches</i> 🍴🍷🐞	18.00€ 11.00€/ Media ración
Tortos con queso de cabra y cecina Tortos with goat cheese and cured beef <i>Tortos au fromage de chèvre et cecina</i> 🍷🍴	6.00€
Salmorejo con sus sacramentos y polvo de AOVE Salmorejo with traditional garnishes and Extra Virgin Olive Oil Dust <i>Salmorejo avec garnitures et poudre d'huile d'olive extra vierge</i> 🍴🍷🍴	12.00€
Ajo blanco de melón y espuma de remolacha con virutas de jamón Melon ajo blanco and beetroot foam with shaved ham <i>Ajo blanco au melon et mousse de betterave, copeaux de jambon</i> 🍴🍷	12.00€
Puerros confitados a la parrilla con romesco Grilled confit leeks with romesco sauce <i>Poireaux confits grillés, sauce romesco</i> 🍷🍴🍷	15.00€
Ensalada con pimiento asado y tomate con piparra y anguila ahumada Roasted pepper and tomato salad with piparra peppers and smoked eel <i>Salade de poivron rôti et tomate, piparra et anguille fumée</i> 🍴	18.00€ 11.00€/ Media ración
Ensalada de pulpo y verduras aliñadas Octopus and marinated vegetable salad <i>Salade de poulpe et légumes assaisonnés</i> 🍴🍷	22.00€ 14.00€/ Media ración
Aguacate ahumado a la parrilla Grilled smoked avocado <i>Avocat fumé à la plancha</i> 🍴	14.00€

ARROCES | RICE | RIZ

Arroz meloso de rabo de toro y trompetillas | 24.00€

Creamy oxtail rice with black trumpet mushrooms
Riz crémeux au ragoût de queue de taureau et trompettes de la mort



Arroz seco de gambones y vieiras | min 2 pax 29.00€

Dry rice with jumbo prawns and scallops
Riz sec aux gambons et noix de Saint-Jacques



Arroz con garbanzos y habas en cazuela de barro al horno | 22.00€

Baked rice with chickpeas and broad beans in a clay casserole
Riz aux pois chiches et fèves, cuit au four dans une cazuela en terre cuite



DE BUEN YANTAR FOR THE REFINED PALATE POUR LES FINS GOURMETS

DE LA COSTA

Merluza en salsa verde con berberechos | 25.00€

Hake in green sauce with clams
Merlu en sauce verte accompagné de palourdes



Calamar de potera a la parrilla con aguacate braseado | 32.00€

Grilled line-caught squid with charred avocado
Calamar de potera grillé, avocat braisé



Chicharro en escabeche suave de verduras y patatas a la importancia | 22.00€

Marinated horse mackerel with vegetables and traditional Spanish potatoes
Chicharro en escabèche douce de légumes, pommes de terre panées à la façon traditionnelle



DE LA TIERRA

Suprema de vaca madurada con cremoso de zanahoria y guiso de champiñones salteados | 28.00€

Matured beef supreme with carrot cream and sautéed mushroom stew
Suprême de bœuf mûré, crémeux de carotte et ragout de champignons sautés



Steak tartar clásico preparado en mesa | 27.00€

Classic steak tartare prepared tableside
Steak tartare classique préparé à table



Chuletitas de cordero con puré de patata y romero | 29.00€

Lamb chops with potato purée and rosemary
Côtelettes d'agneau, purée de pommes de terre et romarin



Servicio de pan y aceite | Bread and oil service *Service de pain et huile* 3.00€/pax

POSTRES | **DESSERTS** | *DESSERTS*

Flan casero de queso manchego Homemade Manchego cheese flan <i>Flan maison au fromage manchego</i> 🍷🍷	7.00€
Tarta cremosa de chocolate Guanaja y Caramelia Creamy guanaja and caramelia chocolate tart <i>Tarte crémeuse au chocolat Guanaja et Caramelia</i> 🍷🍷🍷	9.00€
Milhoja cítrica Citrus mille-feuille <i>Millefeuille aux agrumes</i> 🍷🍷🍷	9.00€
Cuajada de leche de oveja con miel de monte y nueces Sheep's milk curd with wild honey and walnuts <i>Caillé de lait de brebis au miel de montagne et noix</i> 🍷🍷	6.00€
Arroz con leche caramelizado Caramelized rice pudding <i>Riz au lait caramélisé</i> 🍷	7.00€

MARIDA TU POSTRE CON
PAIR YOUR DESSERT WITH
ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT DE

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	9.00€
Terrenal d’Aubert Dolç D.O. Tarragona	9.00€
Cream Leona D.O. Jerez-Xérèz-Sherry	4.00€

 Gluten
  Pescado
  Sésamo
  Cacahuets
  Vegetariano

 Huevos
  Lácteos
  Crustáceos
  Soja
  Vegano

 Frutos con cáscara
  Moluscos
  Sulfitos
  Mostaza