

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€/UD
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€/UD
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
Pulpo aliñado Marinated octopus <i>Poulpe mariné</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 |
Creamy oxtail rice with black trumpet mushrooms
Riz crémeux au ragoût de queue de taureau et trompettes de la mort



24.00€

Arroz seco de gambones y vieiras | min 2 pax
Dry rice with jumbo prawns and scallops
Riz sec aux gambons et noix de Saint-Jacques



29.00€ /pax

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



22.00€

DE BUEN YANTAR FOR THE REFINED PALATE POUR LES FINS GOURMETS

DE LA COSTA

Merluza en salsa verde con berberechos |
Hake in green sauce with clams
Merlu en sauce verte accompagné de palourdes



25.00€

Calamar de potera a la parrilla con aguacate braseado |
Grilled line-caught squid with charred avocado
Calamar de potera grillé, avocat braisé



32.00€

Chicharro en escabeche suave de verduras y patatas a la importancia |
Marinated horse mackerel with vegetables and traditional Spanish potatoes
Chicharro en escabèche douce de légumes, pommes de terre panées à la façon traditionnelle



22.00€

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 lechal con puré de patata y romero | 29.00€
Milk-fed lamb chops with mashed potatoes and rosemary
Côtelettes d'agneau de lait avec 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
Flan maison au fromage manchego



7.00€

Tarta cremosa de chocolate Guanaja y Caramelia |
Creamy guanaja and caramelia chocolate tart
Tarte crémeuse au chocolat Guanaja et Caramelia



9.00€

Milhoja cítrica |
Citrus mille-feuille
Millefeuille aux agrumes



9.00€

Cuajada de leche de oveja con miel de monte y nueces |
Sheep's milk curd with wild honey and walnuts
Caillé de lait de brebis au miel de montagne et noix



6.00€

Arroz con leche caramelizado |
Caramelized rice pudding
Riz au lait caramélisé



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-Xérès-Sherry

4.00€

-  Gluten

 Huevos

 Frutos con cáscara

 Pescado

 Lácteos

 Moluscos

 Sésamo

 Crustáceos

 Sulfitos

 Cacahuètes

 Soja

 Mostaza

 Vegetariano

 Vegano