

**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

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> 🍷	29.00€ 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
Croqueta de chuleta madurada Aged ribeye croquette <i>Croquette de côte de bœuf maturée</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
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
Ensalada César Caesar salad <i>Salade César</i> 🍴🥗🐟	19.00€
Zamburiñas a la plancha cocinadas en su jugo Seared zamburiñas in their own juices <i>Zamburiñas snackées à la plancha, dans leur jus</i> 🍽️	4.00€/UD
Alcachofas confitadas con virutas de jamón y yema curada 3uds Confit artichokes with ham shavings and cured egg yolk (three pieces) <i>Artichauts confits, copeaux de jambon et jaune d'œuf affiné (trois pièces)</i> 🍴🥗	21.00€ 7.00€/ Unidad extra
Tortilla abierta de setas silvestres, gambones y trufa Open-faced omelette with wild mushrooms, king prawns & truffle <i>Omelette ouverte aux champignons sauvages, gambas et truffe</i> 🍴🍷	24.00€
Aguacate ahumado a la parrilla con quinoa Grilled smoked avocado with quinoa <i>Avocat grillé fumé accompagné de quinoa</i> 🍽️🌿	16.00€

CREMAS Y SOPAS FRÍAS

COLD SOUPS & CREAMS

SOUPES ET CRÈMES FROIDES

Gazpacho tradicional andaluz |
Traditional Andalusian gazpacho
Gaspacho andalou traditionnel
  

12.00€

Opción sin gluten disponible bajo solicitud | Gluten-free option available upon request | Option sans gluten disponible sur demande

Salmorejo cordobés |
Traditional Córdoba-style salmorejo
Salmorejo traditionnel de Cordoue
 

12.00€

Vichyssoise con helado de queso Idiazábal |
Vichyssoise with Idiazábal cheese ice cream
Vichyssoise avec glace au fromage Idiazábal
  

16.00€

Opción sin gluten disponible bajo solicitud | Gluten-free option available upon request | Option sans gluten disponible sur demande

DE BUEN YANTAR

FOR THE LOVE OF GOOD FOOD

LES PLAISIRS DE LA TABLE

DE COSTA

Merluza en salsa verde con almejas |
Hake in green sauce with cockles
Merlu en sauce verte aux palourdes
     

24.00€

Albóndigas de rape y gambones en su salsa |
Monkfish & prawn meatballs in their sauce
Boulettes de lotte et gambas dans leur sauce
   

22.00€

Pescado y marisco fresco de la lonja |
Daily fresh fish & seafood from the market
Poisson et fruits de mer frais du marché selon arrivage

S/M

Arroz caldoso de pulpo y langostinos |
Brothy rice with octopus & prawns
Riz crémeux au poulpe et aux gambas
   

29.00€

DE TIERRA

Lomo bajo de vaca madurado 400gr Aged beef sirloin 400gr <i>Faux-filet de bœuf maturé 400gr</i> 🍴	32.00€
Steak tartar clásico preparado en mesa Classic steak tartare prepared tableside <i>Steak tartare classique préparé à table</i> 🍴🍴🍴🍴🍴	28.00€
Chuletitas de cordero lechal con puré de patata y romero Milk-fed lamb chops with mashed potatoes and rosemary <i>Côtelettes d'agneau de lait avec purée de pommes de terre et romarin</i> 🍴	28.00€
Presa ibérica marinada en ajo negro Black-garlic marinated Iberian pork shoulder <i>Presa ibérique marinée à l'ail noir</i> 🍴🍴	25.00€
Carrilleras ibéricas al Pedro Ximénez con cremoso de patata trufado Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce with truffled potato purée <i>Joue de porc ibérique au Pedro Ximénez, purée de pommes de terre truffée</i> 🍴🍴	24.00€

GUARNICIONES | SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

Ensalada verde Green Salad <i>Salade verte</i> 🌿	4.00€
Patatas panaderas Slow-roasted sliced potatoes <i>Pommes de terre rôties façon boulangère</i> 🌿	4.00€
Patatas fritas caseras House-made French fries <i>Frites maison</i> 🌿	4.00€
Pimiento asado a la parrilla Grilled roasted red pepper <i>Poivron rôti grillé</i> 🌿	4.00€
Cremoso de boniato Silky sweet potato purée <i>Purée onctueuse de patate douce</i> 🌿	4.00€
Bimi y Kale Tenderstem broccoli & kale <i>Brocoli bimi et chou kale</i> 🌿	6.00€
Servicio de pan y aceite Bread and oil service <i>Service de pain et huile</i>	3.00€/pax

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Flan casero de queso manchego |

Homemade Manchego cheese flan

Flan maison au fromage manchego



8.00€

Tarta de chocolate |

Chocolate tart

Tarte au chocolat



9.00€

Milhoja cítrica |

Citrus mille-feuille

Millefeuille aux agrumes



8.00€

Cañitas zamoranas rellenas de mousse de melocotón con gel de hierbabuena |

Crispy pastry rolls filled with peach mousse and spearmint gel

Bâtonnets croustillants garnis d'une mousse de pêche et d'un gel à la menthe verte



9.00€

Helados de sabores |

Assorted ice creams

Sélection de glaces artisanales



5.00€

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

 Pescado

 Sésamo

 Cacahuetes

 Vegetariano
-  Huevos

 Lácteos

 Crustáceos

 Soja

 Vegano
-  Frutos con cáscara

 Moluscos

 Sulfitos

 Mostaza

 Sin gluten