



ALMUERZO en EL PATIO

CRUDOS, EMBUTIDOS Y QUESO

Ostras Planas de Galicia / 16.00.-
Tomate, aceitunas y chile rojo
Pepino y lima
Encurtidos y crema de rábano picante

Sardinas marinadas, semillas de hinojo,
chile, eneldo, ensalada de naranja / 17.00.-

Carpaccio de lubina salvaje, bergamota,
chile, caviar de lima / 25.00.-

Burrata, melocotones a la parrilla, jamón ibérico,
hojas de remolacha, balsámico / 19.00.-

Quesos Finca Pascualete / 18.00.-

Jamón de bellota / 40.00.-

SÁNDWICHES

Hamburguesa El Patio, Dijonnaise,
lechuga baby, mozzarella, encurtidos,
mermelada de cebolla morada / 22.00.-

Sándwich de cerdo deshilachado, salsa barbacoa,
ensalada de col, patatas allumettes / 18.00.-

Sabich pita, berenjena asada,
huevo cocido en Earl grey, tahini, tomates,
pimiento en escabeche / 16.00.-

Sándwich Marbella Club, pollo con cúrcuma
marinado, speck ahumado, huevo frito,
aguacate, cilantro, chile / 21.00.-

Pita crujiente con garbanzos triturados,
tahini, limón, chile / 16.00.-

ENSALADAS

Ensalada de hierbas, cilantro, menta, estragón,
aderezo de cítricos / 10.00.-

Tomates de la huerta, queso feta, albahaca, avellanas,
vinagre balsámico blanco / 16.00.-

Lombarda, stracciatella, ensalada de mezclum,
bergamota, anchoa / 18.00.-

Garbanzos, hinojo, chile, limón encurtido, hierbas
mixtas, granada, melaza, zumaque / 14.00.-

Frijoles blancos, salicornia, cebolla morada en
escabeche, vinagre balsámico blanco / 14.00.-

Sandía, aceitunas Kalamata, queso feta, menta,
mermelada de chile lima / 12.00.-

VERDURAS

Remolacha, feta, melocotones a la parrilla, za'atar,
vinagre moscatel / 15.00.-

Hinojo a la parrilla, naranja estofada, vinagre de
cereza, queso de cabra / 12.00.-

Berenjena asada, pimientos del piquillo a la parrilla,
ricotta salada, piñones tostados / 15.00.-

Alcachofa entera, chimichurri / 12.00.-

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

EL BOSS. Tomate confitado, orégano, albahaca,
aceite de oliva (VG) / 17.00.-

EL BURRO. Berenjena asada, stracciatella,
tomates cherry, aceite de albahaca,
rúcula (V) / 19.00.-

EL CONDE. Anchoa, yema de huevo, mozzarella,
tomate confitado / 20.00.-

EL GUIRI. Gambas de Isla Cristina,
ricotta de búfala, caviar de lima,
espirulina / 28.00.-

LA MARI. Alcachofas baby,
jamón ibérico, rúcula / 20.00.-

EL MARIACHI. Sobrasada, cebolletas asadas,
tomate, mozzarella, chorizo picante / 20.00.-

LA SIMO. Stracciatella, pesto,
mermelada de cebollas rojas (V) / 18.00.-

PLATOS

Mejillones gallegos, limón confitado,
aceitunas Kalamata, col rizada, chile rojo / 20.00.-

Paccheri cacio e pepe, langostinos blancos
de Isla Cristina / 25.00.-

Ternera Milanese, tomate, rúcula / 30.00.-

Pescado del día, ensalada de hojas verdes,
aceite de oliva con ajo, tomillo, perejil / 28.00.-

BEBIDAS

CÓCTELES

~Para compartir~

BOTANIC. Vodka salvia, licor de naranja, lima, cava / 45.00.-

CHIOTE. Tequila, naranja, cilantro, manzanilla, lima / 45.00.-

IPA PUNCH. Licor de bergamota, pomelo, tónica, sirope de IPA / 45.00.-

~No-Lo~

ALBEDO. Martini Vibrante, pomelo, tónica / 12.00.-

FLOR. Cordial de sáuco, lima, leche de avena, vainilla / 12.00.-

SMOKE PUNCH. Té Lapsang Souchong,

VINOS ESPUMOSOS

(por copa)

GRAMONA LA CUVÉE
(Penedés, España) / 8.00.-

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ
(Penedés, España) / 10.00.-

DELAMOTTE
Blanc de Blancs (Champagne, Francia) / 21.00.-

MARC HEBRAT
Rosé (Champagne, Francia) / 27.00.-

VINOS ROSADOS

(por copa)

BORN ROSÉ
Syrah (Barcelona, España) / 7.00.-

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Garnacha, Cinsault (Provence, Francia) / 15.00.-

VINOS BLANCOS

(por copa)

NAIA
Verdejo (Rueda, España) / 7.00.-

ALBAMAR
Albariño (Rías Baixas, España) / 8.00.-

ANTHILIA
Lucido (Sicilia, Italia) / 9.00.-

BLAS MUÑOZ
Chardonnay (Toledo, España) / 12.00.-

FRANCOISE CROCHET
Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia) / 13.00.-

CHÂTEAU DE MELIN
Chardonnay (Puligny Montrachet, Francia) / 26.00.-

CHÂTEAU MUSAR
Obaideh Merwah (Libano) / 20.00.-

VINOS TINTOS

(por copa)

PAGO EL ESPINO
Petit Verdot, Syrah, Tempranillo
(Málaga, España) / 9.00.-

SAN COBATE
Tempranillo (Ribera del Duero, España) / 10.00.-

VALENCISO
Tempranillo (Rioja, España) / 11.00.-

VAJRA
Nebbiolo (Langhe, Italia) / 11.00.-

CHÂTEAU BRUN
Merlot (Bordeaux, Francia) / 16.00.-

LES GRANDS CHAILLOTS
Pinot Noir (Burgundy, Francia) / 19.00.-

CHÂTEAU MUSAR
Cabernet-Cinsault (Libano) / 20.00.-

HACIENDA MONASTERIO
Tempranillo (Ribera del Duero, España) / 25.00.-

También tenemos una gran selección de vinos de El Grill disponibles.
Pregunte a su camarero.