



# EL TARDEO

en  
**EL PATIO**

## APERITIVOS

Aceitunas Kalamata fritas, estragón / 9.00.-

Crudités, hummus / 15.00.-

Patatas fritas / 6.00.-

## PARA PICAR

Ostras Planas de Galicia / 16.00.-

Tomate, aceitunas y chile rojo, Pepino y lima,  
Encurtidos y crema de rábano picante  
Bullshot / 10.00.-

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

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

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

Quesos Finca Pascualete / 18.00.-

Jamón de bellota / 40.00.-



## CÓCTELES

~Para compartir~ 45.00.-

**BOTANIC.** Vodka salvia, licor  
de naranja, lima, cava

**CHIOTE.** Tequila, naranja, cilantro,  
manzanilla, lima

**IPA PUNCH.** Licor de bergamota, pomelo,  
tónica, sirope de IPA

~No-Lo~ 12.00.-

**ALBEDO.** Martini Vibrante, pomelo, tónica

**FLOR.** Cordial de saúco, lima,  
leche de avena, vainilla

**SMOKE PUNCH.** Té Lapsang Souchong,  
hojas de lima kaffir, galanga

**VID.** Vino Moscatel seco, tónica



## 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.-

## 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.-



## SMOOTHIES 12.00 -

Plátano y nueces.

Mango y curry

Fresa, frambuesa y vainilla

Kiwi, espinacas y pepino

Mora, yogur griego y grosella negra

Todos los smoothies se preparan  
con leche sin lactosa.

## CÓCTELES

~De autor~

### ALFONSO MEETS FRIDA

Mezcal, lima, licor de naranja, cordial de maíz / 20.00.-

### JARDÍN VERTICAL

Whisky, curaçao de naranja, ginger ale, hibisco, jardín vertical / 20.00.-

### RUDI'S ELIXIR

Tequila, zumo de naranja, cordial de rosa / 20.00.-

### TRASIEGO

Ginebra, fino sherry, sáuco, manzana / 20.00.-

### TRAVELER PARADISE

Ron coco, vermut de cilantro, brandy de albaricoque, curaçao de naranja / 20.00.-

### VERDASTRO

Vodka, Galliano, lima, vainilla, albahaca / 20.00.-

### ZOCO

Ron, ras el hannout, mango, fruta de la pasión, lima, naranja / 20.00.-

~ Clásicos ~

### ADOBO PRESIDENTE

Ron blanco, vermut seco, curaçao de naranja, cordial de frutos rojos / 20.00.-

### BOTANICO TÉ HIGHBALL

Whisky, soda MC Botánico, lima / 20.00.-

### CARROT MARY

Vodka Nori, spicy mix, naranja, zanahoria / 20.00.-

### ESPRESSO JEREZANO

Vodka, café "Diemme", palo cortado, vainilla / 20.00.-

### MOJITO EL PATIO

Ron blanco, lima, fino sherry, menta, soda / 20.00.-

## 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.-

# BEBIDAS

## 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.-

### SEGUINOT BORDET VIELLES VIGNES

Chardonnay (Chablis, Francia) / 16.00.-

### CHÂTEAU MUSAR

Obaideh Merwah (Libano) / 20.00.-

### CHÂTEAU DE MELIN

Chardonnay (Puligny Montrachet, Francia) / 26.00.-

## VINOS ROSADOS

(por copa)

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

### CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Garnacha, Cinsault (Provence, Francia) / 15.00.-

## 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.-