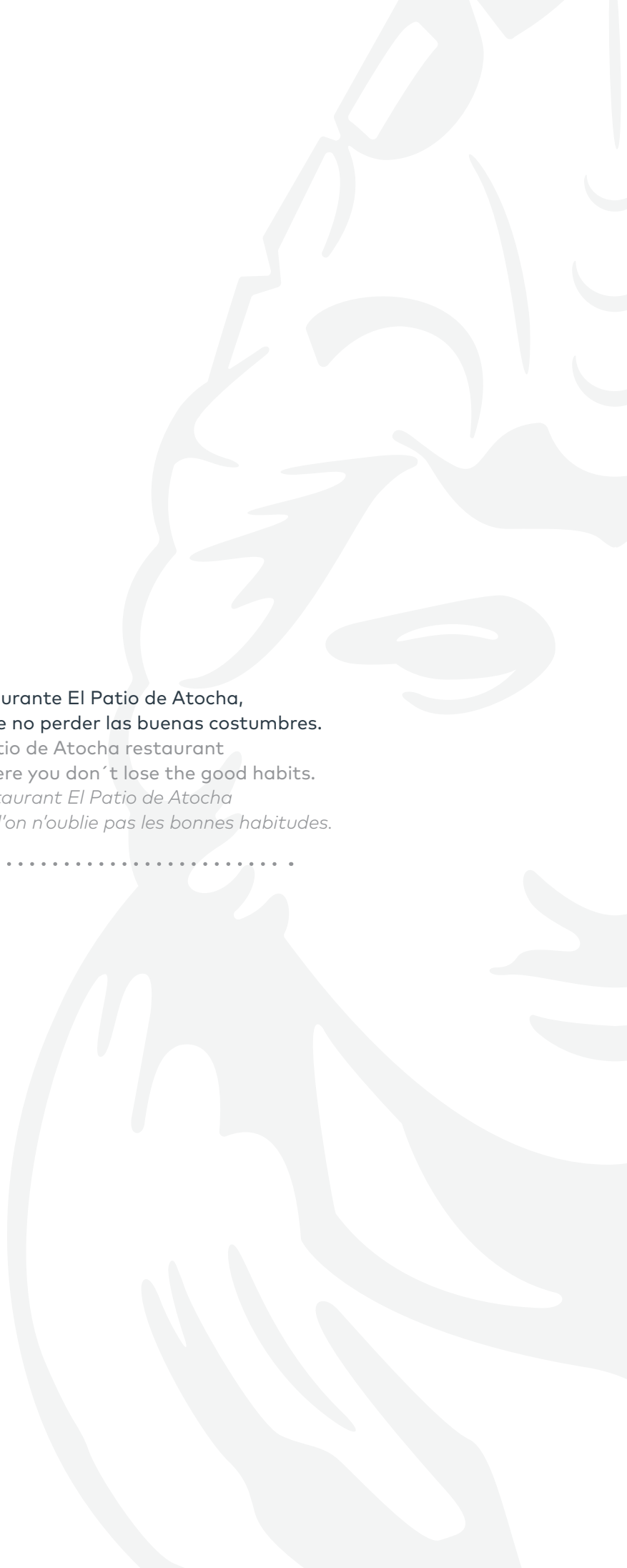


EL **PATIO** DE  
ATOCHA



PALACIO  
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS



El restaurante El Patio de Atocha,  
es el lugar donde no perder las buenas costumbres.

El Patio de Atocha restaurant  
is the place where you don't lose the good habits.

*Le restaurant El Patio de Atocha  
est un endroit où l'on n'oublie pas les bonnes habitudes.*

.....

# ENTRANTES

STARTERS

ENTRÉES

- Ventresca de bonito con pimientos asados, cebolla encurtida y vinagreta de piparras** | 🌶️ 15.00 €  
Tuna belly with roasted peppers, pickled onion and piparra vinaigrette (Piparra is a type of chili from the Basque Country)  
*Ventrèche de thon, poivrons rôtis, oignons marinés et vinaigrette de Piparra (Le piparra est un piment du Pays Basque)*
- Brotes tiernos con langostinos al chipotle, guacamole y vinagreta de papaya** | 🌱🍤🌶️ 16.00 €  
Mixed sprouts with chipotle king shrimp, guacamole and papaya vinaigrette  
*Pousses et crevettes façon chipotle, guacamole et vinaigrette de papaye*
- Ensalada de burrata con tomate infusionado y aceite de albahaca** | 🌿 16.00 €  
Burrata salad with infused tomato and basil oil  
*Burrata, tomate infusée et huile de basilic*
- Ensaladilla de txangurro con mayonesa huancaína y polvo de aceituna negra** | 🍷🌱 14.00 €  
Spanish potato salad with Peruvian Huancaína mayonnaise and black olive powder  
*Salade de crabe royal, mayonnaise péruvienne Huancaína et poudre d'olives noires*
- Ceviche de vieiras con leche de tigre de mango** | 🍷🌱🍷🌱 18.00 €  
Scallop ceviche with mango-infused "leche de tigre" (a milky citric marinade)  
*Ceviche de pétoncles au « leche de tigre » de mangue (marinade d'agrumes lactée)*
- Torrezno Nikkei con causa limeña** | 🌱 12.00 €  
Nikkei torrezno with causa limeña (a torrezno is a crispy piece of pork and causa limeña is a Peruvian dish made with potatoes and yellow peppers)  
*Nikkei torrezno et causa limeña (le torrezno est un morceau de porc croustillant et la causa limeña est un plat péruvien à base de pommes de terre et de poivrons jaunes)*
- Puerro a la brasa con romesco de tomate seco y salsa de ajo tostado** | 🍷🌱 14.00 €  
Grilled leek with sundried tomato romesco and toasted garlic sauce  
*Poireau grillé, romesco de tomates séchées et sauce à l'ail grillé*
- Raviolis de boletus y gambón con royal de foie y caldo del bosque** | 🍷🌱🍷🌱🍷🌱 18.00 €  
Boletus and shrimp ravioli with foie Royale and earthy broth  
*Raviolis de cèpes et crevettes, Royale de foie et bouillon forestier*
- Tortilla de merluza en salsa verde con pilpil de ibérico** | 🍷🌱🍷🌱 17.00 €  
Hake omelette in green parsley sauce with Iberian pilpil  
*Omelette au merlu, sauce au persil vert et pilpil ibérique*

# PESCADOS

FISHES  
POISSONS

- Rape con cremoso de apio y salsa de curry amarillo** | 🌱 🌱 24.00 €  
Monkfish with creamy celery and yellow curry sauce  
*Lotte, crème de céleri et sauce au curry jaune*
- Lubina beurre blanc de vermú seco** | 🌱 🌱 🌱 26.00 €  
Sea bass y dry vermouth beurre blanc  
*Bar à la sauce beurre blanc de vermouth sec*
- Milhojas de bacalao con porrusalda y cortezas de su piel** | 🌱 🌱 🌱 24.00 €  
Cod fish millefeuille with cod chowder and cod rinds  
*Millefeuille de morue, chaudière de morue et couennes de morue*

# CARNES

MEAT  
VIANDES

- Solomillo de vaca con patatas asadas y demi-glace** | 🌱 28.00 €  
Beef sirloin with roasted potatoes and demi-glace  
*Filet de bœuf, demi-glace de son jus et pommes de terre rôties*
- Lomo bajo madurado a la parrilla con patatas fritas** | 🌱 34.00 €  
Aged grilled beef loin with French fries with confitted piquillo peppers  
*Longe de boeuf maturée à la parrilla, pommes de terre frites et piments piquillos confits*
- Carrillera ibérica al mole de Pedro Ximénez** | 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 22.00 €  
Iberian beef cheeks with Pedro Ximénez sauce  
*Joues de bœuf ibérique sauce Pedro Ximénez*
- Lingote de cordero deshuesado con parmentier trufada** | 🌱 🌱 24.00 €  
Boneless lamb ingot with truffled parmentier  
*Lingot d'agneau désossé accompagné d'un parmentier truffé*

# ARROCES Y GUISOS

RICE AND STEWS  
RIZ ET PLATS MARINÉS

- Arroz seco de langostinos y zamburiñas con alioli de azafrán** | 🌱🌱🌱🌱 22.00 €  
Dry rice with King shrimp and scallops with saffron alioli  
*Riz sec de crevettes, pétoncles et aioli de safran*
- Arroz meloso de coquelet al estilo tradicional** | 🌱 19.00 €  
Creamy rice with coquelet chicken traditional-style  
(coquelet is a young, smaller kind of chicken)  
*Riz crémeux au coquelet façon traditionnelle*
- Fideuá negra de calamares y rape** | 🌱🌱🌱🌱🌱 22.00 €  
Burrata salad with infused tomato and basil oil  
*Burrata, tomate infusée et huile de basilic*

# POSTRES

DESSERTS

DESSERTS

- Tarta de queso con helado de vainilla** | 🌱 🥚 🥥 🍫 7.00 €  
Cheesecake with vanilla ice cream  
*Tarte au fromage blanc accompagnée d'une glace à la vanille*
- Brownie con praliné de avellana** | 🌱 🥚 🥥 🍫 7.00 €  
Brownie with hazelnut praline  
*Brownie fondant et son praliné noisettes*
- Panna Cotta de lavanda con frutos rojos y polvo de hibisco** | 🌱 🥚 🍫 7.00 €  
Lavender and red berries panna cotta with hibiscus powder  
*Panna cotta lavande et fruits rouges et poudre d'hibiscus*
- Fruta de la pasión y espuma de chocolate blanco** | 🌱 🥚 🍫 7.00 €  
Passion fruit and white chocolate foam  
*Fruit de la passion et mousse de chocolat blanc*
- Cremoso de limón con crujiente de merengue** | 🌱 🥚 🍫 🍫 7.00 €  
Lemon cream with crunchy merengue  
*Crème de citron et meringue croquante*

## MARIDA TU POSTRE CON

PAIR YOUR DESSERT WITH

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT AVEC

- Don Px. 100% Pedro Ximénez** 6.00 €  
D.O Montilla Moriles
- Castá Diva "Cosecha miel". Moscatel** 7.00 €  
D.O Alicante

**Gluten** | Gluten | *Gluten*

**Huevos** | Eggs | *OEuf*

**Frutos con cáscara** | Tree Nuts | *Fruits Secs*

**Pescado** | Fish | *Poisson*

**Lácteos** | Dairy | *Lait*

**Moluscos** | Mollusks | *Mollusques*

**Apio** | Celery | *Céleri*

**Crustáceos** | Crustaceans | *Crustacés*

**Sulfitos** | Sulfites | *Sulfites*

**Cacahuetes** | Peanuts | *cacahuètes*

**Soja** | Soy | *Soja*

**Mostaza** | Mustard | *La moutarde*

**Sésamo** | Sesame | *Sésame*

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos.

I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens.

VAT included.

*En cas d'allergies ou restrictions alimentaires, merci de bien vouloir consulter notre personnel.*

*TTC.*



EL **PATIO** DE  
ATOCHA

Calle de Atocha, 34  
28012 Madrid