

EL **PATIO** DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate 🌱	28.00€
Acorn-fed Iberian ham, crystal bread and tomato	
Guacamole con totopos y pico de gallo 🌱 🌱 🌱	14.00€
Nachos with guacamole and "pico de gallo"	
Ensalada de burrata con tomate infusionado y aceite de albahaca 🌱	21.00€
Burrata salad with infused tomato and basil oil	
Ensalada mediterránea con tomate eco y bonito 🌱	16.00€
Mediterranean salad with organic tomato and tuna	
Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 und) 🌱 🌱 🌱	14.00€
Iberian ham croquettes (6 units)	
Crema del día 🌱 🌱 🌱	16.00€
Cream of the day	

PLATOS PRINCIPALES / MAIN STARTERS

Tagliatelle al pesto con tomate semi seco 🌱 🌱 🌱	22.00€
Tagliatelle with pesto and semi-dried tomatoes	
Tagliatelle a la napolitana con queso parmesano 🌱 🌱 🌱	18.00€
Napolitana tagliatelle with parmesan cheese	
Sandwich club 🌱 🌱 🌱 🌱	16.00€
Club sandwich	
Sandwich vegetal 🌱	14.00€
Vegetarian sandwich	
Tartar de atún con guacamole 🌱 🌱 🌱	22.00€
Tuna tartar with guacamole	
Tacos de cochinita pibil con guacamole y cebolla encurtida 🌱	18.00€
Tacos of cochinita pibil (pork) with guacamole and pickled onion	

POSTRES / DESSERTS

Tarta cremosa de queso 🌱 🌱 🌱	7.00€
Creamy cheesecake	
Brownie con praliné de avellanas 🌱 🌱 🌱 🌱	8.00€
Brownie with hazelnut praline	
Plato de fruta preparada	6.00€
Fresh prepared fruit	

VERMUTS

Petroni	5.00€
Yzaguirre	4.50€
Martínez La Cuesta Reserva	6.00€
Zecchini edición Madrid	4.50€
Zarro ecológico	5.00€

CERVEZAS / BEERS

BARRIL / BARREL Mahou Clásica	4.00€
----------------------------------	-------

BOTELLA / BOTTLE Mahou 5 Estrellas	4.50€
Mahou 0,0 Tostada	4.00€
Mahou 5 estrellas sin gluten	4.00€

ARTESANAS / CRAFT La rubia "Cibeles" (pale ale)	4.50€
Trigo limpio "La Virgen" (trigo)	5.00€
Viejo madrid "Cibeles" (lager)	5.00€
IPA "La Virgen" (Indian pale ale)	5.00€
David's Ale "La Cibeles"	5.50€
La Morena "La Cibeles"	6.00€

CAVA

	Copa
Agustí Torelló	9.00€

VINOS TINTOS / RED WINES

	Copa
Vilicus crianza. Rioja	4.50€
Celeste roble. Ribera del Duero	5.00€
Tagonius roble. Madrid	4.50€

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	Copa
Blanco Nieva. Rueda	4.50€
Castiñeira. Rias Baixas	5.00€
Viñas del vero. Somontano	4.50€
Nube "semidulce". Rioja	4.00€
Navaherreros. Madrid	5.50€

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

	Copa
Pavina rosé. Castilla y León	5.00€
La Croix rosé. Provence	7.00€

*No dude en preguntarnos para conocer más sobre nuestra oferta en bebidas y comida.

**We would be delighted to help you if you need more information regarding our food and drinks offer.*

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.

CÓCTELES / COCKTAILS

PERFECTOS APERITIVOS / PERFECT APPETIZERS

El Patio Spritz	12.00€
Gin Isidro	12.00€
Hugo	12.00€
Dry Martini	12.00€
Bloody Mary	12.00€

CON VODKA / WITH VODKA

Moscow mule	14.00€
Cosmopolitan	14.00€
Espresso Martini	14.00€

CON GIN / WITH GIN

Frozen pomada	14.00€
Gimlet	14.00€
Gin fizz	14.00€

CON RON / WITH RUM

Daiquiri	14.00€
Mai tai	14.00€
Coolcumber mojito	14.00€

CON WHISKY Y BOURBON / WITH WHISKY AND BOURBON

Irish ale buck	14.00€
Old fashioned	14.00€

CON OTROS DESTILADOS / WITH OTHER SPIRITS

Champagne sangría	14.00€
Caipiriña	14.00€
Margarita	14.00€
Pisco sour	14.00€

0% ALCOHOL

San francisco	9.00€
Mojito "sin"	9.00€
Limonada madrileña	8.00€

SPECIAL COFFEES & TEAS

Vienés	7.00€
Escocés	8.00€
Iced moccha	6.00€
Irlandes	10.00€
Frappe	6.00€
Iced tea	6.00€

DESTILADOS / SPIRITS

GINEBRAS / GINS

Puerto de indias (fresa y piel de naranja)	13.00€
Gin mare (romero y piel de limón)	14.00€
Martin miller´s (rama de canela y enebro)	14.00€
Brockmans (frambuesa, mora y piel de limón)	14.00€
Hendricks (pepino y piel de limón)	14.00€
Otyum (enebro y piel de limón)	13.00€
Demaniila (enebro y piel de naranja)	14.00€
Nordes (uva y laurel)	13.00€
Bulldog (fresa y piel de naranja)	13.00€
London nº1 (enebro y piel de limón)	14.00€
G´vine floraison (uva)	14.00€
Monkey 47 (enebro y jengibre)	16.00€

*Todos nuestros gin&tonics se sirven con tónica Schweppes premium) / *All our gin and tonics are served with premium Schweppes tonic*

RON / RUM

Barceló imperial	14.00€
Brugal extraviejo	13.00€
Havana club 7 años	14.00€
Matusalem 15 años	15.00€
Zacapa 23	16.00€
Zacapa xo	18.00€

VODKA

Belvedere	16.00€
Grey goose	14.00€

WHISKY Y BOURNON / WHISKY & BOURBON

Jhonnie Walker Black Label	14.00€
Macallan 12 años double cask	16.00€
Hibiki suntory	18.00€
Glenfiddich 15 años	16.00€
The singlenton 18 años	16.00€
Cardhu 12	14.00€
Maker´s Mark	14.00€

TEQUILA

Don Julio blanco	12.00€
Don Julio reposado	12.00€

