

**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

ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

Jamón ibérico de bellota 100% D.O Guijuelo con pan de cristal y tomate 100% acorn-fed Iberian ham Guijuelo (D.O) with crystal bread and tomato <i>Jambon Ibérique Bellota 100% Guijuelo (D.O) avec du pain de cristal et de la tomate</i> 	32.00€
Burrata y tomatitos con pesto rojo Burrata and cherry tomatoes with red pesto <i>Burrata, tomates cerises et pesto rouge</i> 	19.00€
Cogollo braseado con anchoa doble cero, queso payoyo y nuestra salsa César Grilled heart of lettuce with anchovy double zero, Payoyo cheese, and our Caesar dressing <i>Coeur de laitue grillé avec anchois double zéro, fromage Payoyo et notre sauce César</i> 	19.00€
Ensaladilla de txangurro con mayonesa de ají y polvo de aceituna negra Spanish potatoe salad with spider crab, ají mayonnaise and black olive powder <i>Salade espagnole de pommes de terre avec araignée de mer, mayonnaise d'ají et poudre d'olive noire</i> 	21.00€
Torrezno Nikkei con cremoso de patata limeña Nikkei torrezno with limeña potato cream <i>Torrezno Nikkei et crème de pomme de terre limeña</i> 	18.00€
Sopa fría de cereza con sardina ahumada y polvo de AOVE Cold cherry soup with smoked sardine and olive oil powder <i>Soupe froide de cerise, sardine fumée et poudre d'huile d'olive</i> 	16.00€
Verduras baby y setas a la parrilla con crema de guisante fresco, boniato y chirivía Baby vegetables and grilled mushrooms with fresh pea cream, sweet potato, and parsnip <i>Mini-légumes et champignons à la parrilla, crème de pois frais, patate douce et panais</i>	19.00€
Pimientos asados caseros y atún en escabeche de cítricos Homemade roasted peppers and citrus-marinated tuna <i>Poivrons grillés maison et thon mariné aux agrumes</i> 	26.00€

ARROCES Y GUIOSOS | RICE AND STEWS | RIZ ET RAGOÛTS

Arroz seco de gambones con mayonesa de espirulina (min 2 pax) Dry rice with prawns and spirulina mayonnaise (min. 2 people) <i>Riz sec de crevettes et mayonnaise à la spiruline (min. 2 personnes)</i> 	26.00€ / pax
Fideuá negra de calamares y sepia con alioli de azafrán (min 2 pax) Black Fideuà with squid and cuttlefish, served with saffron aioli (min. 2 people) <i>Fideuà noire de calmars et seiche accompagnée d'alioli au safran (min. 2 personnes)</i> 	24.00€ / pax
Verdinas en pil-pil de codium con almejas y alcachofas confitadas Verdinas beans in codium pil pil sauce with clams and confit artichokes <i>Haricots verdinas accompagnés de sauce pilpil de codium, palourdes et artichauts confits</i> 	22.00€

PESCADOS | FISHES | POISSONS

Lubina en beurre blanc con milhoja de patata e hinojo | 26.00€
Sea bass with beurre blanc sauce served with a potato and fennel mille-feuille
Bar au beurre blanc et son mille-feuille de pomme de terre et fenouil



Pulpo anticucho braseado sobre crema de maíz | 26.00€
Braised anticucho octopus served on a bed of corn cream
Poulpe anticucho braisé sur son lit de crème de maïs



Tartar de atún rojo marinado en vinagreta yakiniku y trufa | 26.00€
Marinated tuna tartare with yakiniku vinaigrette and truffle
Tartare de thon mariné à la vinaigrette yakiniku et à la truffe



CARNES | MEAT | VIANDES

Presa ibérica a la parrilla marinada en ajo negro | 25.00€
Grilled Iberian prey marinated in black garlic
Échine de porc ibérique grillée et marinée à l'ail noir



Carrillera ibérica al mole y cremoso de boniato asado | 22.00€
Mole-style braised cheek and roasted sweet potato cream
Joue braisée au mole et crème de patate douce rôtie



Costilla de angus a baja temperatura glaseada y acompañada con crema de chirivía | 24.00€
Beef rib glazed at low temperature and served with parsnip cream
Côte de bœuf glacée cuite à basse température



GUARNICIONES | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS

Verduras (patata baby, mazorca de maíz o pimientos de Padrón) 6.00€
Vegetables (baby potatoes, corn cob or padrón peppers)
Légumes (mini pommes de terre, épi de maïs ou poivrons padrón)

Pimientos de piquillo | 8.00€
Pimientos de piquillo |
Pimientos de piquillo |



Puré de boniato 6.00€
Mashed sweet potatoes
Purée de patates douces

Patatas fritas 5.00€
French fries
Pommes de terre frites

Gluten

Huevos

Frutos con cáscara

Pescado

Lácteos

Moluscos

Sésamo

Crustáceos

Sulfitos

Cacahuetes

Soja

Mostaza

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Tarta cremosa de queso con helado de caramelo salado | 8.00€
Creamy cheesecake with salted caramel ice cream
Tarte crèmeuse au fromage avec glace au caramel salé



Milhoja cítrica de cremoso de limón y gelatina ponzu | 8.00€
Citrus mille-feuille with lemon cream and ponzu jelly
Mille-feuille citrique de crème de citron et gelée ponzu



Festival de chocolates | 9.00€
Chocolate festival
Festival de chocolats



Panna Cotta de palomitas dulces con praliné de cacahuete | 7.00€
Sweet popcorn panna cotta with peanut praline
Panna cotta de popcorns sucrés avec praliné de cacahuète



Bombón helado de queso mascarpone y lavanda con cobertura de violeta | 8.00€
Ice cream sweet with mascarpone cheese and lavender, topped with violet coating
Délice glacé au mascarpone et à la lavande, avec son glaçage à la violette



Marida tu postre con Pair your dessert with *Accompagnez votre dessert de*

Don Px. 100% Pedro Ximénez 7.00€
D.O. Montilla Moriles

Casta Diva "Cosecha miel". Moscatel 9.00€
D.O. Alicante

Ochoa. Moscatel 5.00€
D.O. Navarra

Terrenal d'Aubert Dolç 9.00€
D.O. Tarragona

Cream Leona 4.00€
D.O. Jerez-Xérèz-Sherry

Gluten
 Huevos
 Frutos con cáscara

Pescado
 Lácteos
 Moluscos

Sésamo
 Crustáceos
 Sulfitos

Cacahuetes
 Soja
 Mostaza