

**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

Cecina del Valle del Esla (D.O. León) Cured beef from the Esla Valley (D.O. León) <i>Cécina de la vallée de l'Esla (D.O. León)</i>	26.00€ 15.00€/ Media ración
Jamón ibérico 100% bellota (D.O. Guijuelo) 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€
Mejillones en escabeche casero Homemade marinated mussels <i>Moules maison à l'escabèche</i> 🍷 🍴	11.00€
Bocado de anchoa 00 sobre pan brioche con mantequilla ahumada Anchovy 00 bite on brioche with smoked butter <i>Bouchée d'anchois 00 sur brioche avec beurre fumé</i> 🍷 🍴 🐟	5.00€
Ensaladilla rusa Spanish potato salad <i>Salade russe</i> 🍷 🍴 🐟 🍴	12.00€ 8.00€/ Media ración
Torrezno Torrezno (fried bacon snack) <i>Torrezno (Snack de bacon frit)</i>	11.00€
Croqueta de jamón Ham croquette <i>Croquette de jambon</i> 🍷 🍴 🍴	3.00€/UD
Croqueta de puerro y queso Idiazábal Leek and Idiazábal cheese croquette <i>Croquette de poireau et fromage Idiazábal</i> 🍷 🍴 🍴	3.00€/UD
Patatas bravas Bravas potatoes <i>Pommes de terre bravas</i> 🍷 🍴	19.00€
Verduras baby a la parrilla Grilled baby vegetables <i>Légumes rôtis</i>	19.00€
Carpaccio de ternera ahumado Smoked veal carpaccio <i>Carpaccio de veau fumé</i> 🍷 🍴	14.00€
Ensalada mediterránea Mediterranean salad <i>Salade méditerranéenne</i> 🐟 🍴	14.00€

GUISOS | STEWS | RAGOÛTS

Marmitako |

Marmitak (tuna stew)
Marmitak (ragoût de thon)



24.00€

15.00€/

Media ración

Arroz meloso de rabo de toro con mayonesa de ajo asado |

Creamy oxtail rice with roasted garlic mayonnaise
Riz crémeux de queue de bœuf et sa mayonnaise à l'ail rôti



18.00€

Fideuá negra de calamares y gambones |

Black fideuá with squid and prawns
Fideuá noire aux calamars et aux gambas



19.00€

Verdinas IGP en salsa castiza |

IGP Verdinas bean in Castilian sauce
Haricots verdinas IGP dans une sauce castillane



16.00€

Cocido madrileño en 3 vuelcos | Disponible de jueves a domingo o bajo petición.

Madrid-style stew in 3 steps
Cocido madrilène en 3 étapes

23.00€

Carrilleras ibéricas al estilo tradicional con setas de temporada |

Traditional-style Iberian pork cheeks with seasonal mushrooms
Joues de porc ibériques à la manière traditionnelle accompagnées de champignons de saison



24.00€

Albóndigas de pato en salsa con cremoso de pera y praliné de avellanas |

Duck meatballs in sauce with pear cream and hazelnut praline
Boulettes de canard en sauce avec crème de poire et praliné de noisettes



22.00€

14.00€/

Media ración

PESCADOS | FISHES | POISSONS

Merluza en salsa verde con berberechos |

Hake in green sauce with clams
Merlu en sauce verte accompagné de palourdes



22.00€

Cocochas de bacalao al pilpil |

Cod cheeks in pil pil sauce
Cocochas de morue au pil pil



24.00€

18.00€

Media ración

Pulpo a la parrilla con crema de maíz y mojo picón |

Grilled octopus with corn cream and mojo picón
Poulpe grillé avec crème de maïs et mojo picón



29.00€

Tartar de atún Balfegó con yema curada |

Balfegó tuna tartare with cured egg yolk
Tartare de thon Balfegó avec jaune d'œuf séché



26.00€

CARNES | MEAT | VIANDES

Lingote de cordero con crumble de almendra y menta Lamb loin with almond crumble and mint <i>Filet d'agneau avec crumble d'amande et menthe</i> 🍷 🍴 🌱	22.00€
Suprema de vaca madurada con cremoso de zanahoria y mantequilla provenzal Aged beef supreme with carrot cream and Provençal butter <i>Suprême de bœuf maturé avec crème de carotte et beurre provençal</i> 🍷	28.00€
Steak tartar clásico Classic steak tartare <i>Tartare de bœuf classique</i> 🍷 🍴 🌱 🍴	25.00€
Presa ibérica marinada en ajo negro Iberian pork shoulder marinated in black garlic <i>Presas ibériques marinées à l'ail noir</i> 🍴	24.00€
Servicio de pan y aceite Bread and oil service <i>Service de pain et huile</i>	3.00€/pax

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Flan casero de queso manchego Homemade Manchego cheese flan <i>Flan maison au fromage manchego</i> 🍷 🍴	7.00€
Tarta cremosa de chocolate Caramelia Creamy Caramelia chocolate tart <i>Tarte crémeuse au chocolat Caramelia</i> 🍷 🍴 🍴	7.00€
Milhojas cítrico Citrus mille-feuille <i>Mille-feuille au citron</i> 🍷 🍴 🍴	8.00€
Flor de carnaval con crema de violeta Carnival flower with violet cream <i>Fleur de carnaval avec crème de violette</i> 🍷 🍴 🍴	9.00€
Tres variedades de quesos nacionales Three varieties of local cheeses <i>Trois variétés de fromages locaux</i> 🍴 🌱	15.00€ 8.00€/Media ración

MARIDA TU POSTRE CON PAIR YOUR DESSERT WITH ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT DE

Don Px. 100% Pedro Ximénez D.O. Montilla Moriles	7.00€
Casta Diva "Cosecha miel". Moscatel D.O. Alicante	9.00€
Ochoa. Moscatel D.O. Navarra	5.00€
Terrenal d'Aubert Dolç D.O. Tarragona	9.00€
Cream Leona D.O. Jerez-Xérèz-Sherry	4.00€

 Gluten

 Huevos

 Frutos con cáscara

 Pescado

 Lácteos

 Moluscos

 Sésamo

 Crustáceos

 Sulfitos

 Cacahuètes

 Soja

 Mostaza

 Vegetariano

 Vegano