

**En los platos de buen comer
se siente la tierra, la historia y el
esfuerzo de quien los prepara.**

Pio Baroja

EL **PATIO** DE
ATOCHA

MANJARES PARA COMPARTIR

DELICACIES TO SHARE

DÉLICES À PARTAGER

Jamón ibérico 100% bellota (D.O. Guijuelo) 100% Acorn-Fed Iberian Ham (D.O. Guijuelo) <i>Jambon ibérique 100% nourri aux glands (A.O.C. Guijuelo)</i> 🍷	29.00€ 16.00€/ Media ración
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
Croqueta de chuleta madurada Aged ribeye croquette <i>Croquette de côte de bœuf maturée</i> 🍷🍴	3.00€/UD
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€/UD
Tortos con queso de cabra y cecina Tortos with goat cheese and cured beef <i>Tortos au fromage de chèvre et cecina</i> 🍷🍴	6.00€/UD
Ensalada clásica César en mesa Classic tableside Caesar salad <i>Salade César classique préparée à table</i> 🍴🍷🥗🐟	19.00€
Vieiras a la plancha cocinadas en su jugo 3uds Seared scallops in their own jus (three pieces) <i>Noix de Saint-Jacques poêlées dans leur jus (trois pièces)</i> 🍽️	16.00€ 6.00€/ Unidad extra
Alcachofas confitadas con virutas de jamón y yema curada 3uds Confit artichokes with ham shavings and cured egg yolk (three pieces) <i>Artichauts confits, copeaux de jambon et jaune d'œuf affiné (trois pièces)</i> 🍴🍷🥗	21.00€ 7.00€/ Unidad extra
Tortilla abierta de setas silvestres, gambones y trufa Open-faced omelette with wild mushrooms, king prawns & truffle <i>Omelette ouverte aux champignons sauvages, gambas et truffe</i> 🍴🍷	24.00€
Aguacate ahumado a la parrilla con quinoa Grilled smoked avocado with quinoa <i>Avocat grillé fumé accompagné de quinoa</i> 🍽️	16.00€
Migas tradicionales al pastor con huevo en dos texturas Traditional "pastor-style" migas with two-texture egg <i>Migas traditionnelles façon pastor avec œuf en deux textures</i> 🍷🍴	19.00€

ARROCES Y GUISADOS

RICES & STEWS

RIZ ET PLATS MIJOTÉS

Crema de calabaza y jengibre con aceite de trufa y crumble salado Pumpkin & ginger velouté with truffle oil and savory crumble <i>Velouté de potiron et gingembre, huile de truffe et crumble salé</i> 🍷	18.00€
Arroz caldoso de pulpo y langostinos Brothy rice with octopus & prawns <i>Riz crémeux au poulpe et aux gambas</i> 🍷🍷🍷🍷	29.00€
Sopa tradicional castellana con velo ibérico Traditional Castilian soup with Iberian lardo <i>Soupe castillane traditionnelle au lard ibérique</i> 🍷	18.00€
Fabada asturiana IGP con almejas Asturian bean stew with clams <i>Fabada asturienne aux palourdes</i> 🍷🍷	22.00€
Carrilleras ibéricas al Pedro Ximénez con cremoso de patata trufado Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce with truffled potato purée <i>Joue de porc ibérique au Pedro Ximénez, purée de pommes de terre truffée</i> 🍷🍷	24.00€

DE BUEN YANTAR

FOR THE LOVE OF GOOD FOOD

LES PLAISIRS DE LA TABLE

DE COSTA

Merluza en salsa verde con almejas Hake in green sauce with cockles <i>Merlu en sauce verte aux palourdes</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	24.00€
Albóndigas de rape y gambones en su salsa Monkfish & prawn meatballs in their sauce <i>Boulettes de lotte et gambas dans leur sauce</i> 🍷🍷🍷🍷	22.00€
Pescado y marisco fresco de la lonja Daily fresh fish & seafood from the market <i>Poisson et fruits de mer frais du marché selon arrivage</i>	S/M

DE TIERRA

Lomo bajo de vaca madurado 400gr Aged beef sirloin 400gr <i>Faux-filet de bœuf maturé 400gr</i> 🍴	32.00€
Steak tartar clásico preparado en mesa Classic steak tartare prepared tableside <i>Steak tartare classique préparé à table</i> 🍴🍷🍴🍴	28.00€
Chuletitas de cordero lechal con puré de patata y romero Milk-fed lamb chops with mashed potatoes and rosemary <i>Côtelettes d'agneau de lait avec purée de pommes de terre et romarin</i> 🍴	28.00€
Presa ibérica marinada en ajo negro Black-garlic marinated Iberian pork shoulder <i>Presa ibérique marinée à l'ail noir</i> 🍴	25.00€

GUARNICIONES | SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

Ensalada verde Green Salad <i>Salade verte</i>	4.00€
Patatas panaderas Slow-roasted sliced potatoes <i>Pommes de terre rôties façon boulangère</i>	4.00€
Patatas fritas caseras House-made French fries <i>Frites maison</i>	4.00€
Pimiento asado a la parrilla Grilled roasted red pepper <i>Poivron rôti grillé</i>	4.00€
Cremoso de boniato Silky sweet potato purée <i>Purée onctueuse de patate douce</i>	4.00€
Bimi y Kale Tenderstem broccoli & kale <i>Brocoli bimi et chou kale</i>	6.00€
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
Flan maison au fromage manchego



8.00€

Tarta de chocolate |
Chocolate tart
Tarte au chocolat



9.00€

Milhoja cítrica |
Citrus mille-feuille
Millefeuille aux agrumes



8.00€

Cañitas zamoranas rellenas de mousse de turrón de Jijona y toffee salado |
Crispy pastry rolls filled with Jijona nougat & salted toffee
Bâtonnets croustillants fourrés au nougat de Jijona et caramel salé



6.00€

Helados de sabores |
Assorted ice creams
Sélection de glaces artisanales



5.00€

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

9.00€

Terrenal d’Aubert Dolç
D.O. Tarragona

9.00€

Cream Leona
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

4.00€

-  Gluten

 Huevos

 Frutos con cáscara
-  Pescado

 Lácteos

 Moluscos
-  Sésamo

 Crustáceos

 Sulfitos
-  Cacahuètes

 Soja

 Mostaza
-  Vegetariano

 Vegano