

**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

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 | 18.00€
Pumpkin & ginger velouté with truffle oil and savory crumble
Velouté de potiron et gingembre, huile de truffe et crumble salé


Arroz caldoso de pulpo y langostinos | 29.00€
Brothy rice with octopus & prawns
Riz crémeux au poulpe et aux gambas


Sopa tradicional castellana con velo ibérico | 18.00€
Traditional Castilian soup with Iberian lardo
Soupe castillane traditionnelle au lard ibérique


Fabes asturianas IGP con almejas | 22.00€
Asturian IGP beans with clams
Asturian "Fabes" (IGP beans) with clams


Carrilleras ibéricas al Pedro Ximénez con cremoso de patata trufado | 24.00€
Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce with truffled potato purée
Joue de porc ibérique au Pedro Ximénez, purée de pommes de terre truffée


DE BUEN YANTAR

FOR THE LOVE OF GOOD FOOD

LES PLAISIRS DE LA TABLE

DE COSTA

Merluza en salsa verde con almejas | 24.00€
Hake in green sauce with cockles
Merlu en sauce verte aux palourdes


Albóndigas de rape y gambones en su salsa | 22.00€
Monkfish & prawn meatballs in their sauce
Boulettes de lotte et gambas dans leur sauce


Pescado y marisco fresco de la lonja | S/M
Daily fresh fish & seafood from the market
Poisson et fruits de mer frais du marché selon arrivage

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



9.00€

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-Xérèz-Sherry

4.00€

-  Gluten

 Huevos

 Frutos con cáscara
-  Pescado

 Lácteos

 Moluscos
-  Sésamo

 Crustáceos

 Sulfitos
-  Cacahuètes

 Soja

 Mostaza
-  Vegetariano

 Vegano