

MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN

MENÚ 1 PARA COMPARTIR

ENTRANTES:

A compartir cada 4 personas

- Ensalada templada con brick de queso de cabra
 - Surtido de 8 croquetas gourmet
 - Huevos rotos con crujiente de jamón serrano
- Carrillada Ibérica con salsa Pedro Ximénez, pasas y patatas gajo

POSTRE:

- **Tabla de postres** (cada 4)
- **Café, té o infusión**

2 bebidas/persona (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

25€/persona

***20% por anticipado para cerrar la reserva en concepto de fianza.**

****PARA VEGANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.**

*****NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.**



MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN

MENÚ 2 PARA COMPARTIR

ENTRANTES:

A compartir cada 4 personas

- Ensalada César
- Surtido de 8 croquetas gourmet
- Tataki de atún rojo con soja, cherry, alga wakame y salsa kimchi
- Risotto de setas y trufa
- Carrillada Ibérica con salsa Pedro Ximénez, pasas y patatas gajo

POSTRE:

- Tabla de postres (cada 4)
- Café, té o infusión

3 bebidas/persona (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

29€/persona

*20% por anticipado para cerrar la reserva en concepto de fianza.

**PARA VEGANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.

***NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.



MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN

MENÚ 3

ENTRANTES:

A compartir cada 4 personas

- Huevos rotos con crujiente de jamón serrano
- Ensalada templada con brick de queso de cabra
- Surtido de 8 croquetas gourmet

PLATO INDIVIDUAL:

- Tartar de atún sobre base de guacamole
- Tartar de salmón marinado sobre cama de guacamole y cebolla encurtida
- Risotto de setas y trufa
- Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa con guarnición
- Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su ali oli
- Carrillada Ibérica con salsa Pedro Ximénez, pasas y patatas gajo

POSTRE:

- Tabla de postres (2 porciones de tarta + brownie + coulant)
- Café, té o infusión

2 bebidas/persona (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

35€/persona

*20% por anticipado para cerrar la reserva en concepto de fianza.

**PARA VEGANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.
***NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.



MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN

MENÚ 4

ENTRANTES:

A compartir cada 4 personas

- Huevos rotos con crujiente de jamón serrano
- Timbal de berenjena y foie con queso de cabra fundido
- Pulpo braseado con parmentiere de trufa negra

PLATO INDIVIDUAL:

- Salmón a la brasa sobre verdura thai con arroz salvaje y salsa de cava
- Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su ali oli
- Entrecot de ternera gallega
- Secreto ibérico con guarnición

POSTRE:

- Tabla de postres (cada 4)
- Café, té o infusión

3 bebidas/persona (copa cerveza, copa vino, refresco, agua)

40€/persona

*20% por anticipado para cerrar la reserva en concepto de fianza.

**PARA VEGANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.
***NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.



MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN



MENÚ PARA NIÑOS

PLATO A ELEGIR ENTRE:

- **ESPAGUETIS/MACARRONES** con salsa boloñesa o salsa de tomate
- **NUGGETS DE POLLO** con patatas fritas
- **CROQUETAS DE JAMÓN** con patatas fritas
- **POLLO A LA PLANCHA** con patatas fritas
- **MEDIA DE LAGRIMITAS** con patatas fritas

POSTRE:

Helado Nestlé o bola de helado

1 bebida (zumo, refresco o agua)

12€/persona

****PARA VEGANOS Y CELÍACOS CONSÚLTANOS.**

*****NO SE ACEPTAN PAGOS EN TICKET/CHEQUES.**



Menús a medida

¿Buscas restaurante para celebrar tu comunión, babyshower o cumpleaños?

Escríbenos a reservas@eljojopatiobar.com o pásate por aquí y pregunta por los menús especiales o configura con nosotros tu menú, el número de entrantes, de bebidas o los platos individuales a elegir.

Hacemos nuestras propias tartas caseras, encárgalas por solo 40€ (2Kg)

Tienes disponible:

RED VELVET | STRACCIATELLA | SACHER | ZANAHORIA
CHEESECAKE | NUTELLA | CALABACÍN CON AGUACATE (SIN GLUTEN)

*No está permitido traer ni comida ni bebida de fuera, gracias.

