MENÚ1 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)

26€/persona

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





MENÚ 2 PARA COMPARTIR

ENTRANTES:

A compartir cada 4 personas

- Ensalada césar - Surtido de 8 croquetas gourmet
- Nachos con carne, guacamole, cheddar, crema fraiche, pico de gallo y frijoles
 - 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.





MENÚS SOLO DISPONIBLES CON UN MÍNIMO DE 5 DÍAS DE ANTELACIÓN

MENÚ3

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
- Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su ali oli
 - Risotto de setas y trufa
- 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)

37€/persona

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





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 con mango, curry de coco, arroz y un toque de cilantro
 - Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su ali oli
 - Lagarto ibérico con guarnición
 - Secreto ibérico con guarnición

POSTRE:

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

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

45€/persona

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





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 FILETE EMPANAO con patatas fritas

 - MEDIA DE LAGRIMITAS con patatas fritas

POSTRE: Helado Nestlé o bola de helado

1 bebida (zumo, refresco o agua)

12€/persona





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

Escríbenos a **reservas@elojopatiobar.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.

