

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)

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

27€/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
- 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)

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

31€/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
- Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su ali oli
 - Risotto de setas y trufa
- Carrillada Ibérica con salsa Pedro Ximénez, pasas y patatas goyo

POSTRE:

- Tabla de postres (2 porciones de tarta + brownie + coulant)

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

38€/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 con mango, curry de coco, arroz y un toque de cilantro
- Bacalao confitado sobre pisto manchego glaseado con su alioli
 - Lagarto ibérico con guarnición
 - Secreto ibérico con guarnición

POSTRE:

- Tabla de postres (cada 4)

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

45€/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 VEGETARIANO INDIVIDUAL

ENTRANTES

- Media ración de payoyo
- Media de Nachos vegetarianos

PLATO INDIVIDUAL

a elegir entre:

- Risotto de setas y trufa con peineta de parmesano
o
- Hamburguesa vegana en pan de cúrcuma, tomate seco, mézclum, cebolla caramelizada y guacamole.

POSTRE:

- Tarta, coulant o brownie

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

38€/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:

- **ESPAQUETIS/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

**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@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.

