

10% IVA incluido
10% VAT included

entrantes / starters



elPatio
restaurantes



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquesele a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.




⊗ Jamón y Queso (Grande) Serrano Ham & Cheese Platter (large)	9,50 €
⊗ Jamón y Queso (pequeño) Serrano Ham & Cheese Platter (small)	6,50 €
⊗ Jamón Serrano Serrano Ham	8,80 €
⊗ Lomo Ibérico Recebo Iberian Cured Meat Platter	16,00 €
⊗ Surtido Ibérico Recebo Iberian Cold Meat Platter	14,00 €
⊗ Queso Curado (grande) Cured Cheese (large)	6,75 €
⊗ Queso Curado (pequeño) Cured Cheese (small)	4,30 €
⊗ Queso Parmesano Parmesan cheese	7,00 €
⊗ Verduras a la plancha Mixed Grilled Vegetables	6,50 €
⊗ Revuelto de la Casa Scrambled Eggs with Mixed Vegetables, Ham & Prawns	13,00 €
⊗ Hueva y Mojama con almendras Roe & dried tuna with almonds	12,00 €
Alcachofas con gambas (En temporada) Artichoke hearts with prawns (seasonal)	13,00 €
Croquetas de Pollo (ud.) Chicken croquettes (Unit)	1,10 €
Croquetas de Jamón (ud.) Ham croquettes (Unit)	1,50 €
Croquetas de Boletus (ud.) Mushrooms croquettes (Unit)	1,90 €

10% IVA incluido
10% VAT included



marisco / seafood

☒ Calamar Plancha Grilled Squid	16,00 €
Calamar Romana Deep-Fried Squid in Batter	12,00 €
Calamar a la Malagueña Deep fried squid	12,00 €
☒ Pulpo a la Gallega Octopus drizzled with olive oil & paprika	14,00 €
☒ Pulpo a la plancha Octopus grilled	15,00 €
☒ Pulpo al horno (trozo) Octopus baked (Unit)	2,20 €
Caballitos (unidad) Prawns in Batter (unit)	1,60 €
☒ Gambas al Ajillo Garlic Prawns	13,50 €
☒ Almejas al vino blanco Clams in a white wine sauce	12,50 €
☒ Almejas a la Marinera Clams with garlic	12,50 €
☒ Chanquetes con Gambas Gula (litle white fish) with Prawns	13,00 €
☒ Gamba Roja a la Plancha (docena) Grilled Tiger Prawns (dozen)	18,00 €
Chipirones a la Romana Deep-Fried Baby Squid in batter	12,00 €

 *Plato sin gluten*

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquesele a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.





10% IVA incluido
10% VAT included

ensaladas / salads



elPatio
restaurantes



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.



- ⊗ Ensalada Normal (grande)
House salad (large) 6,50 €
- ⊗ Ensalada Normal (ración)
House salad (small) 3,50 €
Lechuga, tomate, cebolla y olivas
Lettuce, tomato, onion & olives
- ⊗ Ensalada Mixta (grande)
Mixed Salad (large) 10,00 €
- ⊗ Ensalada Mixta (ración)
Mixed Salad (portion) 4,00 €
Lechuga, tomate, maíz, atún, huevo, pimiento, lombarda, y aceitunas.
Lettuce, tomato, corn, tuna, egg, pepper, red cabbage, and olives.
- ⊗ Ensalada Patio (grande)
Patio Salad (large) 12,50 €
- ⊗ Ensalada Patio (ración)
Patio Salad (portion) 5,00 €
Lechuga, tomate, maíz, atún, huevo, pimiento, lombarda, aceitunas, espárragos blancos y jamón serrano.
Lettuce, tomato, corn, tuna, egg, pepper, red cabbage, olives, white asparagus and serrano ham.
- ⊗ Ensalada de Pimientos asados a la leña con caballa
Roasted Pepper Salad with tuna & olives 7,00 €
- ⊗ Gazpacho (En Temporada)
Gazpacho (Seasonal) 5,00 €
- ⊗ Tomate Partido con aceitunas (grande)
Tomato salad with olives (large) 5,50 €
Tomate Partido con aceitunas (ración)
Tomato salad with olives (portion) 3,50 €
- Ensalada Campestre
Rural salad 9,50 €
Escarola, canónigos, rúcula, hoja de roble, pollo, queso feta picatostes, bacon y vinagreta de módena
Endive, rocket, canons, feta cheese, chicken, bread, bacon & balsamic sauce
- ⊗ Ensalada Rulo de cabra
Salad of lock of goat 9,50 €
Escarola, canónigos, rúcula, hoja de roble, queso cabra y nueces y vinagreta de miel y Modena
Endive, rocket, canons, goat cheese & nuts

10% IVA incluido
10% VAT included



carnes / meats

elPatio
restaurantes



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

⊗ Cordero a la Brasa (Ración) Grilled Lamb Chops (Portion)	12,00 €
⊗ Cordero a la Brasa (Kg) Grilled Lamb Chops (Kg)	33,00 €
⊗ Solomillo de Ternera a la Brasa Grilled Fillet Steak	18,00 €
Solomillo de Ternera a la Pimienta al Roquefort. Fillet Steak in Pepper, Roquefort, Sauce	21,00 €
⊗ Entrecot de Ternera Angus a la brasa Grilled Angus Sirloin Steak	20,00 €
⊗ Entrecot a la Brasa Grilled Sirloin Steak	14,00 €
Entrecot a la Pimienta, al Roquefort, Sirloin Steak in Pepper, Roquefort, Sauce	17,00 €
⊗ Chuletón de Ternera (Kg) Beef T- Bone Steak (Kg)	30,00 €
⊗ Chuletón de Vaca Madura (Kg) Matured Beef T- Bone Steak (Kg)	37,00 €
⊗ Chuletón de Ternera Lechal* Veal T- Bone Steak*	14,00 €
⊗ Carne Roja a la Piedra (Ración) Stone-grilled Beef (Cooked at the table on a Griddle) (Portion)	14,50 €
⊗ Pollo a la Brasa (Ración) Grilled Chicken (Portion)	7,00 €
⊗ Pollo al Ajillo (Ración) Garlic Chicken (Portion)	9,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included

carnes / meats

- ⊗ Pechuga de pollo a la Brasa
Grilled Chicken Breast 9,50 €
- ⊗ Conejo a la Brasa (Ración)
Grilled Rabbit (Portion) 9,50 €
- ⊗ Conejo al Ajillo (Ración)
Rabbit with Garlic (Portion) 10,50 €
- ⊗ Chuleta de Cerdo (Ración)
Pork Chop (Portion) 6,50 €
- ⊗ Paletilla de Cordero Especial de la Casa
Roast Lamb Shoulder 15,00 €
- ⊗ Cochinillo (Ración) *(Por encargo 3 días antes)*
Suckling-Pig (Portion)(Booked 3 days in advance) 18,00 €
- ⊗ Delicias de Las Monjas (Ración)
Grilled Iberian pork (Portion) 12,00 €



elPatio
restaurantes



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

10% IVA incluido
10% VAT included



patatas / potatoes

paellas

elPatio
restaurantes



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

- ⊗ Patatas Fritas (Grande)
Chips (Large) 9,00 €
- ⊗ Patatas Fritas (Ración)
Chips (Portion) 3,50 €
- ⊗ Patatas a lo Pobre (Grande)
Sautéed Potatoes (Large) 11,00 €
- ⊗ Patatas a lo Pobre (Ración)
Sautéed Potatoes (Portion) 4,50 €
- ⊗ Patatas al Ajo Cabañil (Grande)
Sautéed Potatoes with Garlic & Vinegar (Large, 20 min.) 12,00 €
- ⊗ Patatas al Ajo Cabañil (Ración)
Sautéed Potatoes with Garlic & Vinegar (Portion) 5,00 €
- ⊗ Patatas Asadas (Unidad)
Roast Potatoes (Each/ Booked in advanced) 0,60 €

Precio por persona - Mínimo 2 raciones – 30 minutos


Prices for person - Minimum 2 portions - 30 minutes

- ⊗ Paella de Conejo (Ración)
Paella with Rabbit (Portion) 9,75 €
- ⊗ Paella de Marisco (Ración)
Seafood Paella (Portion) 13,00 €
- ⊗ Paella de Verduras (Ración)
Vegetable Paella (Portion) 9,00 €
- ⊗ Paella de Pollo (Ración)
Chicken Paella (Portion) 9,50 €
- ⊗ Paella Mixta (Ración)
Mixed Paella (Portion) 13,50 €
Pollo y Marisco,
Chicken & Seafood,
- ⊗ Paella de Pulpo (Ración)
Octopus Paella (Portion) 13,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

 *Plato sin gluten*



Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

pescado / fish

-  Bacalao al Horno
Baked cod 15,00 €
-  Dorada a la Sal
Salt-baked Bream 14,00 €
-  Dorada al ajo pescador
Gilthead with garlic & vinegar 14,60 €
-  Salmón a la Plancha
Grilled Salmon* 10,00 €
-  Emperador a la Plancha
Sword Fish* 9,50 €
-  Emperador con Salsa Verde
Sword Fish with parsley, garlic & oil sauce* 10,50 €
-  Merluza en salsa verde y gambas
Hake with prawns, garlic & oil sauce 15,50 €
- Merluza a la Romana
Hake in batter 12,00 €
-  Lubina al ajo pescador
Sea bass cooked with garlic & vinegar 14,60 €
-  Lubina a la sal
Sea bass cooked in salt 14,00 €

sugerencias / other suggestions

- Migas Ruleras (Ración) Encargo
Fried Breadcrumbs (Portion)
Booked in advanced 5,00 €
-  Huevos Fritos (Unidad)
Fried Eggs (Unit) 1,85 €
-  Tortilla al Gusto (Ración)
Omelette made to order (Portion) 6,50 €

10% IVA incluido
10% VAT included

caldos / soups



elPatio
restaurantes

 *Plato sin gluten*

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquesele a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

para acompañar / on the side

Consomé	
Consommé	2,50 €
Consomé con albóndiga	
Meatball Consommé	4,50 €
Sopa de Pollo	
Chicken Soup	5,50 €
Menú de la Casa	
Menu of the Day	13,20 €
<i>Días laborables.</i>	
<i>Only Lunch, Tuesday-Friday, except holidays.</i>	
Plato de Guiso del Día	
Stew of the Day	4,50 €
<i>Días laborables.</i>	
<i>Only Lunch, Tuesday-Friday, except holidays.</i>	
Ajo-Alioli	
Garlic Mayonnaise (Sauceboat)	2,00 €
Mahonesa	
Mayonnaise (Sauceboat)	2,00 €
Pan Tostado con Aceite (Por Persona)	
Roasted Bread with Olive Oil (Per Person)	1,00 €
Pan para celíacos (Por Persona)	
Gluten-Free Bread (Per portion)	2,00 €
Sobrasada casera	
Homemade spiced pork pate	3,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included



bebidas / beverages

elPatio
restaurantes

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquese a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

Agua Mineral 1Litro	
Still Water 1 Litre	2,00 €
Agua Mineral ½ Litro	
Still Water ½ Litre	1,40 €
Agua con gas ½ Litro	
Sparkling Water ½ Litre	1,95 €
Refrescos	
Soft Drinks	1,90 €
Gaseosa ½ Litro	
Soda ½ Litre	1,50 €
Martini	3,00 €
Jarra de Cerveza	
Jug of Beer	7,00 €
Radler	1,90 €
Heineken	1,90 €
Mahou 5 Estrellas	1,90 €
Paulaner	3,85 €
Alhambra	2,90 €
Tanque de Cerveza (grande)	
Pint of Beer	3,00 €
Tercio de Cerveza	
Bottled Beer	1,90 €
Copa de vino de la Casa	
Glass of house wine	2,10 €
Copa de vino Rioja o Ribera del Duero	
Glass of Rioja o Ribera del Duero wine	3,50 €
<i>Elección de la Casa / Restaurant choice</i>	
Jarra sangría	7,00 €
Jarra de vino tinto	
Jug of Red Wine	7,00 €
½ Jarra de vino tinto	
½ Jug of Red Wine	5,00 €
Jarra de tinto de Verano	
Jug of Tinto de Verano	7,00 €
Tanque de tinto de Verano	
Pint of Tinto de Verano	3,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

postres / dessert

- ⊗ Flan
Creme caramel 2,75 €
- ⊗ Arroz con leche
Rice pudding 2,95 €
- ⊗ Tocino de Cielo
Sweet custard 4,00 €
- Pan de Calatrava**
Creame caramel with a sponge base 3,35 €
Pan de Calatrava con Nata
Creame caramel with a sponge base & fresh cream 4,00 €
- Natillas
Creme brulee 3,50 €
- Tarta de Queso
Cheese cake 4,00 €
- Leche Frita
- ⊗ **Fied milk with sugar & ice cream (Adaptable)** 5,00 €
- Tarta de la Abuela
Chocolate cake with biscuits 4,00 €
- Tiramisú 4,40 €
- Tarta de Almendra
Almound cake 5,00 €
- ⊗ Sorbete de Limón al Cava
Lemon sorbet with cava 4,00 €



Plato sin gluten

Si es usted alérgico o intolerante a algún alimento comuníquesele a su camarero/a.

We have information on food Allergies and intolerances. Please ask our staff.

10% VAT included



elPatio
restaurantes

Allergens:
Wines contain sulphites



Rose Wines

Lambrusco	7.75 €
Peñascal	7.75 €

White Wines

Antonio Barbadillo	10.50 €
Burgans (<i>Albariño</i>)	17.90 €
Solar de la Vega (<i>Verdejo</i>)	10.50 €
Viñas del Vero (<i>Chardonnay</i>)	14.00 €
Mayoral	6.60 €
Martín Codax (<i>Albariño</i>)	12.00 €
Pedreira (Jumilla)	7.00 €

Sparkling Wines and Ciders

Juve y Camps Brut	27.00 €
Castellblanch Brut	13.35 €
Champagne G.H. Mumm Brut	44.65 €
Sidra El Gaitero	7.00 €

10% VAT included



elPatio
restaurantes

Allergens:
Wines contain sulphites

Red Wines - Riojas

Viña Izadi (Crianza 2016)	14.00 €
Glorioso (Crianza 2015)	13.00 €
Azpilicueta (Crianza 2015)	14.00 €
Muga (Crianza 2015)	25.00 €
Viña Ardanza (Reserva 2005)	34.50 €
Marqués de Arienzo (Crianza 2014)	13.50 €
Antaño (Crianza 2015)	12.00 €
Remelluri (Reserva 2010)	27.00 €
Paco García (Crianza 2016)	14.50 €
Honoro Vera (Cosecha 2017)	9.00 €
Glorioso 3/8 (Crianza 2015)	8.00 €
Viña Izadi 3/8 (Crianza 2015)	7.50 €
Muga 3/8 (Crianza 2015)	12.50 €
Azpilicueta 3/8 (Crianza 2015)	7.00 €

Red Wines - Ribera del Duero

Balbas (Crianza 2015)	23.00 €
Emilio Moro (Crianza 2016)	28.00 €
Matarromera (Crianza 2015)	31.00 €
Viña Arnaiz (Crianza 2015)	14.00 €
Protos (Crianza 2015)	22.00 €
Pago de Carraovejas (Crianza 2016)	37.00 €
Aalto (Crianza media 16 meses-2017)	43.00 €
Bosque de Matasnos (Cosecha 2017)	39.00 €
Melior (Barrica 2018)	9.00 €
Carmelo Rodero (Crianza 2017)	22.50 €
Carmelo Rodero (Cosecha 2018)	14.50 €
Abadía de Retuerta (Selección 2015)	27.00 €
Tomas Postigo (Cosecha 2017)	37.00 €
912 de Altitud (Cosecha 2018)	12.50 €
Convento (Roble 2015)	12.00 €
Hito (Cosecha 2017)	12.00 €
Cepa 21 (Cosecha 2017)	22.00 €
Finca Resalso (Cosecha 2017)	15.00 €
Emilio Moro (Magnum Cosecha 2015)	50.00 €
Matarromera 3/8 (Crianza 2016)	14.00 €
Balbas 3/8 (Barrica 2016)	13.00 €



10% VAT included



elPatio
restaurantes

Allergens:
Wines contain sulphites



Red Wines - Jumilla

Casa de la Ermita (<i>Crianza 2016</i>)	15.50 €
Casa de la Ermita 3/8 (<i>Crianza 2015</i>)	9.50 €
Luzón (<i>Crianza 2016</i>)	12.00 €
Juan Gil (<i>Crianza 2016</i>)	19.00 €
Cucos (<i>Roble 2017</i>)	14.00 €
Mayoral (<i>Cosecha 2017</i>)	7.00 €
Carchelo (<i>6 meses barrica 2017</i>)	10.00 €
Carchelo Selecto (<i>Crianza 2013</i>)	20.00 €
Altico (<i>Crianza 2015</i>)	11,50 €
Crápula (<i>Crianza 2016</i>)	15.50 €
Crápula Gold (<i>Cosecha 2017</i>)	11.00 €
Alceño Premium 50 Barricas (<i>Roble 2018</i>)	15.00 €

Red Wines - Bullas

Las Reñas (<i>Barrica 2016</i>)	15.00 €
Las Reñas (<i>Crianza 2015</i>)	16.50 €
Las Reñas (<i>Selección 2015</i>)	14.00 €
Soma Monastrell (<i>Roble 2017</i>)	18.00 €
Soma Syrah (<i>Roble 2017</i>)	18.00 €

Red Wines - Yecla

Solanera (<i>Añada 2016</i>)	14.50 €
--------------------------------	---------

Red Wines - Other D.O

Gota de Arena (<i>Roble 2016</i>) Castilla y León	9.00 €
--	--------