

10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

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.

entrantes / starters

Jamón y Queso (Grande)	
Serrano Ham & Cheese Plater (large)	9,50 €
Jamón y Queso (pequeño)	
Serrano Ham & Cheese Plater (small)	6,50 €
Jamón Serrano	
Serrano Ham	8,80 €
Surtido Embutido Casero: Sobrasada, morcón, butifarra, tocino, salchicha y longaniza	
Typical Cold Meat plater	11,00€
Surtido Ibérico Recebo	
Iberian Cold Meat Plater	14,00 €
Lomo Ibérico Recebo	
Iberian Cured Meat Plater	16,00 €
Queso Curado (grande)	
Cured Cheese (large)	6,75 €
Queso Curado (pequeño)	
Cured Cheese (small)	4,30 €
Queso Parmesano	
Parmesano cheese	7,00 €
Verduras a la plancha	
Mixed Grilled Vegetable	6,50 €
Pastel de Verduras con Salsa de Pimientos	
Steamed Vegetable Cake with a red pepper sauce	6,50 €
Revuelto de la Casa	
Mixed Vegetables, Ham & Prawns with scrambled eggs	13,00 €
Hueva y Mojama con almendras	
Roe & dried tuna with almonds	12,00 €
Croqueta casera de parmesano y trufa	
Parmesano & truffle croquettes	1,50€/unidad
Croqueta casera de pollo	
Chicken croquettes	1,00€/unidad



10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

marisco / seafood

Calamar Plancha	
Grilled Squid	16,00 €
Calamar Romana	
Deep Fried Squid in Batter	12,00 €
Pulpo a la Gallega	
Octopus drizzled with olive oil & paprika.....	14,00 €
Caballitos (docena)	
Prawns in Batter (dozen)	13,25 €
Gambas al Ajillo	
Garlic Prawns	13,50 €
Almejas al vino blanco	
Clams in a white wine sauce	12,50 €
Mejillones a la Marinera	
Mussels in a Tomato Sauce & White wine sauce	8,50 €
Cola de Gambón con panko (docena)	
Jumbo shrimp tail with panko (Japanes coating)	21,60 €
Tortitas de camarón (3 unidades)	
Shrimp Cakes (3 units)	6,00 €
Gambas con perrochico	
Perrochico with Prawns	15,00 €
Gamba Roja a la Plancha (docena)	
Grilled Tiger Prawns (dozen)	18,00 €
Chipirones a la Romana	
Deep Fried Baby Squid in batter	12,00 €

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



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.



ensaladas / salads

- Ensalada del Tiempo (grande)**
Season Salad (large) 6,50 €
- Ensalada del Tiempo (ración)**
Season Salad (per portion) 3,50 €
Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas.
Lettuce, tomato, onion and olives.
- Ensalada Mixta (grande)**
Mixed Salad (large) 10,00 €
- Ensalada Mixta (ración)**
Mixed Salad (per 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 (per 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 €
- Ensalada Murciana (grande)**
Murcia Salad (large) 10,00 €
- Ensalada Murciana (ración)**
Murcia Salad (per portion) 4,00 €
Tomate, huevo, atún, cebolla y aceitunas
Plum tomatoes, egg, tuna, onion & olives.
- Ensalada Masai (grande)**
Masai Salad with Nougat Vinaigrette (large) 13,00 €
- Masai (ración)**
Masai Salad with Nougat Vinaigrette (per portion) 5,00 €
Escarola, rúcula, lollo rojo, tomate cherry, queso feta, nueces picadas, bacon deshidratado, carne de membrillo y salsa balsámica
Endive, rocket, lollo rosso, water cress, feta cheese, cherry tomatoes, crispy bacon, clopped walnuts, Quincy jelly and a balsamic sauce
- Tomate con alcachofa confitada, bonito y encurtidos**
Tomatoe salad with albacore artichoke with pickled & olives..... 12,50€
- Gazpacho (En Temporada)**
Gazpacho (On Season) 5,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included

Las carnes marcadas con *
llevan una pequeña guarnición
a elección del chef.

The meats signed with *
includes a small side chef's choice.



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.

carnes / meats

Cordero a la Brasa (Ración)	
Barbecued Lamb Chops (Portion)	12,00 €
Cordero a la Brasa (Kg)	
Barbecued Lamb Chops (Per Kg)	33,00 €
Paletilla de Cordero Especial de la Casa*	
Roast Shoulder of Lamb*	15,00 €
Solomillo de Ternera a la Brasa*	
Barbacued Fillet Steak*	18,00 €
Solomillo de Ternera a la Pimienta al Roquefort *	
Fillet Steak in a Pepper, or Roquefort Sauce	21,00 €
Solomillo de Ternera con foie al PX con Boletus*	
Fillet Steak in a Pedro Ximenez Sauce and Boletus*	25,00 €
Entrecot de Ternera Angus a la brasa	
Barbacued Angus Sirloin Steak.....	20,00€
Entrecot a la Brasa*	
Barbecued Sirloin Steak*	14,00 €
Entrecot a la Pimienta, al Roquefort*	
Sirloin Steak in a Pepper, or Roquefort Sauce*	17,00 €
Chuletón de Ternera (Kg)*	
Beef Steak with the T- Bone (Kg)*	30,00 €
Chuletón de Vaca Madura (Kg)*	
Matured Beef Steak with the T- Bone(Kg)* ...	37,00 €
Chuletón de Ternera Lechal*	
Veal Steak with Bone*	14,00 €
Carne Roja a la Piedra (Ración)	
Stone-grilled Beef (Cooked by yourself on a Griddle) (Per Portion)	14,50 €
Pollo a la Brasa (Ración)	
Barbecued Chicken (Per Portion)	7,00 €
Pollo al Ajillo (Ración)	
Garlic Chicken (Per Portion)	9,00 €



10% IVA incluido
10% VAT included

Las carnes marcadas con *
llevan una pequeña guarnición
a elección del chef.

The meats signed with *
includes a small side chef's choice.



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.



carnes / meats

Pechuga de pollo a la Brasa*	
Barbecued Chicken Breast*	9,50 €
Conejo a la Brasa (Ración)	
Barbecued Rabbit (Per Portion)	9,50 €
Conejo al Ajillo (Ración)	
Rabbit with Garlic (Per Portion)	10,50 €
Chuleta de Cerdo (Ración)	
Pork Chop (Per Portion)	6,50 €
Asado de Cordero al horno a la Murciana (Ración)	
Roast of Lamb. Lamb pits with potatoes, peppers, onion (Per Portion)	12,00 €
<i>Mínimo 2 personas y por encargo 3 horas antes. Min. 2 Pers., previously booked 3 hrs in advanced.</i>	
Cochinillo (Por encargo 3 días antes)	
Suckling-Pig (Booked 3 days in advanced)	110,00 €
Chapinas, Creadillas (Ración)	
Sweetbreads, Creadillas (Per Portion)	15,00 €
Codorniz a la Brasa (Unidad)	
Barbacued Quail (Unit)	5,00 €
Delicias de Las Monjas	
Barbacued Iberian pork	12,00 €
Rabo de Toro*	
Oxtail*	14,00 €

10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

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.



patatas / potatoes

Patatas Fritas (Grande)	
French Fries (Large)	9,00 €
Patatas Fritas (Ración)	
French Fries (Per Portion)	3,00 €
Patatas a lo Pobre (Grande, 20min.)	
Sauté Potatoes (Large, 20 min.)	11,00 €
Patatas a lo Pobre (Ración, 20 min.)	
Sauté Potatoes (Per Portion, 20 min.)	4,50 €
Patatas al Ajo Cabañil (Grande, 20min.)	
Sauté Potatoes with Garlic & Vinegar (Large, 20 min.)	12,00 €
Patatas al Ajo Cabañil (Ración, 20 min.)	
Sauté Potatoes with Garlic & Vinegar (Per Portion, 20 min.)	5,00 €
Patatas Asadas (Unidad, 25 min.)	
Roasted Potatoes (Unit, 25 min.)	0,60 €

Mínimo 2 raciones – 30 minutos
Minimum 2 portions - 30 minutes

paellas

Paella de Marisco (Ración)	
Seafood Paella (Per Portion)	13,00 €
Paella de Verduras (Ración)	
Vegetable Paella (Per Portion)	9,00 €
Paella de Pollo (Ración)	
Chicken Paella (Per Portion)	9,50 €
Paella Mixta Pollo y Marisco (Ración)	
Mixed Paella Chicken & Seafood (Per Portion)	13,50 €
Arroz Negro (Ración)	
Black Rice (Per Portion)	12,50 €
Caldero (Ración)	
Caldero, Rice with Fish (Per Portion)	13,00 €
<i>Encargo 1 día antes.</i>	
<i>Booked 1 day in advance.</i>	

10% IVA incluido
10% VAT included

Los pescados marcados con *
llevan una pequeña guarnición
a elección del chef.

The fishes signed with *
includes a small side chef's choice.



elPatio
restaurantes

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

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



pescado / fish

Lomo de Bacalao con tomate y cebolla confitada Cod with fried tomato & glazed onion	13,00 €
Dorada a la Sal* Gilthead cooked in salt*	14,00 €
Dorada a la Espalda* Gilthead with Garlic*	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 a persley, garlic & oil sauce*	10,50 €

Previa reserva-Mínimo 2 raciones
Previously booked-Minimum 2 portions

Arroz y Conejo con caracoles (Ración) Paella with Rabbit & snails (Per Portion)	13,50 €
Paella "La Especial": Verduras de la huerta, calamar y gamba roja. "La Especial " paella: vegetables, squid & tiger prawns (Per Portion)	14,50 €
Arroz y Bogavante Lobster paella (Per Portion)	18,00 €

arroces a la lená / firewood paellas

10% IVA incluido
10% VAT included



elPatio
restaurantes

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.



caldos / soups

Consomé
Consommé 3,30 €

Consomé con albóndiga
Meatball Consommé 4,50 €

Sopa de Pollo
Chicken Soup 5,50 €

Sopa de Marisco
Seafood Soup 7,00 €

Menú de la Casa
Menu of the Day 13,00 €
Días laborables.
Only Lunch, Tuesd-Friday, except festives days.

Plato de Guiso del Día
Homemade Stew of the Day 5,50 €
Días laborables.
Only Lunch, Tuesd-Friday, except festives days.

para acompañar / on the side

Salsa Pimienta, Roquefort (Cuenco)
Pepper, Roquefort
sauce (Sauceboat) 3,00 €

Ajo-Alioli
Garlic Mayonnaise (Sauceboat) 2,00 €

Mahonesa
Mayonnaise (Sauceboat) 2,00 €

Pan Tostado con Aceite (Por Persona)
Roasted Bread with Olive Oil (Per portion) 1,00 €

Pan para celíacos (Por Persona)
Free Gluten Bread (Per portion) 2,00 €

Sobrasada casera
Sobrasada: homemade spiced pork pate 3,50 €

10% IVA incluido
10% VAT included



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.



bebidas / beverages

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 €
Bitter Kas,	1,60 €
Gaseosa ½ Litro Soda ½ Litre	1,50 €
Martini o Vermut.....	3,00 €
Jarra de Cerveza Jug of Beer	7,00 €
Tanque de Cerveza (grande) Pint of Beer	3,00 €
Tanque de Cerveza (pequeño) Half pint of Beer	2,00 €
Tercio de Cerveza Especial Bottled Beer	1,90€
Tercio de Cerveza Sin Alcohol Non Alcoholic Beer	1,90 €
Vino Tinto, Rosado o Blanco de la Casa Red, Rose or White Wine of the House	6,60 €
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>	
Sangría	7,00 €
Jarra de vino tinto Jug of Red Wine	8,50 €
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

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.



menú infantil (hasta 12 años)

Primero a elegir:

Croquetas caseras o fingers de mozzarella

Segundo a elegir:

Macarrones bolognesa

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Mini-pizza con patatas fritas

Postre:

Sandwich de helado de vainilla

Bebida:

1 refresco o 1 botellín de agua de 33 cl.

PVP: 10,00 €

1 Segundo Plato

+ 1 bebida

+ Postre Menú Infantil:

PVP: 6,50 €

kids menu (under 12 years old)

Starters (1 option):

Croquettes or Mozzarella fingers

Main Course (1 option):

Macaroni with tomatoe sauce or Bolognesa Sauce

Ckicken Breast Breaded with French fries

Mini-Pizza with French fries

Dessert:

Vainilla Ice-Cream Sandwich

Drink (1 option):

1 Soft drink or 1 mineral water 33cl.

PVP: 10,00 €

1 Main Course

+ 1 drink

+ Kids Menu dessert:

PVP: 6,50 €

10% IVA incluido
10% VAT included

Las carnes marcadas con *
llevan una pequeña guarnición
a elección del chef.

The meats signed with *
includes a small side chef's choice.



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.

postres caseros/homemade desserts

Brownie con helado de vainilla, chocolate caliente y nata Brownie with vanilla ice cream, warm chocolate	5,25 €
Crema Tostada / Creme brulée	4,10 €
Flan de la casa/Creme Caramel	2,75 €
Pan de Calatrava Creme Caramel with a sponge base	3,35 €
Pan de Calatrava con Nata Creme Caramel with a sponge base with fresh cream.....	4,60 €
Leche Frita con helado Fried milk with ice cream	5,50 €
Tarta de Queso Cheesecake	4,35 €
Tocino de cielo Sweet custard	4,35 €
Tarta de la Abuela	4,00 €
Tiramisú	4,40 €
Tarta de la Casa Almond Cake	5,00 €
Mousse de chocolate Chocolate Mousse	3,50 €
Mousse de chocolate con nata Chocolate Mousse with fresh cream	4,65 €
Profiteroles Profiteroles.....	5,25 €
Bola de helado 1 ud. Ice-Cream Scop 1 ud	1,30 €

FRUTAS/ FRUITS:

Piña natural Natural Pineapple	3,50 €
Zumo de naranja natural Natural Orange Juice.....	3,70 €
Melón o Sandía (temporada) Melon or Watermelon (On season).....	2,75 €
Fresas con nata (temporada) Strawberries & fresh cream (on season)	5,00 €
Pieza de fruta (Kiwi, manzana) Piece of fruit (kiwi, Apple)	1,40 €

10% IVA incluido
10% VAT included

Café / Coffee

Café Solo	
Expresso Coffee	1,10 €
Café cortado	
Coffee with a bit of milk	1,30 €
Café con leche	
White Coffee	1,45 €
Belmonte	
Condensed Milk, Brandy & Coffee	1,80 €
Carajillo	
Brandy with Coffee	1,65 €
Asiático	2,50 €
Infusión	1,10 €
Infusión especial	1,80 €
Infusión alcohol	1,60 €
Café Irlandés	
Irish Coffee	4,20€



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.



10% IVA Incluido



Vinos Tintos de Murcia

Mayoral Cosecha (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell, Shiraz y Cabernet</i> Recomendado	6,60 €
Carchelo 6 Meses Barrica (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell, Shyrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	9,50 €
Altico (<i>Jumilla</i>) <i>Syrah</i>	11,00 €
Luzón Crianza (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	11,10 €
Las Reñas Crianza (<i>Bullas</i>) <i>Monastrel y Shiraz</i>	11,65 €
Pío del Ramo Crianza (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrel, Petite-Verdot, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	11,50 €
Casa de la Ermita (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell</i>	14,20 €
Casa de la Ermita 3/8 (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell</i>	8,75 €
12 Alceño (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell</i>	14,00 €
Alceño Selección Limitada (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell, Syrah, Tempranillo y Garnacha Tintorera</i>	19,00 €
Juan Gil (<i>Jumilla</i>) <i>Monastrell</i>	18,40 €

elPatio
restaurantes

Nota Alérgenos:
Los vinos contienen sulfitos



10% IVA Incluido



elPatio
restaurantes

Nota Alérgenos:
Los vinos contienen sulfitos

Vinos Tintos de la Rioja

Antaño (Crianza)
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo
Recomendado 10,00 €

Glorioso (Crianza)
Tempranillo 11,25 €

Arienzo (Crianza)
Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Recomendado 12,00 €

El Coto (Crianza)
Tempranillo 12,00 €

Viña Izadi (Crianza)
Tempranillo 12,85 €

Paco García (Crianza)
Tempranillo y Garnacha 14,00 €

Amaren (Crianza)
Tempranillo y Garnacha 14,50 €

Luis Cañas (Crianza)
Tempranillo y Garnacha 14,50 €

Conde de Valdemar (Crianza)
Tempranillo y Mazuelo 16,40 €

Muga (Crianza)
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo 22,35 €

Remelluri (Reserva)
Tempranillo 27,00 €

Ángeles de Amaren (Crianza)
Tempranillo y Graciano 24,00 €

Viña Ardanza (Reserva)
Tempranillo 34,10 €

Rioja 3/8

El Coto (Crianza)
Tempranillo 8,00 €

Viña Izadi (Crianza)
Tempranillo 7,00 €

Glorioso (Crianza)
Tempranillo 7,00 €

Azpilicueta (Crianza) 7,00 €



10% IVA Incluido

Vinos Tintos de Ribera del Duero

Viña Arnaiz (Crianza) <i>Tinta del país. Cabernet Sauvignon</i> Recomendado	14,00 €
Carmelo Rodero-9 meses barrica <i>Tempranillo</i>	14,00 €
Carmelo Rodero (Crianza) <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	22,00 €
La Poda (Cosecha) <i>Tinto fino (tempranillo)</i>	12,00 €
Hito (Cosecha) <i>Tempranillo</i>	12,00 €
Finca Resalso (Cosecha) <i>Tempranillo</i>	15,00 €
Viña Mayor (Crianza) <i>Tinta del país, tempranillo</i>	14,20 €
Protos (Crianza) <i>Tempranillo</i>	21,00 €
Balbas (Crianza) <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	21,70 €
Emilio Moro (Crianza) <i>Tempranillo</i>	27,25 €
Cepa 21 (Cosecha) <i>Tempranillo</i>	22,00 €
Matarromera (Crianza) <i>Tempranillo</i>	30,55 €
Tomás Postigo (Crianza) <i>Tinto fino y Merlot</i>	37,00 €
Pago Carraovejas (Cosecha) <i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	37,00 €

Ribera del Duero 3/8

Balbas (Barrica) <i>90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon</i>	7,00 €
---	--------



elPatio
restaurantes

Nota Alérgenos:
Los vinos contienen sulfitos



10% IVA Incluido

Vinos Rosados

Jaume Serra (<i>Penedés</i>) <i>Merlot</i> Recomendado	6,60 €
Homenaje (<i>Navarra</i>) <i>Garnacha</i>	7,10 €
Peñascal (<i>Valladolid</i>) <i>Tempranillo y Garnacha</i>	7,75 €
Lambrusco (<i>Italia</i>)	7,75 €



elPatio
restaurantes

Nota Alérgenos:
Los vinos contienen sulfitos



10% IVA Incluido

Vinos Blancos

Airén-Mayoral Jumilla-Verdejo Recomendado	6,60 €
Jaume Serra (Penedés) Macabeo Recomendado	6,60 €
Melior (Rueda) Verdejo	7,00 €
Barbadillo (Cádiz) Palomino	9,90 €
Barbadillo 3/8 (Cádiz) Palomino	5,85 €
Solar de la Vega Verdejo (Rueda) Verdejo	10,50 €
Viña Sol (Penedés) Parellada	11,25 €
Jose Pariente (Rueda) Verdejo	16,00 €
Zoe –Rias Baixas	14,50 €
Santiago Ruiz –Rias Baixas	18,50 €

Cavas y Champagne

El Gaitero, Sidra	7,00 €
Jaume Serra, Cava-Brut Nature	9,00 €
Jaume Serra, Cava-Brut Nature Benjamin	6,00 €
Dos Lustros, Brut	10,00 €
Castellblanch, Semiseco	10,50 €
Castellblanch, Brut	13,35 €
Juve&Camps, Brut-Reserva	27,00 €
Moët Chandon Impérial Brut	55,00 €
Veuve Clicquot Brut	60,00 €



elPatio
restaurantes

Nota Alérgenos:
Los vinos contienen sulfitos

