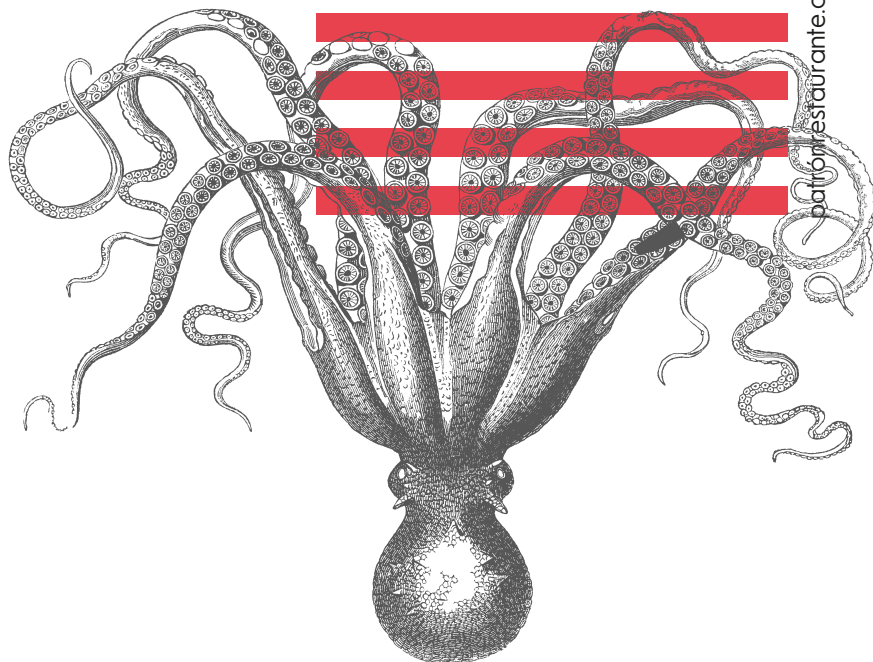


ABORDO



PATRÓN

patronrestaurant.com

(mínimo 4 personas)

PICA - PICA

Ensaladilla rusa con huevos de codorniz
Ensalada russa amb ous de guatlla
Russian salad with quail eggs

Croquetas de marisco
Croquetes de marisc
Seafood croquettes

Mistura de ceviches
Mistura de ceviches
Mistura of ceviches

Calamarcitos a la andaluza
Calamarsets a l'andalusa
Squid Andalusian style

Coca de pan con tomate y aceite de oliva
Coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva
Bread with spread tomato and olive oil

PRINCIPAL A ELEGIR

(Para grupos a partir de 10 pax,
el principal debe ser elegido 2 días antes)

Dados de solomillo a la pimienta verde con patatas paja
Daus de filet al pebre verd amb patates palla
Diced sirloin steak with green pepper and chips potatoes

Tataki de atún con puré de coliflor
Tataki de tonyina amb puré de coliflor
Tuna tataki with cauliflower puree

POSTRE A ELEGIR

Variado de sorbetes
Variat de sorbets
Variety of sorbets

Tarta red velvet
Pastís red velvet
Red velvet cake

Crocanti de chocolate
Crocanti de xocolata
Chocolate crocanti



BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vi blanc Verdejo D.O Rueda
White wine Verdejo O.D Rueda

Vino tinto Prado Rey Roble D.O Ribera del Duero
Vi negre Prado Rey Roure D.O Ribera del Duero
Red wine Prado Rey Roure O.D Ribera del Duero

Aguas minerales
Aigües minerals
Mineral waters

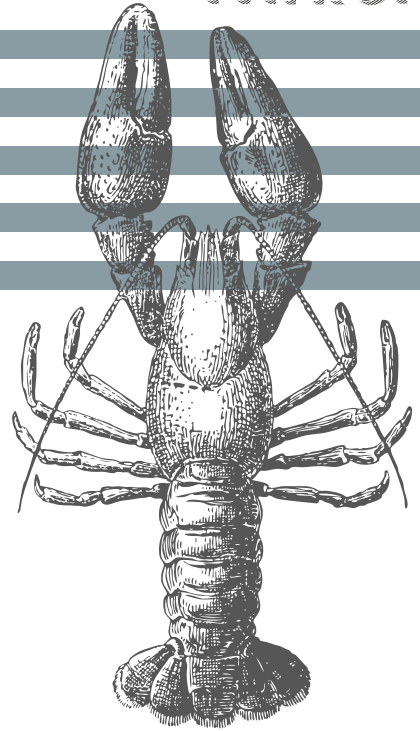
Precio por persona: 45€

Preu per persona
Price per person

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

AL TI MÓN

PATRÓN



patronrestaurant.com

(mínimo 4 personas)

PICA PICA

Ensalada de rúcula burrata e higos confitados
Amanida de ruca burrata i figues confitades
Arugula salad with burrata and confit figs

Salpicón de marisco con guacamole
Salpicón de marisc amb guacamole
Seafood Salpicon with guacamole

Berenjenas fritas con miel y lima
Alberginies fregides amb mel i llima
Fried eggplants with honey and lime

Gambas salteadas al ajo tierno
Gambes saltades a l'all tendre
Sautéed prawns with tender garlic

Coca de pan con tomate y aceite de oliva
Coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva
Bread with spread tomato and olive oil

PRINCIPAL A ELEGIR

(Para grupos a partir de 10 pax,
el principal debe ser elegido 2 días antes)

Arroz caldoso de marisco
Arros caldós de marisc / *Soupy rice with seafood*

Dados de solomillo a la pimienta verde con patatas paja
Daus de filet al pebre verd amb patates palla
Sirloin steak dices with green pepper sauce and chips potatoes

Tataki de atún con puré de coliflor
Tataki de tonyina amb puré de coliflor
Tataki de tonyina amb puré de coliflor Tuna tataki with cauliflower puree

POSTRE A ELEGIR

Variado de sorbetes
Variat de sorbets
Variety of sorbets

Tarta red velvet
Pastís red velvet
Red velvet cake

Crocanti de chocolate
Crocanti de xocolata
Chocolate crocanti



BODEGA

Vino blanco Albariño D.O Rías Baixas
Vi blanc Albariño D.O Ries Baixas
White wine Albariño O.D Rías Baixas

Vino tinto Cune Crianza D.O La Rioja
Vi negre Cune Criança D.O La Rioja
Red wine Cune Crianza O.D La Rioja

Aguas minerales
Aigües minerals
Mineral waters

Precio por persona: 45€

Preu per persona
Price per person

IVA incluido / IVA inclòs / *VAT included*