PATIO — DEL — PALI

PAELLA & TAPAS PATIO

Jamón de bellota 100 % ibérico (100 g) - 29 €

Tostas de alboronía y caballa (mínimo 2 uds) - 5 €/ud

Ensalada de tomates, semimojama de atún y caldo acidulado de jamón - 16 €

Croquetas de leche de cabra y jamón ibérico de bellota (4 uds) - 12 €

Buñuelos de lubina en salsa verde - 16 €

Puerro asado, colágeno de pollo al limón y pistachos - 15 €

Verduras de temporada, velouté de escabeche y coco - 18 €

Gamba blanca, sopa de foie, café y chicharrón - 23 €

Pescado de mercado marinado, gazpachuelo de puchero y apionabo - 20 €

Corvina rebozada, cremoso de adobo - 23 €

Cordero asado 65 °C, demiglas con ajo negro, pera al palodú - 22 €

Arroces secos (mín. 2, 110 g/pers., ~45 min)

De carabineros y chocos - 29 € p/p

De pescado, gambón y almejas - 26 € p/p

Del señorito de chocos y langostinos - 21 € p/p

De rabo de toro y espárragos verdes - 24 € p/p

De pollo picantón - 22 € p/p

De secreto ibérico, ajetes y calabaza - 21 € p/p

De verduras y setas - 19 € p/p

Postre

Poleá con helado de leche merengada - 7 €

Pan con chocolate, aceite de oliva y naranja - 10 €

Degustación de quesos nacionales - 12 €

Fresas al jerez, nata y hierbabuena - 12 €

Glosario andalú: Alboronía: pisto andaluz de hortalizas, Palodú: regaliz.
Gazpachuelo: caldo emulsionado tradicional