

PATIO — DEL — PALI

PAELLA & TAPAS PATIO

Entrantes

Jamón de bellota 100% ibérico (100 g) – 26 €

Ensalada de tomates con semicurado de atún y jugo de aceitunas – 13 €

Croquetas de leche de oveja y jamón ibérico (3 €/ud · mín 2 uds) – 3 €/ud

Buñuelos de lubina en salsa verde – 12 €

Puerro en texturas, colágeno de pollo al limón – 12 €

Verduras de temporada, velouté de escabeche y coco – 16 €

Alcachofas, cremoso de jamón y caballa – 14 €

Gamba blanca, sopa de foie, café y chicharrón – 18 €

Principales

Pescado del día con pilpil de pimientos asados al carbón – 23 €

Pescado de mercado marinado, gazpachuelo de puchero y apionabo – 18 €

Cordero 65°, demiglás de ajo negro y zanahoria encominá – 22 €

Lomo bajo de vaca retinta con salsa Café de París (mínimo 300 g) – 9 €/100 g

Arroces secos en paellas

(110 g de arroz por persona · mínimo 2 pax)

De carabineros y chocos – 29 € p/p

De pescado, gambón y almejas – 24 € p/p (suplemento bogavante +55€ c/ 2p)

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

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

De pollo picantón – 20 € p/p

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

De verduras y setas – 19 € p/p