

PATIO — DEL — PALI

COCINA ANDALUZA, TRADUCIDA
CON SU ALMA INTACTA

Entrantes

- Jamón de bellota 100 % ibérico (100 g) — 26 €
- Degustación de quesos nacionales — 12 €
- Tomates del terreno con semicurado de atún y jugo de aceitunas — 13 €
- Croquetas de leche de oveja y jamón ibérico — 3 €/ud. (mín. 2 uds.)
- Buñuelo de pringá y su caldo de puchero — 4 €/ud. (mín. 2 uds.)
- Verduras del tiempo con escabeche de maíz y coco — 14 €
- Puerro confitado con pilpil de pollo asado al limón — 12 €
- Setas de temporada, royal de calabaza y papada — 15 €
- Vieira, beurre blanc andaluza de azafrán y coliflor tostada — 17 €
- Gamba blanca, sopa de foie y chicharrón — 18 €

Principales

- Corvina en salsa verde de hierbas con berberechos — 24 €
- Cordero a 65 °C, demi-glace de ajo negro y zanahoria encominada — 22 €
- Lomo bajo de vaca retinta con salsa Café de París — 9 €/100 g (mín. 300 g)

Arroces secos en paellas

- (110 g de arroz por persona · mínimo 2 personas)
- De carabineros y chocos — 30 €/persona
- De pescado, gambón y almejas — 24 €/persona
- «Del señorito», de chocos y langostinos — 21 €/persona
- Negro de pulpo y morcilla — 24 €/persona
- De pollo coquelet asado — 20 €/persona
- De secreto ibérico, ajetes y calabaza — 21 €/persona
- De verduras y setas — 19 €/persona