

# La primavera by El Patio

## PRIMERO... LO PRIMERO

-con este pequeño menú queremos sacar del olvido recetas que han marcado una etapa en la gastronomía-

**Salteado** de verduras de temporada, crema de pulpas y huevo poché  
*Sauteed Seasonal vegetables, served with vegetable pureé and poched egg*  
16€

**Carpaccio** Harry's Bar  
18€

**El jamón Ibérico Gran Reserva** al corte (100gr) servido con pan de regañá.  
*Iberian Gran Reserva ham sliced (100 gr) and served with Andalusian crackers*  
21€

**Mi-cuit de foie**, confitura de zanahoria y naranja, matiz de regaliz  
*Foie gras Mi cuit, with a nuance of licorice, carrot and orange confiture*  
21€

**Bisque de bogavante del Cantábrico** "rouille", tostaditas  
*"Blue tail" lobster bisque "rouille", bread toasts*  
22€

## Y SI LO QUIERE... À LA Russe

**Steak Tartare**  
24€

**Solomillo** a la pimenta  
*Tenderloin with pepper sauce*  
27€

**Banana** flambé  
12€

**Crêpes** souzzetes  
12€

## LOS ENTRANTES

**La ensalada** de pato ahumado, pulpo, dátiles D.O. Elche y jugo acidulado de fresas  
*Salad Smoked duckbreast, octopus, dates from Elche and sweet-and-sour strewberry dressing*  
18€

**El tataki de "Toro"**, cotiledones, burbujas de remolacha, frambuesas y almendra amarga  
*"Toro" tataki, cotyledons, beetroot bubbles, raspberries and bitter almonds*  
22€

**El Valle del Cedro (La Gomera)**, sensaciones de un bosque con sabor propio (algazul, salicornia, râtte y conejo)  
*El Valle del Cedro (La Gomera), sensations of forest with particular taste (algazul, salicorne, râtte and rabbit)*  
19€

## LOS PESCADOS

**La lubina de Bretaña**, cremoso de hinojo, aire de moluscos y hojas de daikon  
*Roasted Seabass from Bretaña, creamy fennel, mollusk foam and daikon leaves*  
27€

**El lomo de rodaballo**, trufa de papa negra e ibérico, caldo claro de ajos tiernos  
*Turbot supreme, truffled black potatoes and Iberia ham with lightly baby garlic stock*  
27€

## LAS CARNES

El rumpsteak de Retinta, alcachofas, diente de león, patata soufflé, jugo de kumquat  
*Rump steak Retinta, served with artichokes, dandelion, potato soufflé and kumquat juice*

29€

La presa ibérica en manteca “colorá”, dos texturas de salsifis, huevo asado a baja temperatura  
*Tender venison filet cooked in red fat, two different textures of salsify, boiled egg in low temperature*

27€

## LOS POSTRES

Tiramisu '10: bizcocho al sifón de café, mousse de tiramisu, matiz de Amaretto  
*Tiramisu '10: tender coffee biscuit made by siphon, tiramisu mousse, Amaretto nuance*

12€

Pasión por el chocolate: brownie tibio de macadamias al azafrán, cremoso de Gianduja, helado de chocolate blanco, mikado  
*Chocolate lovers: macadamias saffron brownie, Gianduja creamy ganache, white chocolate icecream, cocoa caramel*

12€

Fondant de chocolate, sorbete de mandarina de montaña, gominola de mandarina, crujiente de papaya, salsa chocolate  
*Chocolate fondant, tangerine sorbet and gummy, papaya crispy, chocolate sauce*

12€

Piña colada: sopa de piña y anís estrellado, daquoise de coco, aire de Malibú  
*Piña colada: pineapple and star anise soup, coconut daquoise and Malibú foam*

12€

## Y AHORA... NUESTRA ESENCIA

-sabores de ayer con técnicas de hoy

## PETIT MENU

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles D.O. Elche y jugo acidulado de fresas  
*Salad Smoked duckbreast, octopus, dates from Elche and sweet-and-sour strawberry dressing*

\*\*\*\*\*

Ravioli de gamba blanca y tomate canario, caviar cítrico y ensalada de germinados  
*White prawns ravioli, canaries tomatoes, citric caviar and sprungters salad*

O/or

La lubina de Bretaña, cremoso de hinojo, aire de moluscos y hojas de daikon  
*Roasted Seabass from Bretagne, creamy fennel, mollusk foam and daikon leaves*

\*\*\*\*\*

Piña colada: sopa de piña y anís estrellado, daquoise de coco, aire de Malibú  
*Piña colada: pineapple and star anise soup, coconut daquoise and Malibu foam*

45€

## SPECIAL MENU

El tataki de "Toro", cotiledones, burbujas de remolacha, frambuesas y almendra amarga  
*"Toro" tataki, cotyledons, beetroot bubbles, raspberries and bitter almonds*

Mi-cuit de foie, confitura de zanahoria y naranja, matiz de regaliz  
*Foie gras Mi cuit, with a nuance of licorice, carrot and orange confiture*

Salmonete, puré de céleri, mini verduras, emulsión ligera de chalotas y estragón  
*Rouget barbet, céleri pureé, mini vegetables stew, soft shallot and tarragon emulsion*

El Valle del Cedro (La Gomera), sensaciones de un bosque con sabor propio (algazul, salicornia, râtte y conejo)  
*El Valle del Cedro (La Gomera), sensations of forest with particular taste (algazul, salicorne, râtte potatoes and rabbit)*

Peras al vino: semiesfera de peras confitadas, crujiente de 5 especias chinas, falsa yema de pera Williams, helado de vainilla  
*Pears boil in wine: confited pears semisphere, 5 chinese spices crunchy leaves, William pear "choff" and vanilla icecream*

55€

## ESSENCE MENU

Ravioli de gamba blanca y tomate canario, caviar cítrico y ensalada de germinados  
*White prawns ravioli, canarian tomatos, citric caviar and sprungters salad*

Valle del Cedro (La Gomera), sensaciones de un bosque con sabor propio (algazul, salicornia, râtte y conejo)  
*El Valle del Cedro (La Gomera), sensations of forest with particular taste (algazul, salicorne, râtte potatoes and rabbit)*

Mi-cuit de foie, confitura de zanahoria y naranja, matiz de regaliz  
*Foie gras Mi cuit, with a nuance of licorice, carrot and orange confiture*

El tataki de "Toro", cotiledones, burbujas de remolacha, frambuesas y almendra amarga  
*"Toro" tataki, cotyledons, beetroot bubbles, raspberries and bitter almonds*

El rumpsteak de Retinta, alcachofas, diente de león, patata soufflé, jugo de kumquat  
*Rumpsteak Retinta, served with artichokes, dandelion, potato soufflé and kumquat juice*

Piña colada: sopa de piña y anis estrellado, daquois de coco, aire de Malibú  
*Piña colada: pineapple and star anise soup, coconut daquois and Malibu foam*

Pasión por el chocolate: brownie tibio de macadamias al azafrán, cremoso de Gianduja, helado de chocolate blanco, mikado  
*Chocolate lovers: macadamias saffron brownie, Gianduja creamy ganache, white chocolate icecream, cocoa caramel*

70€