

...EL PODER DE LA IMAGINACION ES DISTORSIONAR LA REALIDAD. LLEVAR A CABO LO
IMAGINADO ES **CREAR**.

...*FANTASY IS CHANGING THE REALITY. MAKING THIS CHANGE VISIBLE IS **CREATING**.*

El verano / *The summer* by El Patio

PRIMERO... LO PRIMERO / *AT FIRST ...*

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

-with this Little men we would like to sabe forgotten recipes which left mark in the gastronomy-

...**De la huerta al plato...** variedad de mini-vegetales, almogrote y papa negra

...*From the vegetable garden on the plate...* a variety of mini-vegetables, almogrote (cheese-sauce from La Gomera) and papa negra (little black potatoes)

18€

Carpaccio Harry's Bar

19€

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, chutney de kumquat, matiz de Campari-Cola
Foie gras Mi cuit, kumquat chutney, with a nuance of Campari-Cola

21€

Bisque de bogavante del Cantábrico, "rouille", tostaditas
"Blue tail" lobster cream, "rouille", bread toasts

22€

Y SI LO QUIERE... À LA RUSSE /

AND IF YOU WANT ... THE RUSSIAN STYLE

Steak Tartare

24€

Banana flambé

12€

Solomillo a la pimenta
Tenderloin with pepper sauce
27€

Crêpes souzzetes

12€

LOS ENTRANTES / *STARTERS*

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles D.O. Elche y jugo acidulado de fresas
Smoked duck, octopus, dates D.O. Elche and sweet-and-sour dressing salad

18€

"Al espeto", pulpo, jurel y atún, sobre pan payés y compota de pimientos
"Kebab", octopus, mackerel and tuna, "pan payés" and roast peppers

23€

El Valle del Cedro (La Gomera), sensaciones de un bosque con sabor propio (algazul, salicornia, râtte y conejo)
The Ceder's Valley (La Gomera), sensations of forest with own tastes (algazul, salicorne, râtte and rabbit)

19€

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu

Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

22€

LOS PESCADOS / *FISH*

El arroz caldoso de gamba roja de Denia, rape y azafrán
Soggy rice with red prawns from Denia, angler-fish and saffron
29€

El lomo de mero, mini verduras en cocôte de Fata, hojas de hortalizas tiernas y mojo rojo hervido
Grouper fillet, mini vegetables en cocôte de Fata, delicate greens and hot mojo rojo
29€

LAS CARNES / *MEAT*

El rumpsteak de Retinta, tirabeques, melocotón de viña, piñones y crujiente de queso palmero
Rumpsteak, mangetout, pêche de vigne, pine kernels and crunchy cheese from La Palma
29€

La presa ibérica en manteca “colorá”, trinchado de batata asada en leña, huevo cocido a baja temperatura y chips de violettes
Tender pork filet cooked in red fat, charcoal carved sweet potato, boiled egg in low temperature and Violettes potatoes
27€

LOS POSTRES / *DESSERTS*

Tiramisu '10: bizcocho al sifón de café, mousse de tiramisú, matíz de Amaretto
Tiramisu '10: tender coffee biscuit made by siphon, tiramisú 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€

Recuerdos de una tarde en el parque: cremoso de Gianduja, bizcocho tierno, crumble, avellanas garrapiñadas, trufas de chocolate y Peta-Z, pompas de “collac” y matices frescos
Memories of an afternoon in the park: Gianduja-creme, tender bisquit, crumbles, caramelized hazelnuts, chocolate & Peta-Z truffles, and lolly-pop boubles
12€

“Solero”: mousse helada de yogurt griego, cobertura de frutas tropicales, masa quebrada de chocolate rellena de praliné de avellanas del Piamonte
“Solero”: iced mousse of Greek yoghurt, coating of tropical fruits, chocolate short pastry filled with praline-crème of Piamont-hazelnuts
12€

Y AHORA... NUESTRA ESENCIA / *AND NOW... OUR ESSENCE*

-sabores de **ayer** con técnicas de **hoy**-
-tastes from **yesterday** with techniques of **today**-

PETIT MENU / *LITTLE MENU*

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles de Elche y jugo acidulado de fresas
Smoked duck, octopus, dates from Elche and sweet-and-sour juice salad

Ravioli de pintada, calabaza y foie, flores de Tête de Moine y trufa Melanosporum

Ravioli Filled with guinea fowl, Pumpkin and foie gras with Melanosporum truffle sauce and Tête de Moine cheese

O/or

La lubina de Bretaña, cremoso de hinojo, aire de moluscos y hojas de daikon
Seabass roasted, creamy fennel, mollusk foam and turnip leaves

Piña colada: sopa de piña y anís estrellado, daquois de coco, aire de Malibú

Piña colada: pineapple and star anise soup, coconut daquois and Malibú foam

SPECIAL MENU

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu
Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

Mi-cuit de foie, chutney de kumquat, matiz de Campari-Cola
Foie gras Mi cuit, kumquat chutney, with a nuance of Campari-Cola

El lomo de mero, mini verduras en cocôte de Fata, hojas de hortalizas tiernas y mojo rojo hervido
Grouper fillet, mini vegetables en cocôte de Fata, delicate greens and hot mojo rojo

La presa ibérica en manteca "colorá", trinchado de batata asada en leña, huevo cocido a baja temperatura y chips de violettes
Tender pork filet cooked in red fat, charcoal carved sweet potato, boiled egg in low temperature and Violettes potatoes

"Solero": mousse helada de yogurt griego, cobertura de frutas tropicales, masa quebrada de chocolate rellena de praliné de avellanas del Piamonte

"Solero": iced mousse of Greek yoghurt, coating of tropical fruits, chocolate short pastry filled with praline-crème of Piemont-hazelnuts

55€

ESSENCE MENU

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu
Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles D.O. Elche y jugo acidulado de fresas
Smoked duck, octopus, dates D.O. Elche and sweet-and-sour dressing salad

El Valle del Cedro (La Gomera), sensaciones de un bosque con sabor propio (algazul, salicornia, râtte y conejo)
The Ceder's Valley (La Gomera), sensations of forest with own tastes (algazul, salicorne, râtte and rabbit)

“Al espeto”, pulpo, jurel y atún, sobre pan payés y compota de pimientos
“Kebab”, octopus, mackerel and tuna, pan payés and roast peppers

El arroz caldoso de gamba roja de Denia, rape y azafrán
Soggy rice with red prawns from Denia, angler-fish and saffron

El rumpsteak de Retinta, tirabeques, melocotón de viña, piñones y crujiente de queso palmero
Rumpsteak, mangetout, pêche de vigne, pine kernels and crunchy cheese from La Palma

****O/OR****

La presa ibérica en manteca “colorá”, trinchado de batata asada en leña, huevo cocido a baja temperatura y chips de violettes
Tender pork filet cooked in red fat, charcoal carved sweet potato, boiled egg in low temperature and Violettes potatoes

Recuerdos de una tarde en el parque: cremoso de Gianduja, bizcocho tierno, crumble, avellanas garrapiñadas, cilindro de chocolate, pompas de “collac” y matices frescos

Memories of an afternoon in the park: Gianduja-creme, tender bisquit, crumbles, caramelized hazelnuts, cylinder of chocolate, and lolly-pop boubles

“Solero”: mousse helada de yogurt griego, cobertura de frutas tropicales, masa quebrada de chocolate rellena de praliné de avellanas del Piamonte

“Solero”: iced mousse of Greek yoghurt, coating of tropical fruits, chocolate short pastry filled with praline-crème of Piamont-hazelnuts

74€

Nuestro sumiller le recomienda para un mayor disfrute, el maridaje de vinos seleccionados para acompañar los diferentes platos en nuestros menús degustación.

Maridaje “Petit-menu” 15€ p.p.

Maridaje “Especial menu” 25€ p.p.

Maridaje “Esencia menu” 40€ p.p.