

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

El verano by El Patio

PRIMERO... LO PRIMERO

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

El jamón Ibérico Gran Reserva al corte (100gr) servido con pan de regañá.

20€

Mi-cuit de foie, encofrado de maíz frito y jalea de zanahoria con naranja

20€

Carpaccio Harry's Bar

18€

Salteado de verduras de temporada, crema de pulpas y huevo poché

13€

Y SI LO QUIERE... À LA RUSSE

Steak Tartare

21€

Plátano flambé

10€

Solomillo a la pimenta

25€

Crêpes souzzetes

10€

Y AHORA... EL FUTURO

-sabores de **ayer** con técnicas de **hoy**-

LOS ENTRANTES

El mar y la montaña en un duo de carpaccios tibios... venado, carabineros, macadamias y manzana asada.

21€

Aspic de bogavante y caviar cítrico, judías de Kenia, papaya y anacardos.

30€

La cigala de tronco (150 grs.), salicornias y capuccino de lemmon-grass

29€

La gamba blanca de Huelva servida en dos bocados diferentes con tomatitos aliñados

25€

Los raviolis de pintada, calabaza y foie, jugo de trufa de verano y flores de Tête de Moin

16€

LOS PESCADOS

La sama roquera asada, pepino cocido en frío, crema de yogurt y cinco especias chinas con aceite de oliva picual y yema de guisante.

24€

Pez de lonja (s/m), un arroz “púrpura” de chipirones, emulsión de remolacha y aire de tinta

23€

La ración de pez Limón Meunière, brotes de espinacas e hinojo ligeramente aliñados sobre una “arena” roja de la huerta

23€

LAS CARNES

El pollo de corral, con papa Bonita “arrugá”, chalotas y mojo de coriandro

19€

La presa ibérica al punto, salteado de tirabeques con melocotón de viña, crema de almendra amarga y matices frescos.

22€

El solomillo de Wagyu a la parrilla, cerezas del Jertes ligeramente cocidas y praliné de pistachos verdes.

40€

El pichón de Araiz poêle, granos de trigo cocidos, a la manera de un arroz a banda, con verduras glaseadas y jugo de Maillard.

22€

La pierna de cordero lechal lacada con jarabe de Arce, quinoa con olivas negras de Kalamata y ficoide glacial

24€

LOS POSTRES

Mojito V.I.P.

10€

Bizcocho sangrante de cacao relleno de crema de azafrán, pulpa montada de manga helada y sablé de canela.

10€

Las tres texturas de chocolate y Gin-Fizz

10€

Apfelstrudel: crema de limón, compota tibia de manzana, galleta salada y helado de vainilla

10€

Carpaccio de sandia-Dry, melón asado, helado de yogurt y crema de azúcar moscovado.

10€

*...PARA LOS MÁS EXIGENTES, PARA LOS QUE LE GUSTE PROBAR DE
TODO...*

MENU ESENCIA

Aperitivo nº1

Aperitivo nº2

Mi-cuit de foie, encofrado de maíz frito y jalea de zanahoria con naranja

La gamba blanca de Huelva servida en dos bocados diferentes con tomatitos aliñados

La ración de pez Limón Meunière, brotes de espinacas e hinojo ligeramente aliñados sobre una
“arena” roja de la huerta

La presa ibérica al punto, salteado de tirabeques con melocotón de viña, crema de almendra amarga
y matices frescos

Mojito V.I.P.

Carpaccio de sandía-Dry, melón asado, helado de yogurt y crema de azúcar moscovado

Petit-fours

60€

PETIT MENU

Aperitivo de la semana

Mi-cuit de foie, encofrado de maíz frito y jalea de zanahoria con naranja

Ó

Los raviolis de pintada, calabaza y foie, jugo de trufa de verano y flores de Tête de Moin

Pez de lonja (s/m), un arroz “púrpura” de chipirones, tallos de remolacha y aire de tinta

Ó

La pierna de cordero lechal lacada con jarabe de Arce, quinoa con olivas negras de Kalamata y
ficoide glacial

Apfelstrudel: crema de limón, compota tibia de manzana, galleta salada y helado de vainilla

Ó

Las tres texturas de chocolate y Gin-Fizz

Petit-fours

30€

ALVARO GARCÉS