

DESAYUNOS

Disfruta de nuestros desayunos todos los días **de 7:30 a 12:30.**
Café o infusión incluidos.

SALADO

Andaluz Opción SG	5,5
Tostada con salmorejo, aceite y jamón ibérico.	
La Completa Opción SG	6,5
Tostada con huevos revueltos, aguacate, Parmesano y bacon.	
Nórdica Opción SG	5,5
Tostada con salmón ahumado macerado en coulis de naranja y crema de Philadelphia.	
Tortitas saladas Opción SG	6,5
Bacon, huevo frito y frijoles.	
Bagel Gluten	6,5
Relleno de bacon, huevo, queso Edam fundido y una capa de bechamel.	
Croissant salado Opción SG	5,7
Jamón, queso y huevo frito napado en bechamel.	
Huevos benedictinos Opción SG	6,5
Pan de mollete con bacon o salmón y huevo pochado cubiertos, de salsa holandesa.	
French Toast salada Opción SG	5,5
Tostada francesa con bacon y huevos revueltos.	
Huevos al gusto Opción SG	6,5
Tortilla francesa de dos huevos con pan de masa madre y 2 extras a elegir:	
<ul style="list-style-type: none">• Salmón ahumado• 100 gr claras de huevo• Jamón ibérico• Bacon	<ul style="list-style-type: none">• Espinacas• Queso Semicurado• Pavo cocido• Tomate

DULCE

Croissant dulce Gluten	3,8
Croissant a la plancha con mantequilla y mermelada.	
Yogurt Griego Opción SG	5,5
Con fruta de temporada, crumble casero y un toque de miel.	
Tortitas dulces (3 uds) Gluten	6,5
<ul style="list-style-type: none">• Miel• Yogurt Griego• Nutella	<ul style="list-style-type: none">• Sirope de arce• Fruta• Nata
French Toast dulce Opción SG	5,5
Torrija clásica con miel y helado de vainilla.	
<ul style="list-style-type: none">• Miel• Yogurt Griego• Nutella	<ul style="list-style-type: none">• Sirope de arce• Frutos rojos
Fruta de temporada	5

BEBIDAS

Café de especialidad	2
Espresso o Americano	2
Cortado	2,5
Leche	2,5
Cappuccino	2,5
Infusiones y té	
Matcha*	4,5
Chai*	4,5
Infusiones	2,5
Zumos y smoothies	
Zumo de naranja natural	3
Mimosa	3,5
Smoothies	4,8
<ul style="list-style-type: none">• Choco• Berry	<ul style="list-style-type: none">• Detox• 30 gr proteína +1€

*Añade cualquier extra a tu plato por 1,5 €

*SG: Sin Gluten

BRUNCH

Plato salado + dulce y bebida caliente + fría, con patatas y ensalada.
Precio: 16€. **Todos los domingos de 9:00 a 14:00.**

PLATOS SALADOS

FRENCH TOAST SALADA Opción SG

Tostada francesa con bacon y huevos revueltos

TORTITAS SALADAS Gluten

Bacon, huevo frito y frijoles

HUEVOS BENEDICTINOS Opción SG

Pan de mollete con bacon o salmón y huevo pochado, cubiertos de salsa holandesa

BAGEL Gluten

Relleno de bacon, huevo, queso Edam fundido y una capa de bechamel

CROISSANT SALADO Gluten

Jamón, queso y huevo frito napado con bechamel

HUEVOS AL GUSTO Opción SG

Tortilla francesa de dos huevos con pan de masa madre y 2 extras a elegir: Espinacas, Queso Semicurado, Pavo cocido, tomate, salmón ahumado, 100 gr claras de huevo, jamón ibérico y bacon

PLATOS DULCES

FRENCH TOAST DULCE Opción SG

Tostada francesa con sirope de arce/ chocolate y helado de vainilla

TORTITAS DULCES (3 UDS) Gluten

- Sirope de arce
- Miel
- Fruta
- Yogurt Griego
- Nutella
- Nata

YOGURT GRIEGO Opción SG

Con fruta, crumble casero y un toque de miel

BANDEJA DE FRUTAS

Frutas de temporada

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso, cortado, con leche, cappuccino...

INFUSIONES Y TÉS

Verde, Negro, Chai, Matcha...

BEBIDAS FRIAS

ZUMO DE NARANJA

MIMOSA (ZUMO + CAVA)

*SG: Sin Gluten

ENTRANTES

Ensalada Templada Sin Gluten	14
Queso de cabra con coulis de naranja, crujiente de maíz, pasas, nueces y cebolla encurtida.	
Ensalada César Opción SG	13
Salsa casera, pollo crujiente, pan tostado y lascas de parmesano.	
Ensaladilla Rusa Sin Gluten	13
Clásica ensaladilla coronada con auténticas anchoas de Santoña.	
Hummus Sin Gluten	8,5
De remolacha con crudités de zanahoria y semillas de sésamo.	
Gyozas (7 uds) Gluten	14
De pato confitado sobre crema de boniato, terminadas con un teriyaki al whisky casero.	
Bravas Sin Gluten	10
Patata molida con nuestra salsa brava y discos crujientes.	
Huevos rotos Sin Gluten	12
Base de patata panadera, huevos de gallinas felices y jamón ibérico.	
Nachos Sin Gluten	12,5
Frijoles, carne picada, quesos fundidos, nata agria, guacamole y pico de gallo.	
Quesadillas Sin Gluten	10
Frijoles, tres quesos (Mozzarella, Cheddar y Feta) y pico de gallo.	
Mini tortillas Sin Gluten	8,5
<ul style="list-style-type: none">• Jamón Ibérico• Queso de cabra y cebolla caramelizada• Clásica	
Salmorejo El Patio Gluten	7,5
Huevo duro, pan tostado y jamón ibérico.	
Tuétano Asado Sin Gluten	16
Dos versiones exquisitas: una bañada en salsa Teriyaki y otra con un delicado coulis de limón.	

*SG: Sin Gluten

PRINCIPALES

Hamburguesa Gallega Opción SG	
Carne de ternera gallega, queso semicurado fundido, bacon, lechuga y tomate en pan brioche.	
Hamburguesa Vegana Opción SG	
Heura, lechuga y tomate en pan brioche.	
Sándwich El Patio Opción SG	10
Pechuga de pollo marinado, bacon, queso, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa en pan brioche.	
Protein Bowl Sin Gluten	12
Contramuslo de pollo marinado o lomo de salmón con salsa miso servido con arroz, verduras asadas y aguacate con almendras.	
Tartar de atún Sin Gluten	
Atún rojo de Almadraza sobre cama de aguacate.	
Costillar Ibérico Sin Gluten	
Cocinado a baja temperatura con BBQ casera, polvo de kikos y almendra laminada tostada.	
Tacos de carrillera (2 uds) Sin Gluten	
Ibéricas glaseadas al Teriyaki, base de mezclum, nata agria, cebolla encurtida y jengibre rallado. 2 uds. (+1 Taco 5€)	

POSTRES

Coulant de chocolate Sin Gluten	6
Explosión de chocolate 70% cacao con helado de vainilla sobre crumble casero.	
Tarta de queso Gluten	
Con helado de frutos rojos.	
Crema de Yuzu Opción SG	
Con polvo de merengue y crumble casero.	
Sorbete de limón con Cava	
Bandeja fruta de temporada	
French Toast Gluten	5
Torrija clásica con miel y helado de vainilla.	
Helados varios	5
Frutos rojos, vainilla, chocolate, limón...	