















Osteria El Patío





Entrantes / Starters

Bruschetta de tomate y aceite E.V.O. 	8,00 €
Tomato Bruschetta and E.V.O. oil	
Mozzarella de búfala con tomate y aceite E.V.O. 	11,00 €
Fresh Buffalo mozzarella with tomatoes and E.V.O. oil	
Carpaccio de ternera con vinagre balsámico de frambuesa, rúcula, queso Grana y aceite E.V.O. 	12,00 €
Beef carpaccio with raspberry balsamic vinegar, rocket, Grana cheese and E.V.O. oil	
Mejillones con salsa de tomate 	12,00 €
Mussels with tomato sauce	
Sepia "negra" con patatas y crema de patatas moradas 	13,00 €
"Black" cuttlefish with potatoes and purple potato cream	
Alcachofa con fondue de parmesano y salsa verde 	12,00 €
Artichoke with parmesan fondue and green sauce	

Pasta

Espagueti con mariscos (15') 	18,00 €
Spaghetti with seafood (15')	
Scialatielli con salsa de pescado, tomate cherry amarillo y perfume de limón de Sorrento I.G.P. (15') 	16,00 €
Scialatielli with fish sauce, yellow cherry tomato and Sorrento lemon perfume I.G.P. (15')	
Tagliatelle con salsa boloñesa y tomate (8') 	14,00 €
Tagliatelle with bolognese sauce and tomato (8')	
Tortelli 5 quesos con salsa de trufa (8') 	13,50 €
Tortelli 5 cheeses with a hint of truffle oil (8')	
Lasaña boloñesa (15') 	14,00 €
Classic lasagne (15')	
Rigatoni con tomates "datterino rosso" y albahaca (15') 	13,00 €
Rigatoni with "datterino rosso" tomatoes and basil (15')	
Pappardelle con crema de setas boletus y nueces (10') 	14,50 €
Pappardelle with boletus mushroom cream and walnuts (10')	
Trofie con guanciale, crema de alcachofa y fondue de queso Taleggio D.O.P. (10') 	14,00 €
Trofie with guanciale, artichoke cream and Taleggio D.O.P. cheese fondue (10')	

Extra








Patatas fritas / French fries 	3,00 €
Patatas al horno / Oven potatoes	4,00 €
Verduras de temporada / Seasonal vegetables 	5,00 €
Ensalada verde o mixta / Green or mixed salad	5,00 €
Focaccia 	5,00 €
Pan / Bread 	p.p. 1,50 €

Para celíacos disponemos de pasta sin gluten. Si usted tiene alguna alergia, comuníquelo al personal, gracias.

On request gluten free pasta. Please let staff know of any allergies.

I.V.A. incluido / V.A.T. included

Carne y pescados / Meat & Fish

Jarrete de cordero estofado en vino tinto con puré de patatas y verduras 	24,00 €
Leg of lamb cooked in redwine sauce with mashed potatoes and vegetables	
Solomillo de ternera con salsa de trufa, puré de patatas y verduras 	27,00 €
Beef tenderloin with truffle sauce, mashed potatoes and vegetables	
Churrasco de ternera a baja temperatura con puré de patatas y verduras 	25,00 €
Beef spare ribs cooked at low temperature with mashed potatoes and vegetables	
Seriola con reducción de limón, verduras y milhojas de patata 	26,00 €
Seriola fish with lemon reduction, vegetables and potato millefeuille	
Corvina con salsa romesco, verduras y milhojas de patata 	24,00 €
Corvina (meagre) with romesco sauce, vegetables and potato millefeuille	
Pargo con salsa "alla puttanesca", verduras y milhojas de patata 	24,00 €
Snapper fish with "puttanesca" sauce, vegetables and potato millefeuille	
Lubina en crosta de pan y hierbas, verduras y milhojas de patata 	25,00 €
Sea bass in bread herbs crust, vegetables and potato millefeuille	

Pizza

Margherita 	9,00 €
(tomate, mozzarella, albahaca) (tomato, mozzarella, basil)	
Diavola 	10,50 €
(tomate, mozzarella, salami picante) (tomato, mozzarella, pepperoni)	
Nocina 	16,00 €
(crema de calabacín, mozzarella, speck, nueces) (zucchini cream, mozzarella, speck, walnuts)	
4 Formaggi 	14,50 €
(mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesano) (Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan)	
Vegetariana 	12,50 €
(tomate, mozzarella, calabacín, champiñones, pimientos) (tomato, mozzarella, zucchini, mushrooms, peppers)	
Italia 	16,00 €
(mozzarella, rúcula, jamón de Parma, tomates cherry, parmesano, aceite de oliva) (mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan, olive oil)	
Mortadella y Pistacho 	16,00 €
(mozzarella, pesto de pistacho, mortadella, pistacho en trozos) (mozzarella, pistachio pesto, mortadella, pistachio pieces)	
Zio Ugo 	14,00 €
(tomate, mozzarella, salami picante, setas, jamón york, aceitunas negras) (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, ham, black olives)	
Margherita con mozzarella de búfala 	13,00 €
(tomate, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva) Margherita with Buffalo mozzarella (tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil)	
Osteria 	16,00 €
(mozzarella, tomate cherry amarillo, queso scamorza ahumado, panceta de cerdo, albahaca) (mozzarella, yellow cherry tomato, smoked scamorza cheese, bacon, basil)	

 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LÁCTEOS MILK
 FRUTOS DE CÁSCARA TREE NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SÉSAMO SESAME	 SULFITOS SULPHUR DIOXIDE	 ALTRAMUCES LUPIN	 MOLÚSCULOS MOLLUSCS