















# Osteria El Patío





## Entrantes / Starters

Bruschetta de tomate y aceite E.V.O. Tomato Bruschetta and E.V.O. oil		8,00 €
Mozzarella de búfala con tomate y aceite E.V.O. Fresh Buffalo mozzarella with tomatoes and E.V.O. oil		11,00 €
Carpaccio de ternera con vinagre balsámico de frambuesa, rúcula, queso Grana y aceite E.V.O. Beef carpaccio with raspberry balsamic vinegar, rocket, Grana cheese and E.V.O. oil		12,00 €
Sopa de marisco con picatostes Seafood soup with croutons		15,00 €
Ensalada de sepia, apio, hinojo, rábano y almendras Salad with cuttlefish, celery, fennel, radish and almonds		12,50 €
“Parmigiana” de berenjenas “Parmigiana” with aubergines		13,50 €
Melón con prosciutto crudo di Parma Melon with raw prosciutto di Parma		12,00 €

## Pasta

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

## 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 Leg of lamb cooked in redwine sauce with mashed potatoes and vegetables		24,00 €
Solomillo de ternera con salsa de trufa, puré de patatas y verduras Beef tenderloin with truffle sauce, mashed potatoes and vegetables		27,00 €
Seriola con reducción de limón, verduras y milhojas de patata Seriola fish with lemon reduction, vegetables and potato millefeuille		26,00 €
Corvina con salsa romesco, verduras y milhojas de patata Corvina (meagre) with romesco sauce, vegetables and potato millefeuille		24,00 €
Merluza en tempura de azafrán con salsa yogurt, verduras y milhojas de patata Hake in saffron tempura with yogurt sauce, vegetables and potato millefeuille		24,00 €
Lubina en crosta de pan y hierbas, verduras y milhojas de patata Sea bass in bread herbs crust, vegetables and potato millefeuille		25,00 €

## Pizza

Margherita (tomate, mozzarella, albahaca) (tomato, mozzarella, basil)		9,00 €
Diavola (tomate, mozzarella, salami picante) (tomato, mozzarella, pepperoni)		10,50 €
Vesuviana (“Pacchetella” de tomates rojos y amarillos del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, queso ricotta y pesto de albahaca) (“Pacchetella” of red and yellow tomatoes from Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, ricotta cheese and basil pesto)		16,00 €
4 Formaggi (mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesano) (Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan)		14,50 €
Vegetariana (tomate, mozzarella, calabacín, champiñones, pimientos) (tomato, mozzarella, zucchini, mushrooms, peppers)		12,50 €
Italia (mozzarella, rúcula, jamón de Parma, tomates cherry, parmesano, aceite de oliva) (mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan, olive oil)		16,00 €
Mortadella y Pistacho (mozzarella, pesto de pistacho, mortadella, pistacho en trozos) (mozzarella, pistachio pesto, mortadella, pistachio pieces)		16,00 €
Zio Ugo (tomate, mozzarella, salami picante, setas, jamón york, aceitunas negras) (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, ham, black olives)		14,00 €
Margherita con mozzarella de búfala (tomate, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva) Margherita with Buffalo mozzarella (tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil)		13,00 €
Osteria (mozzarella, tomate cherry amarillo, queso scamorza ahumado, panceta de cerdo, albahaca) (mozzarella, yellow cherry tomato, smoked scamorza cheese, bacon, basil)		16,00 €

 GLUTEN 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