




# Osteria El Patío











## Entrantes / Starters

Focaccia con aceite de oliva E.V. y orégano 	6,00 €
Focaccia with E.V.O. oil and oregano	
Focaccia "Pierone" con tomate y aceite de oliva E.V. 	7,00 €
Focaccia "Pierone" with tomato and E.V.O. oil	
Mozzarella de búfala con tomate y aceite de oliva E.V. 	11,00 €
Fresh Buffalo mozzarella with tomatoes and E.V.O. oil	
Carpaccio de ternera con vinagre balsámico, rúcula, queso Grana y de aceite de oliva E.V.   	12,00 €
Beef carpaccio with balsamic vinegar, rocket, Grana cheese and E.V.O. oil	
Sopa de marisco con picatostes     	15,00 €
Seafood soup with croutons	
Sepia "negra" con crema de guisantes y hojaldre de pan     	13,00 €
"Black" cuttlefish (with cuttlefish ink) with pea cream and puff pastry	
Pimiento relleno de verduras con fondue de parmesano 	12,50 €
Pepper stuffed with vegetables with parmesan fondue	
Crema de tomate con tarallo napolitano y albahaca   	9,00 €
Cream of tomato with Neapolitan tarallo and basil	

## Pasta

Espagueti con mariscos (15')     	18,00 €
Spaghetti with seafood (15')	
Crespella vegetariana (10')   	13,50 €
Vegetarian Crespella (10')	
Tagliatelle con salsa boloñesa (8')     	14,00 €
Tagliatelle with bolognese sauce (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 a la genovesa (10')   	14,50 €
Pappardelle alla genovese (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 €
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	
Ossobuco cocinado en húmedo con puré de patatas y verduras  	25,00 €
Ossobuco cooked in a moist way with mashed potatoes and vegetables	
"Cotoletta Bologna" Escalope de cerdo con queso stracchino, queso grana padano y jamón de Parma con puré de patatas y verduras       	23,00 €
"Cotoletta Bologna" Pork escalope with stracchino and grana padano cheese, Parma ham with mashed potatoes and vegetables	
Merluza en tempura de azafrán con salsa yogurt, verduras y millojas de patata   	24,00 €
Hake in saffron tempura with yogurt sauce, vegetables and potato millefeuille	
Filete de lubina con salsa verde, verduras y millojas de patata 	25,00 €
Sea bass fillet with green sauce, vegetables and potato millefeuille	

## Pizza

Margherita    	9,00 €
(tomate, mozzarella, albahaca) (tomato, mozzarella, basil)	
Diavola    	10,50 €
(tomate, mozzarella, salami picante) (tomato, mozzarella, pepperoni)	
Porchetta    	18,00 €
(Mozzarella, crema de patata violeta, porchetta y salsa 4 quesos) (Mozzarella, purple potato cream, porchetta and 4 cheese sauce)	
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  
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