

el Patio

El Patio, prowadzone przez szefa kuchni Angela Abadię, zaprasza w kulinarną podróż przez autentyczne smaki Hiszpanii.

On sam zdobywał doświadczenie w restauracjach Barcelony, na Wyspach brytyjskich, w Pradze i Szanghaju.

Dlatego jego ulubione przepisy, zawarte w naszym menu odzwierciedlają kulinarne dziedzictwo, domowych potraw z Aragonii, doprawione szczyptą nowoczesności.

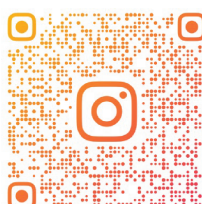
El Patio to idealne miejsce do świętowania zarówno wyjątkowych okazji, jak i codziennych chwil. Poczucie wspólnoty, zaczyna się podczas wspólnego posiłku.

Jak mówi przysłowie- Przez żołądek do serca.

Tak właśnie Angel poznał swoją polską żonę Joannę, i tak też zamierza zbudować społeczność miłośników pysznego jedzenia.

WIFI : Elpatio_Guests

Hasło : Lovespain24



“PARA EMPEZAR” - NA DOBRY POCZĄTEK

ANDALUZYJSKA GRZANKA Z POMIDORAMI | 24 zł

ANDALUSIAN TOAST WITH TOMATOES

Pomidor, oliwa z oliwek, czosnek, płatki soli morskiej
Tomato, olive oil, garlic, sea salt flakes

KOSZYK CHLEBA | 18 zł

BREAD BASKET

Domowy chleb
House-made bread

OLIWKI HISZPAŃSKIE | 28 zł

SPANISH OLIVES

Mieszane oliwki, czosnek, rozmaryn, skórka pomarańczy
Olives, garlic, rosemary, orange peel

“ENTRANTES” - PRZYSTAWKI

SALATKA Z BOCZKIEM I SEREM MANCHEGO | 58 zł

“PANCETA & MANCHEGO” SALAD

Boczek, ser Manchego, orzechy, szpinak i lekki winegret balsamiczny
Bacon, Manchego cheese, nuts, spinach and light balsamico vinaigrette

TATAR Z TUŃCZYKA | 108 zł

TUNA TARTAR

Tuńczyk, pomidor, awokado, kawior z łososia, nasiona sezamu, olej sezamowy
Tuna, tomato, avocado, lettuce, sesame seeds, sesame oil

CARPACCIO Z BURAKA I CUKINII | 58 zł

BEET and ZUCCHINI CARPACCIO

Z wędzonym kremowym serem kozim i orzechami
with smoked creamy goats cheese and mixed nuts

ZUPA DNIA | 32 zł

SOUP OF THE DAY

Zapytaj kelnera o szczegóły
Ask the waiter for details

“TABLAS” - DESKA IBERYJSKICH SPECJAŁÓW

DESKA Z SZYNKĄ IBERICO | 98/196 zł

“IBERICO” - IBERICO HAM BOARD

Hiszpańska szynka żółędziowa iberyjska, chleb picos
Spanish Iberian acorn ham, picos bread

DESKA SERÓW | 128 zł

“QUESO” - CHEESE BOARD

Ser Manchego dojrzewający 3 miesiące, kozi ser, dojrzewający 2 miesiące ser mix krowi i owczy
Manchego cheese 3 month aged, goat cheese, “Mezcla” mix cow and sheep semi-aged

DESKA IBERYSJKA | 128 zł

“EMBUTIDO” - COLD CUTS BOARD

Ser Manchego, chorizo, salchichon, fuet, grzanka z pomidorami
Manchego cheese, chorizo, salchichon, fuet, tomato toast

“TAPAS”

CROQUETA Z KURCZAKIEM (2 szt) | 25 zł

CROQUETA WITH CHICKEN (2 pc)

Kurczak, beszamel, sos aioli
Chicken, béchamel, onion, aioli sauce

CROQUETA Z GRZYBAMI (2 szt) | 25 zł

CROQUETA WITH TRUFFLE AND MUSHROOM (2 pc)

Mieszanka grzybów, beszamel, oliwa truflowa, sos aioli
Mushroom mixture, béchamel, truffle oil, aioli sauce

CROQUETA DUO | 50 zł

DUO CROQUETA

(2+2)

PATATAS BRAVAS | 32 zł

Ziemniaki, sos aioli, pikantny sos brava, płatki chilli, pietruszka
Potatoes, onion, garlic, aioli sauce, spicy brava sauce, chili flakes, parsley

GARLIC MUSHROOMS | 36 zł

Mushrooms, garlic, olive oil, chili, parsley, sea salt flakes

GAMBAS AL AJILLO | 98 zł

Krewetki, cebula konfitowana, białe wino, czosnek, wędzona papryka, płatki chilli, pietruszka
Shrimps, onion, white wine, garlic, smoked paprika, chili flakes, parsley

PRZEGRZEBKI ATOMICZNE (4 szt) | 104 zł

ATOMIC SCALLOPS (4 pcs)

Przegrzebki, czosnek, beszamel, kawior z łosoja, magia
Scallop, garlic, bechamel, salmon roe, magic

“PLATOS PRINCIPALES” - DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI | 62 zł

CHICKEN BREAST

Pierś kurczaka, serwowana z sezonowymi warzywami oraz z tapenada z oliwek
Chicken breast pan-fried, seasonal vegetables sauteed and olive tapenade

PULPO | OŚMIORNICA | 108 zł

Ośmiornica, ziemniak, czosnek, słodka papryka, pieczona papryka, płatki soli morskiej
Octopus, potato, garlic, paprika pimenton, red pepper, pimenton oil, sea salt flakes

ARROZ CALDOSO DE MARISCO | SOCZYSTY RYŻ Z OWOCAMI MORZA | 198 zł

SEAFOOD JUICY RICE

Krewetki, kalmary, małże, cebula, czerwona papryka, zielony groszek, ryż
Shrimp, squid, octopus, mussels, onion, red pepper, green peas, rice

POLICZKI WOŁOWE Z TRUFLĄ | 118 zł

TRUFFLED BEEF CHEEKS

Duszone policzki wołowe z aromatem trufli, podane z grzybami i puree z batatów
Braised beef cheeks with truffle aroma, mushrooms and sweet potato puree

ANTRYKOT STEK WOŁOWY | 188 zł

BEEF ENTRECOTE (300g)

Czerwona papryka, młode ziemniaki, papryczki padron, aioli, płatki soli morskiej
Red pepper, new potatoes, padron peppers, aioli, sea salt flakes

“GUARNICIONES” - DODATKI

FRYTKI | POTATO FRIES | 26 zł

Ziemniak, aioli
Potatoes, aioli

FRYTKI Z BATATÓW | SWEET POTATO FRIES | 28 zł

Słodki ziemniak, aioli
Sweet potatoes, aioli

“NIÑOS” - MENU DLA DZIECI

PASTA POMIDOROWA | 32 zł

TOMATO PASTA

Makaron Penne, sos pomidorowy, parmezan
Penne pasta, tomato sauce, parmesan

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA | 38 zł

CHICKEN FINGERS

Kurczak w panierce, frytki, ketchup
Breaded chicken, fries, ketchup

“POSTRE” - DESER

SERNIK BASKIJSKI | 32 zł

BASQUE CHEESECAKE

Lody waniliowe, kruszonka z ciasteczek
Vanilla ice cream, cookie crumble

“FONDANT” | 35 zł

Czekolada, lody śmietankowe
Chocolate, cream ice cream

“CHURROS” | 32 zł

Cynamon, cukier, sos czekoladowy
Cinamon, sugar, chocolate sauce

LODY | ICE-CREAM | 22 zł

Różne smaki, 2 gałki
Different flavors, 2 scoops

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Kawa espresso | 16zł
Espresso

Double espresso | 22 zł

Americano | 20 zł

Cortado | 20 zł

Latte - Cappuccino - Flat white | 22 zł

Affogato | 28 zł
Vanila Ice cream + Coffee

Bombon | 24 zł
Condense Milk + Coffee

WODA

WATER

Woda Cisowianka 0,7L | 25 zł
Still water

Woda Perlage 0,7L | 30 zł
Sparkling water

LEMONIADA

LEMONADE

Klasyczna | 22 zł
Classic Lemonade

Imbirowa | 22 zł
Ginger Lemonade

Truskawkowa | 28 zł
Strawberry Lemonade

HERBATA

TEA

Zapytaj kelnera o szczegóły | 20 zł
Ask the service

Winter tea | 35 zł

SOK
JUICE

Pomarańczowy | 16 zł
Cappy Orange

Jabłkowy | 16 zł
Cappy Apple

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy | 25 zł
Feresh orange Juice

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS

Coca cola | 16 zł

Coca cola light | 16 zł

Fanta Orange | 16 zł

Sprite | 16 zł

KOKTAJLE
COCKTAIL

Sangria Czerwona | 36 zł
Red Sangria

Sangria Biała | 36 zł
White Sangria

Aperol Spritz | 38 zł

Campari Spritz | 38 zł

PIWO
BEER

Estrella Damm 33 cl | 25 zł

Estrella Galicia Especial 33 cl | 25 zł

Estrella de Galicia 0.0 33 cl | 25 zł

Mahou 5 Estrellas 33cl | 25 zł

Alambra Reserva 1925 33cl | 30 zł

SZEF KUCHNI POLECA | DINNER SPECIALS

Od 16:00 do zamknięcia | From 4pm to close

CROQUETAS Z SZYNKĄ HISPANSKĄ (2 szt) | 30 zł

SPANISH HAM CROQUETAS

Szynka hiszpańska, beszamel, sos aioli
Spanish Ham, bechamel, aioli

LETNIA SAŁATKA Z TUŃCZYKA | 54 zł

SUMMER TUNA SALAD

Tuńczyk, pomidor, liście sałaty, winegret czosnkowo-pietruszkowy
Tuna, tomato, lettuce, garlic parsley Vinaigrette

DORSZ A LA VIZCAYA | 92 zł

CODFISH A LA VIZCAINA

Dorsz, ziemniaki, sos z pieczonej papryki
Codfish, potatoes, roasted pepper sauce

PIMIENTOS DE PADRON | 48 zł

Papryczki Padrón, ziemniaki, płatki soli
Padron peppers, potato, salt flakes

CHORIZO & TXISTORRA EN SALSA | 68 zł

Chorizo, txistorra, cebula, czerwone wino, sos pomidorowy, pietruszka
Chorizo, txistorra, onion, red wine, tomato sauce, and parsley

STEK WIEPRZOWY „IBERYJSKA TAJEMNICA” | 108 zł

“SECRETO IBERICO” PORK STEAK

Stek z wieprzowiny iberyjskiej, ratatouille a la Manchego
Iberico Pork steak, ratatouille a la Manchego