

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 | ANDALUSIAN TOAST 18 zł

PAN CON TOMATE

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

KOSZYK CHLEBA | BREAD BASKET | 12 zł

CESTA DE PAN

Domowa Focaccia
House-made Focaccia bread

OLIWKI HISZPAŃSKIE | 22 zł

SPANISH OLIVES

Marynowane oliwki, czosnek, rozmaryn, skórka cytrusowa
Olives, garlic, rosemary, citrus peels

"TABLAS" - DESKA IBERYJSKICH SPECJAŁÓW

DESKA Z SZYNKĄ IBERICO | IBERICO HAM BOARD 88/176 zł

JAMON DEL BUENO

Hiszpańska szynka żółtodziowa iberyjska, chleb Picos
Spanish Iberian acorn ham, Picos bread

DESKA SERÓW | 88 zł

"QUESO" - CHEESE BOARD

Ser Manchego dojrzewający 3 miesiące, kozi ser, Ser wędzony San Simon
Manchego cheese 3 month aged, goat cheese, San Simon Smoked cheese

DESKA IBERYJSKA | 98 zł

"EMBUTIDO" - COLD CUTS BOARD

Hiszpański ser, chorizo, salchichon, fuet, grzanka z pomidorami
Spanish cheese, chorizo, salchichon, fuet, foaccaia tomato toast

"ENTRATES" - PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BAKŁAŻANĄ I SEREM FETA | EGGPLANT & FETA CARPACCIO | 54 zł

CARPACCIO DE BERENJENA Y FETA

Grilowany bakłażan, ser feta, granat, rukola, olej bazyliowy
BBQ eggplant, feta cheese, pomegranate, arugula, basil oil

SALATKA Z MANDARYNKĄ I DYNIĄ | PUMPKIN AND MANDARINA SALAD | 44 zł

ENSALADA DE MANDARINA Y CALABAZA BRASEADA

Grillowana dynia, konfitowana mandarynka, migdały, sałata rzymska, oliwa z oliwek balsamik vinegar
BBQ Pumpkin, confited mandarina, almond, baby romana salad, olive oil, Balsamico cream

TORTILLA DE PATATAS – NIEOFICJALNE HISZPAŃSKIE DANIE NARODOWE | 25 zł

TORTILLA DE PATATA – THE UNOFFICIAL SPANISH NATIONAL DISH

Ziemniaki, jajko, focaccia, sos aioli
Potato, egg, focaccia bread, and aioli sauce

“NIÑOS” - MENU DLA DZIECI

PASTA POMIDOROWA | 32 zł

TOMATO PASTA

Makaron Penne, sos pomidorowy, ser Manchego

Penne pasta, tomato sauce, Manchego cheese

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA | 34 zł

CHICKEN FINGERS

Kurczak w panierce, frytki, ketchup

Breaded chicken, fries, ketchup

ROSÓŁ Z KURCZAKA | CHICKEN SOUP | 28 zł

SOPA DE POLLO

Makaron, kurczak, marchewka,

egg pasta noodles, chicken, carrot

KIEŁBASA Z ZIEMNAKAMI | SAUSAGES & POTATO | 44 zł

Kiełbasa, ziemniak, ketchup

Sausage, potato, ketchup

DZIECIĘCA SAŁATKA | KIDS SALAD | 28 zł

Mix świeżych warzyw, sałata, oliwa z oliwek

Mix vegetables, salad, olive oil

“GUARNICIONES” - DODATKI

FRYTKI I POTATO FRIES | 22 zł

PATATAS FRITAS

Ziemniaki, aioli

Potatoes, aioli

FRYTKI Z BATATÓW | SWEET POTATO FRIES | 25 zł

PATATAS FRITAS DE BONIATO

Słodki ziemniak, aioli

Sweet potatoes, aioli

DODATKOWA SAŁATKA | GREEN SALAD | 28 zł

ENSALADA VERDE

Mieszanka sałat, sos winegret

Mix of salads, vinaigrette

ZAPIEKANA FOCCACIA Z SEREM | ROAST FOCCACIA WITH CHEESE | 25 zł

TOASTADA DE QUESO

Focaccia, ser, zioła

Focaccia, cheese, herbs

"TAPAS"

CROQUETAS Z SZYNKĄ HISPANSKĄ | HAM CROQUETAS | 28 zł

CROQUETAS DE JAMON (4 pcs)

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

SAŁATKA JARZYNOWA | COLD POTATO SALAD | 28 zł

ENDSALADA RUSA

Majonez, ziemniak, zielony groszek, papryka, marchewka, kawior ze śledzia, oliwki
Mayonaise, potato, green peas, pepper, carrots, herring caviar, olives

SMAŻONE GRZYBY | SAUTEED MUSHROOMS | 29 zł

SALTEADO DE SETAS

Mieszanka grzybów, czosnek, oliwa z oliwek, chili, pietruszka, płatki soli morskiej.
Mushrooms mix, garlic, olive oil, chili parsley, sea salt flakes

PAPRYCZKI PADRON | PADRON PEPPERS | 42 zł

PIMIENTOS DE PADRON

Papryczki Padron, ziemniaki, płatki soli
Padron peppers, new potatoes, salt flakes

CHORIZO W SOSIE | CHORIZO SAUSAGE IN SAUCE | 38 zł

CHORIZO EN SALSA

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

ZIEMNIAKI BRAVAS | BRAVAS POTATOES | 29 zł

PATATAS BRAVAS

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

BOCZEK Z GRILLA TAPA | PORK BELLY TAPA | 68 zł

PANCETA A LA BRASA

Puree ziemniaczane z selera i padron, wieprzowina BBQ, puder z zielonych oliwek
Celeriac-Padron mash potato, BBQ Pork belly, green olive crust

KREWETKA | PRAWNS "EL PATIO" | 88 zł

GAMBAS

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

“PLATOS DE CUCHARA” -

ZUPA DNIA | SOUP OF THE DAY | 28 zł

SOPA DEL DIA

Zapytaj kelnera o szczegóły

Ask the waiter for details

GULASH | LENTILS STEW | 39 zł

POTAJE DE LENTEJAS

Soczewica, chorizo, marchew, cebula, papryka pimenton, ziemniaki

Lentils, chorizo, carrot, onion, pimenton, potato

RISOTTO GRZYBOWE Z AROMATEM TRUFLI | TRUFFLE MUSHROOM RISSOTO | 54 zł

ARROZ DE SETAS Y TRUFA

Mieszanka grzybów, rufla, biała cebula, czosnek, śmietana, ser manchego

Mix mushrooms, truffle, white onion, garlic, cream, manchego cheese

SOCZYSTY RYŻ Z OWOCAMI MORZA | SEAFOOD JUICY RICE | 178 zł

ARROZ CALDOSO DE MARISCO

Krewetki, kalmary, małże, cebula, czerwona papryka, zielony groszek, ryż

Shrimp, squid, mussels, onion, red pepper, green peas, rice

“PLATOS PRINCIPALES” - DANIA GŁÓWNE

PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI | CHICKEN BREAST | 62 zł

POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS

Pierś kurczaka, serwowana z sezonowymi warzywami oraz z tapenada z oliwek

Chicken breast pan-fried, seasonal vegetables sauteed and olive tapenade

DORSZ A LA VIZCAYA | CODFISH VIZCAINA STYLE | 82 zł

BACALAO A LA VIZCAINA

Dorsz, ziemniaki, sos z pieczonej papryki

Codfish, potatoes, roasted pepper sauce

OŚMIORNICA | OCTOPUS | 94 zł

PULPO

Ośmiornica, ziemniak, czosnek, słodka i pieczona papryka, płatki soli morskiej

Octopus, potato, garlic, paprika pimenton, red pepper, pimenton oil, sea salt flakes

STEK WIEPRZOWY “IBERYJSKA TAJEMNICA” | IBERICO PORK STEAK | 78 zł

SECRETO IBERICO CON PISTO

Stek z wieprzowiny iberyjskiej, ratatouille a la Manchego, tymianek,

Iberico Pork steak, ratatouille a la Manchega, thyme

ANTRYKOT STEK WOŁOWY | 132 zł

BEEF ENTRECOTE (300 g)

Czerwona papryka, młode ziemniaki, papryczki padron, ajolio, płatki soli morskiej

Red pepper, new potatoes, padron peppers, ajolio, sea salt flakes

"POSTRE" - DESER

SERNIK BASKIJSKI I BASQUE CHEESECAKE | 30 zł

TARTA DE QUESO STILO VASCO

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

CZEKOLADOWY WULKAN | CHOCOLATE FONDANT 32 ZŁ

VOLCAN DE CHOCOLATE

Czekolada, jajka, mąka, lody śmietankowe, ciasto czekoladowe
Chocolate, eggs, flour, cream ice cream, chocolate cookie crust

"CHURROS" | 30 zł

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

CIASTO CYTRYNOWO | LEMON PIE | 30 ZŁ

PASTEL DE LIMON

Cytryna, ciasto z ciasteczek, brązowy cukier, masło, serek śmietankowy,
mleko skondensowane
Lemon, cookie crust, brown sugar, butter, creamy cheese, condense milk

LODY | ICE CREAM | 20 zł

Różne smaki, 2 gałki
Diffrent flavors, 2 scoops

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Kawa espresso | 14 zł
Espresso

Podwójne espresso | 16 zł
Double espresso

Americano | 15 zł

Cortado | 18 zł

Latte - Cappuccino - Flate white | 20 zł

Affogato | Lody Waniliowe + kawa | 28 zł
| Vanila Ice Cream + Coffe

Bombon | Mleko skondensowane + kawa | 22 zł
Condense Milk + Coffe

WODA

WATER

Woda Cisowianka 0,3 | 18zł - 0,7 L | 25 zł
Niegazowana | Still water

Woda Perlage 0,3 | 18zł - 0,7 L | 30 zł
Gazowana | Sparkling water

LEMONIADA

LEMONADE

Klasyczna | 22 zł
Classic Lemonade

Imbir | 25 zł
Ginger Lemonade

Sezonowa lemoniada | 25 zł
Seasonal Lemonade

HERBATA

TEA

Zapytaj kelnera o szczegóły | 20 zł
Ask the service

Herbata zimpwa | 30 zł
Winter tea

SOK JUICE

Pomarańczowy | 16 zł

Jabłkowy | 16 zł

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy | 25 zł
Fresh orange juice

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Coca Cola | 16 zł

Coca Cola Zero | 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 33cl | 25 zł

Estrella Galicia Especial 33cl | 25 zł

Estrella de Galicia 0.0 % 33cl | 25 zł

Mahou 5 Estrellas 33cl | 25 zł

Alambra Reserva 1925 33cl | 30 zł

Estrella Damm 1L | 48 zł