



PATIO
SANTA
CLARA

UN PICOTEO

A SNACK / UN GRIGNOTAGE

€

Jamón 100% ibérico de bellota <i>100% acorn-fed Iberian ham / Jambon ibérique de bellota 100 %</i>	26
Queso puro de oveja semicurado y viejo, Adiano <i>Pure semi-cured and aged sheep cheese, Adiano / Fromage pur de brebis semicuré et vieux, Adiano</i>	16
Tabla de Salazones (MOJAMA, BONITO, HUEVA DE MARUCA Y MUJOL) <i>Salted fish platter (MOJAMA, BONITO, MARUCA ROE, AND MUJOL) / Plateau de salaisons (MOJAMA, BONITO, OEUF DE MARUCA ET MUJOL)</i>	23
Tabla de Ibéricos (JAMÓN, CAÑA DE LOMO, SALCHICHÓN Y SOBRASADA) <i>Iberian platter (HAM, LOIN, SALCHICHÓN, AND SOBRASADA) / Plateau ibérique (JAMBON, CAÑA DE LOMO, SALCHICHÓN ET SOBRASADA)</i>	23
Anchoas con escalivada al carbón <i>Anchovies with grilled vegetables / Anchois avec escalivada au charbon</i>	22
Tartar de sardinas ahumadas y aguacate <i>Smoked sardine and avocado tartare / Tartare de sardines fumées et avocat</i>	17
Croquetas de puchero <i>Stew croquettes / Croquettes de pot-au-feu</i>	14
Croquetas de choco <i>Cuttlefish croquettes / Croquettes de choco</i>	14

PARA COMENZAR

TO START / POUR COMMENCER

€

Salmorejo con Jamón ibérico <i>Salmorejo with Iberian ham / Salmorejo avec jambon ibérique</i>	10
Mazamorra con atún marinado <i>Mazamorra with marinated tuna / Mazamorra avec thon mariné</i>	14
Ensaladilla con ventresca de atún <i>Tuna belly salad / Salade de ventresca de thon</i>	15
Ensalada de tomate, rúcula con aderezo de pesto y burrata <i>Tomato and arugula salad with pesto dressing and burrata / Salade de tomates et roquette avec vinaigrette au pesto et burrata</i>	16
Ensalada de brotes tiernos, pipirrana y arroz negro de sepia <i>Tender shoots salad with pipirrana and cuttlefish black rice / Salade de jeunes pousses, pipirrana et riz noir de seiche</i>	16
Carpaccio de quisquillas <i>Prawn carpaccio / Carpaccio de crevettes</i>	22
Mejillones picantes con salsa de coco <i>Spicy mussels with coconut sauce / Moules épicées avec sauce au coco</i>	20
Setas y espárragos asados al carbón <i>Grilled mushrooms and asparagus / Champignons et asperges grillés</i>	18
Tartar de Atún de Almadraba <i>Tuna tartare from Almadraba / Tartare de thon d'Almadraba</i>	23
Carabineros, pochado de patatas y huevos <i>Red prawns with poached potatoes and eggs / Camarons avec pommes de terre pochées et oeufs</i>	38

PESCADOS

FISH / POISSONS

€

Rodaballo a la parrilla con salsa de ajos y guindilla <i>Grilled turbot with garlic and chili sauce / Sole grillée avec sauce à l'ail et au piment</i>	100g/ 10
Lubina asada al carbón con su refrito y vinagre de Pedro Ximénez <i>Grilled sea bass with sautéed garlic and Pedro Ximénez vinegar / Dorade grillée avec sa friture et vinaigre de Pedro Ximénez</i>	23
Calamar de potera braseado <i>Braised pot-caught squid / Calamar braisé de potera</i>	26
Bacalao aliñado con salteado de verduras <i>Cod seasoned with sautéed vegetables / Morue assaisonnée avec légumes sautés</i>	25
Atún Rojo de Almadraba <i>Red tuna from Almadraba / Thon rouge d'Almadraba</i>	25
Pescado del día a la brasa <i>Fish of the day grilled / Poisson du jour grillé</i>	S/M

CARNES

MEATS / VIANDES

€

Entrecot de vaca a la brasa <i>Grilled beef entrecôte / Entrecôte de boeuf grillée</i>	26
Paletilla de cordero deshuesada <i>Shoulder of lamb / Épaule d'agneau</i>	25
Chuletitas de cordero al carbón <i>Grilled lamb chops / Côtelettes d'agneau grillées</i>	26
Steak tartar <i>Steak tartare / Steak tartare</i>	24
Rabo de toro <i>Oxtail / Queue de boeuf</i>	23

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES

€

Caldoso de carabineros

Rice soup with red prawns / Soupe de riz aux carabiniers

MÍNIMO 2 PAX. 22 pax.

Meloso campero de costilla ibérica y alcachofas

Creamy country-style rice with Iberian rib and artichokes /

U/ MINI

Riz crémeux de campagne avec côtes ibériques et artichauts

MÍNIMO 2 PAX. 19 pax.

Negro seco de paella con choco y gamba

Dry black rice with cuttlefish and prawns /

Riz noir sec avec choco et crevettes

MÍNIMO 2 PAX. 20 pax.

Pasta con boletus y panceta ahumada

Pasta with boletus and smoked pancetta / Pâtes aux boletus et pancetta fumée

18

Gnocchi con pesto y chipirones

Gnocchi with pesto and baby squid / Gnocchis au pesto et chipirons

18

AL-ÁNDALUS

AL ANDALUS

€

Briwat de pollo y pistachos con yogurt especiado

Chicken and pistachio briouats with spiced yogurt /

Briouats de poulet et pistaches avec yaourt épicé

18

Kefta de sardinas

Sardine kefta / Kefta de sardines

18

Cuscús de cordero y verduras

Lamb and vegetable couscous / Couscous d'agneau et légumes

20

Pinchos de cordero moruno

Moroccan-style lamb skewers / Brochettes d'agneau marocain

20

Tajín de cordero con ciruelas

Lamb tagine with prunes / Tajine d'agneau aux pruneaux

23

ACOMPañAMIENTOS

SIDES / ACCOMPAGNEMENTS

€

Patatas pochadas con ajo

Poached potatoes with garlic / Pommes de terre pochées à l'ail

Ensalada de lechuga y cebolla

Lettuce and onion salad / Salade de laitue et d'oignon

Verduras de temporada a la brasa

Grilled seasonal vegetables / Légumes de saison grillés

Espárragos trigueros

Green asparagus / Asperges vertes

5

POSTRES

DESSERTS

€

Tatin de manzana

Apple Tatin / Tatin de pomme

Pastel cordobés

Córdoba cake / Gâteau cordouan

Yogurt con frutas, dulce de leche y granola

Yogurt with fruit, dulce de leche, and granola / Yaourt avec fruits, dulce de leche et granola

Crema fría de chocolate

Cold chocolate cream / Crème froide au chocolat

Crème brûlée

Crème brûlée / Crème brûlée

Helado de pistacho

Pistachio ice cream / Glace au pistache

8

VINOS DE POSTRE

DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

€

D.O. MONTILLA-MORILES

Cream Seco & Pelín (Lagar Santa Magdalena), PEDRO XIMENEZ

41

LA SECA (VALLADOLID)

Dulce de Invierno (Javier Sanz), VERDEJO Y GROSSA DE MOLDAVIA

40

D.O. PENEDEès

Gramona VI (Glass Gewürztraminer), GEWÜRZTRAMINER

42



1800
TEQUILA