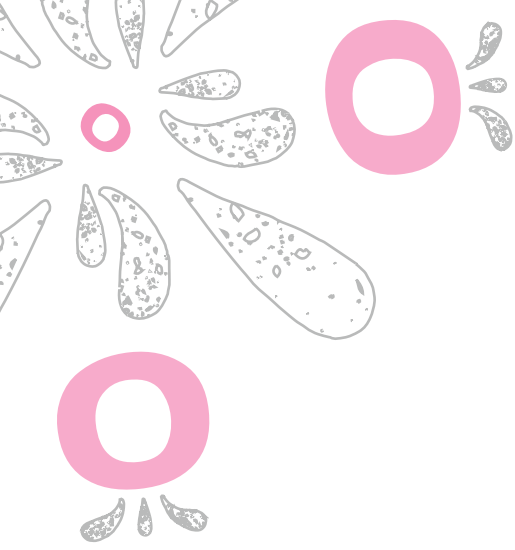




EL PATIO
Tlaquepaque · Cocina con raíces



Menú a la Carta



DISFRUTA
come y bebe
que la vida es breve



PARA BOTANEAR

Chicharrón de Pulpo 120g	\$195
Trocitos crujientes servidos en una cama fresca de lechugas, acompañado de aderezo especial con limón real.	
Guacapatío 260g	\$135
Tradicional guacamole con pico de gallo. 	
Con Chapulines de Oaxaca. \$188	
Molotes de Plátano Macho 3 piezas 	\$108
Rellenos de frijol negro y queso sobre nuestro mole poblano.	
Panuchos 5 piezas	\$108
Los sabores de la península yucateca, con cochinita pibil y salsa de chile habanero.	
Tortita Ahogada 1 pieza	\$82
Acompañada de cebollitas desfleadas, salsa dulce, salsa brava y limón.	
Tortita de Camarón 1 pieza	\$145
Con birote salado, bañada con salsa cremosa de chile morita y jitomate, mousse de aguacate y salsa picosa de chile con almendras.	
Tostaditas de Camarón 3 piezas	\$135
Tostaditas de maíz con machaca de camarón gratinada y aguachile de jamaica con habanero acompañadas con aguacate y aderezo de cilantro.	
Sopitos de Tuétano y Rib Eye 3 piezas	\$228
Sopes de maíz con salteado de verdura y chicharrón de Rib Eye, coronados con tuétano a la parrilla y salsita martajada.	

PARA TAQUEAR

Queso Fundido	\$138
Queso fundido natural.	
Con guiso a elegir: Rajas poblanas, champiñones o chorizo. \$158	
Taco de Chile Güero 1 pieza	\$215
Chile güero relleno de camarón a la mexicana, sobre un tuétano a la parrilla en tortilla de masa de chicharrón seco, láminas de aguacate y chicharrón de chile morita.	
Tacos de Pulpo Zarandeado 3 piezas	\$210
Pulpo zarandeado a la parrilla 90g, sobre tortilla de maíz adobada, con guacamole tropical con mango y manzana, un toque de aceite de ajonjolí y aderezo de cilantro.	
Tuetanitos a la Parrilla	\$258
Acompañados con esquites, queso de rancho, un toque de mayonesa de habanero y tortillas recién hechas.	

SOPAS Y ENSALADAS

<p>Sopa Azteca \$102</p> <p>Sopa de tortilla con la receta de la casa, acompañada de panela, aguacate, chicharrón, chile pasilla y crema.</p>	<p>Ensalada Jamaica 215g \$145</p> <p>De espinacas y lechugas con queso de cabra empanizado, fresa, vinagreta de jamaica y un toque de palanqueta de nuez hecha en casa.</p>
<p>Crema de Chile Poblano \$102</p> <p>Acompañada de rajas poblanas con elote dulce y queso cotija empanizado con ajonjolí.</p>	<p>Ensalada Patio 315g \$145</p> <p>Lechugas mixtas, panela, cherrys, durazno o mango (según temporada), aguacate y tortilla de huitlacoche frita con vinagreta de cilantro.</p>
<p>Consomé de Pollo \$102</p> <p>Acompañado de arroz con verduras y pollo a las brasas.</p>	<p style="text-align: center; color: #e91e63;">Agregar a ensalada: Pollo a la Plancha o Empanizado 100g +\$60</p>

PLATOS FUERTES

<p>Filete Tlaquepaque \$315</p> <p>Medallón de filete de res a la parrilla 220g, bañado en salsa de chorizo al gratin, servido con guacamole.</p>	<p>Pollo en Mole \$245</p> <p>Al estilo poblano acompañado de arroz, plátano macho y cebollitas desflemadas. Pechuga 200g.</p>
<p>Filete en Costra de Café \$315</p> <p>Filete de res al grill 220g cubierto en costra de café, un toque de gravy de vino tinto, acompañado de vegetales y puré de papa al ajo.</p>	<p>Enchiladas Verdes 4 piezas \$235</p> <p>Enchiladas rellenas de pollo guisado con un toque de perejil, gratinadas y bañadas en salsa cremosa de tomate verde asado y cilantro fresco.</p>
<p>Barbacoa de Res \$295</p> <p>Barbacoa de res 200g cocinada a fuego lento en hojas de vástago y especias, con tortillitas recién hechas y frijoles rancheros.</p>	<p>Enmoladas 4 piezas \$235</p> <p>Enmoladas de pollo guisado en tortilla de maíz, cubiertas con nuestro mole almendrado, ajonjolí tostado y cebollitas desflemadas.</p>
<p>Birria de Jalisco \$240</p> <p>De res 200g acompañada de frijoles refritos.</p>	<p>Camarones al Tequila \$318</p> <p>Camarones 200g flameados al Tequila en salsa cremosa de chile ancho, servido con arroz con col caramelizada y un toque de pesto de hierbabuena.</p>
<p>Tampi Patio \$288</p> <p>La clásica tampiqueña 200g acompañada con enchilada, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.</p>	<p>Pescado Piña Cilantro \$278</p> <p>Filete de pescado a la plancha 220g bañado en salsa de piña rostizada con anís y cilantro fresco, acompañado de vegetales salteados.</p>
<p>Arriero \$260</p> <p>Fajitas de arrachera 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.</p>	<p>Atún en Costra de Amaranto \$270</p> <p>Atún fresco 200g, sellado, cubierto de amaranto, acompañado de vinagreta enmielada y vegetales asados al romero.</p>
<p>Chamorro Adobado \$265</p> <p>650g Al axiote y naranja, horneado en hoja de vástago, acompañado de frijoles refritos y cebollitas desflemadas.</p>	<p>Salmón al Chipotle \$372</p> <p>220g Servido sobre enchiladas adobadas de camarón y un espejo de salsa chipotle cremosa.</p>
<p>Fajipollo \$245</p> <p>Fajitas a la plancha 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.</p>	<p>Salmón en Salsa de Cacahuete \$372</p> <p>Filete de salmón a la plancha 220g, servido sobre rajas poblanas con un toque de vino blanco y salsa cremosa de cacahuete tostado, acompañado de chochoyotes fritos.</p>

LOS CHILES DE NUESTRO MÉXICO

- Chile en Nogada** 1 pieza **\$270**
Al estilo poblano, con la receta de la casa, acompañado con nuez y granada (según temporada).
- Chile Panzón** 1 pieza **\$270**
Chile ancho relleno de puntas de filete de res guisadas, capeado, servido sobre mole poblano almendrado, bañado en salsa de tres quesos con ajo rostizado y trocitos de camote frito.
- Chile Relleno** 1 pieza **\$235**
Chile poblano capeado, relleno de queso adobado con elote guisado, bañado en salsa de jitomate, acompañado de plátano macho frito y arroz.
- Chile Hojaldrado** 1 pieza **\$230**
Chile poblano hojaldrado, relleno de champiñones, flor de calabaza y queso crema, acompañado de salsas de pimiento rojo y frijol negro.

DEL ASADOR

Nuestros cortes son asados al carbón, acompañados de papa al horno con mayonesa de habanero y zanahorias baby grilleadas.

Arrachera 300g CHOICE **\$408**

Rib Eye 350g CHOICE **\$538**

Todas nuestras carnes se recomienda consumirlas entre término medio y tres cuartos, por encima de ellos la carne puede perder calidad y jugo. Por debajo del término tres cuartos es bajo responsabilidad del comensal.

MOLCAJETES Y SOMBRERO

Molcajetes

Bañado en salsa verde con pimientos, cebolla, mix de queso y chilito toreado.

Arrachera 200g **\$295**

Camarón 200g **\$320**

Molcajete Mar y Tierra **\$365**

Molcajete de camarón 100g y arrachera 150g con vegetales a la plancha, panela fresca, chorizo asado 100g, quesadilla de maíz y nopalito, bañado con salsa borracha ligeramente picosa.

Sombrero Patio Para 2 o 3 personas **\$795**

Puntas de res, fajitas de arrachera, queso fundido con chorizo, taquitos dorados, guacamole y frijoles refritos.

PARA LOS PEQUES

Hamburguesa

Hamburguesa con jitomate, lechuga, queso manchego gratinado y papitas a la francesa.

Res 100g **\$130**

Milanesa de pollo empanizada 100g **\$130**

Nuggets

Crujientes tiras empanizadas de pollo o pescado servidas con lechuga y papitas a la francesa.

Pechuga de Pollo 100g **\$130**

Pescado 100g **\$140**

Porciones Adicionales

Aguacate 75g

\$50

Guacamole 95g

\$62

Arroz blanco 95g

\$28

Papas a la francesa 100g

\$50

Frijoles refritos 110g

\$28

Plátano macho 60g

\$45

Gordita de maíz 1 pieza

\$62

Verduras asadas 100g

\$62

Natural o con guiso

BEBIDAS

Bebidas

Agua fresca	350 ml	\$42
Pregunta por los sabores del día		
Limonada o Naranjada	350 ml	\$42
Smoothies	350 ml	\$75
Pregunta por los sabores del día		
Chocomilk	350 ml	\$40
Agua Natural Embotellada	500 ml	\$35
Refrescos	355 ml	\$42
Topochico	355 ml	\$44
Agua de Piedra	360 ml	\$62
Mineral carbonatada		
Clamato	260 ml	\$65
Cazuelita sin alcohol	350 ml	\$75
Tisana helada	210 ml	\$68
<ul style="list-style-type: none"> · Durazno, piña, mango · Fresa, arándano, pétalo de rosa · Kiwi, maracuyá · Avellana, chabacano, coco 		
Piñada	350 ml	\$60

Tipo de leche:

Deslactosada, Almendra +\$10



¡Ayuda a cuidar el planeta, pide tu bebida sin popote!

Nuestros Cocteles

Cazuelita de la Casa	400 ml	\$122
La clásica voladora con Tequila Campo Azul Blanco Selecto		
Cantarito Tejuinero	300 ml	\$135
Tradicional tejuino, un toque de tamarindo, Tequila Tradicional Reposado y nieve de garrafa de limón		
Jamaiquita	210 ml	
Con extracto de jamaica natural, notas cítricas de naranja, limón y un toque de sal de gusano		
· Con Tequila Campo Azul Reposado		\$116
· Con Mezcal 400 Conejos Joven		\$145
Margaritas	240 ml	\$116
Limón, tamarindo, fresa o durazno		
Mezcalito	240 ml	\$168
Maracuyá, Mezcal 400 Conejos Joven, un toque de limón, hierbabuena y sal de gusano		
Mimosa	180 ml	\$56
Piña Colada	350 ml	\$80
Sangría	350 ml	\$65
Cocteles Tisanas	240 ml	\$110
<ul style="list-style-type: none"> · Durazno, piña, mango con Vino Rosado · Fresa, arándano, pétalo de rosa con Vino Tinto · Kiwi, maracuyá con Vino Blanco 		

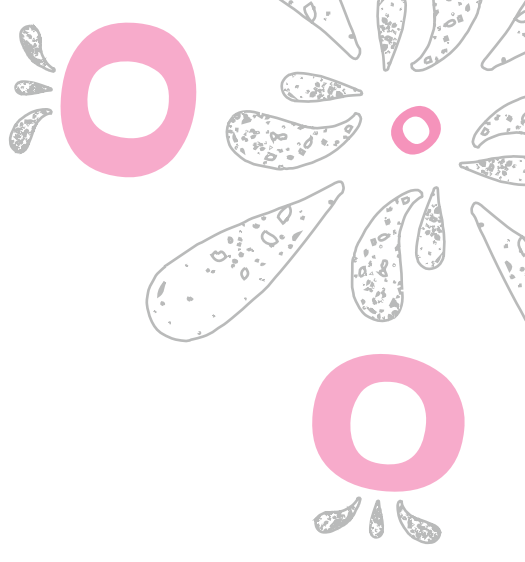
CERVEZA

Cerveza


Corona, Corona Light, Victoria, Pacífico, Estrella	355 ml	\$48
Michelob Ultra	355 ml	\$62
Stella Artois	330 ml	\$70
Modelo Especial	355 ml	\$56
Negra Modelo	355 ml	\$56
Dos Equis Lager	325 ml	\$46
Bohemia Clara Pilsner	355 ml	\$56
Bohemia Oscura Viena	355 ml	\$56

Cerveza Artesanal

Colimita Lager	355 ml	\$90
Piedra Lisa Session IPA	355 ml	\$92
Cayaco Lager Tropical	355 ml	\$90
Páramo Pale Ale	355 ml	\$92
Minerva Viena	355 ml	\$90
Minerva Stout	355 ml	\$90
Fiesta Latina Cerveza de Agave · Libre de Gluten	355 ml	\$95



No viniste a
TLAQUEPAQUE
si no probaste un
CANTARITO
🌶️ de la casa 🌶️





 www.elpatio.com.mx

 [@elpatiorestaurante](https://www.facebook.com/elpatiorestaurante)

 [@elpatitlaquepaque](https://www.instagram.com/elpatitlaquepaque)