



**EL PATIO**  
Tlaquepaque · Cocina con raíces



**Menú a la Carta**

**DISFRUTA**  
come y bebe  
que la vida es breve



## ENTRADAS

### Cecina de Yecapixtla 200g \$289

Platillo típico del estado de Morelos, Cecina de Yecapixtla acompañada de salsa martajada, aguacate, crema y queso fresco, cocinada en su mesa.

### Ceviche Patio 200 g \$230

Ceviche de atún fresco, servido con aguacate, poro frito, mayonesa de chile cascabel y marinación de jengibre y chile habanero.

### Tacos de Camarón con costra de Chicharrón 3 piezas \$169

Tacos de camarón en costra de chicharrón duro, con salsa de jalapeño confitado y mayonesa de habanero tatemado.

### Molcajete de Guacamole \$239

Tradicional guacamole con chicharrón de la Ramos 100g , preparado en su mesa, servido con tortillas de maíz azul.

### Tuetanitos a la Parrilla \$289

Acompañados con esquites, queso de rancho, un toque de mayonesa de habanero y tortillas recién hechas.

### Sopitos de Rib Eye y Tuétano 3 piezas \$255

Sopes de maíz con salteado de verdura y chicharrón de Rib Eye, coronados con tuétano a la parrilla y salsita martajada.

## PARA BOTANEAR

### Esquites de Maíz Criollo 145g \$109

Esquites de maíz criollo servidos con mayonesa de chile cascabel y queso fresco.

### Flautas de Chamorro 3 piezas \$139

Flautas de chamorro, servidas en tortilla raspada con mayonesa de habanero y salsa de chile jalapeño.

### Molotes de Plátano Macho 3 piezas \$139

Rellenos de frijol negro y quesillo sobre nuestro mole poblano.

### Tortita Ahogada 1 pieza \$105

Acompañada de cebollitas desfleadas, salsa dulce, salsa brava y limón.

### Tortita Ahogada de Camarón 1 pieza \$149

Con birote salado, bañada con salsa cremosa de chile morita y jitomate y aguacate.

### Queso Fundido

Queso fundido natural \$155  
Con guiso a elegir: Rajas poblanas, Champiñones, Chorizo \$179

## PARA TAQUEAR

### Tacos de Pulpo Zarandeado 3 piezas \$229

Pulpo zarandeado a la parrilla 90g, sobre tortilla de maíz adobada, con guacamole tradicional, un toque de aceite de ajonjolí y aderezo de cilantro.

### Tacos de Pulpo al Pastor 3 piezas \$229

Crujientes tacos de pulpo al pastor, servidos con aguachile verde picante y aguacate tatemado.

### Los Olvidados 3 piezas \$169

Tacos olvidados de camarón con rajas poblanas y queso gratinado, servidos en las brasas.

### Tacos Pibil 3 piezas \$139

Tacos de cochinita pibil y un toque de frijol negro, los acompañamos con salsa xnipec y aguacate tatemado con sal de gusano.

### Molcajete de Guacamole

Tradicional guacamole, servido con tortillas de maíz azul.

🌿 Natural 250g \$159 Chapulines 10g \$219

## SOPAS Y ENSALADAS

<p><b>Sopa Azteca</b> \$129</p> <p>Sopa de tortilla con la receta de la casa, acompañada de panela, aguacate, chicharrón, chile pasilla y crema.</p>	<p><b>Ensalada Patio</b> 315g \$165</p> <p>Mix de lechugas acompañadas de queso, jitomate cherry, tomate verde y aguacate, servida con chips de tortilla de maíz azul y vinagreta de cilantro.</p>
<p><b>Sopa de Frijol Negro</b> \$129</p> <p>Sopa de frijol negro con epazote, queso fresco y un toque de chile serrano.</p>	<p><b>Ensalada Jamaica</b> 215g \$165</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><b>Crema de Maíz con Flor de Calabaza</b> \$129</p> <p>Crema de maíz, servida con flor de calabaza, maíz tatemado y pan de elote.</p>	<p><b>Rosa Mexicana</b> 200g \$165</p> <p>Ensalada de betabel rostizado servido con jocoque, mix de hojas verdes, un toque de pistache, palanqueta de nueces y vinagreta de miel con chile morita.</p>
<p><b>Consomé de Pollo</b> \$129</p> <p>Acompañado de arroz con verduras y pollo deshebrado.</p>	<p><b>Agregar a ensalada:</b> Pollo a la Plancha o Empanizado 120g +\$105</p>

## PLATOS FUERTES

<p><b>Filete Tlaquepaque</b> \$349</p> <p>Medallón de filete de res a la parrilla 220g, bañado en salsa de chorizo al gratin, servido con guacamole.</p>	<p><b>Chamorro Adobado</b> \$295</p> <p>650 g Cocinado al axiote y naranja, horneado en hoja de vástago con un adobo de almendra y ajonjolí.</p>
<p><b>Filete en Salsa de Tuétano y Vino</b> \$349</p> <p>Filete de res 220 g en salsa de tuétano y vino tinto mexicano, acompañado de puré de papa rústico.</p>	<p><b>Fajipollo</b> \$269</p> <p>Fajitas a la plancha 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.</p>
<p><b>Birria de Jalisco</b> \$259</p> <p>De res 200g acompañada de frijoles refritos.</p>	<p><b>Pechuga Mixe</b> 200 g \$289</p> <p>Pechuga de pollo rellena de espinacas, en salsa cremosa de chile Mixe, acompañada de verduras a la parrilla.</p>
<p><b>Birria de Hongos</b> \$259</p> <p>Mixiote de hongos 150 g en caldillo de birria, un toque de cebolla morada, cilantro fresco y salsa de chile de árbol.</p>	<p><b>Pollo en Mole</b> \$269</p> <p>Al estilo poblano acompañado de arroz, plátano macho y cebollitas desfleadas. Pechuga 200g.</p>
<p><b>Barbacoa</b> 200 g</p> <p>Jugosa barbacoa para taquear con tortillas de maíz azul, salsa verde de habanero picosita y salsa de chile cuaresmeño.</p>	<p><b>Enchiladas Verdes</b> 4 piezas \$265</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><b>Picaña</b> \$459   <b>Labio</b> \$329</p>	<p><b>Enmoladas</b> 4 piezas \$265</p> <p>Enmoladas de pollo guisado en tortilla de maíz, cubiertas con nuestro mole poblano, ajonjolí tostado y cebollitas desfleadas.</p>
<p><b>Cazuelita de Lengua</b> \$359</p> <p>Cazuela de lengua de res 180 g cocinada a baja temperatura, con salsa verde con un toque de habanero.</p>	<p><b>Camarones al Tequila</b> \$339</p> <p>200g Camarones flameados con tequila de la casa, servidos en salsa cremosa de chile ancho, con arroz cremoso de hongos y un toque de pesto de albahaca con hierbabuena y almendras tostadas.</p>
<p><b>Tampi Patio</b> \$309</p> <p>La clásica tampiqueña 200g acompañada con enchilada, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.</p>	<p><b>Pescado Piña Cilantro</b> \$329</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><b>Arriero</b> \$285</p> <p>Fajitas de arrachera 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.</p>	

## PLATOS FUERTES

### Atún a la Jamaica y Morita

200g Atún fresco sellado, servido con salsa de jamaica y chile morita, crumble de amaranto y vegetales asados con un toque de romero.

\$309

### Salmón en Salsa de Pimiento

Salmón al pastor 220g cocinado a las brasas, con salsa de pimiento amarillo y vegetales baby.

\$389

### Salmón al Chipotle

220g Servido sobre enchiladas adobadas de camarón y un espejo de salsa chipotle cremosa.

\$389

## LOS CHILES DE NUESTRO MÉXICO

### Chile en Nogada 1 pieza

Al estilo poblano, con la receta de la casa, acompañado con nuez de castilla y granada (según temporada).

\$295

### Chile Relleno 1 pieza

Chile poblano capeado, relleno de queso adobado con elote guisado, bañado en salsa de jitomate, acompañado de plátano macho y arroz mexicano.

\$249

### Chile Hojaldrado 1 pieza

Chile poblano hojaldrado, relleno de hongos y flor de calabaza con queso crema, servido con salsa de pimiento rojo rostizado y tierra de maíz.

\$249

## DEL ASADOR

Nuestros cortes asados al carbón se sirven con elote, zanahoria baby y un toque de mayonesa de chile habanero. Acompaña tu platillo con tu elección de: papa gratín, papa al horno o papas a la francesa.

### Tablita de Lomo *HIGH CHOICE*

400g \$625

### Vacío de Res *HIGH CHOICE*

400g \$625

### Rib Eye *CHOICE*

350g \$549

### Arrachera *CHOICE*

300g \$449

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

Servidos con salsa de jitomate con un toque de chipotle, pimientos, cebolla, mix de queso y chile toreado.

Arrachera 200g \$329

Camarón 200g \$359

### Molcajete Mar y Tierra \$409

Camarón 100 g y arrachera 150 g con vegetales a la plancha, panela fresca, chorizo asado 100 g, quesadilla de maíz y nopales, bañados en salsa de jitomate y chile chipotle.

### Molcajete Vegetariano \$219

Vegetales asados, panela fresca, aguacate y chile toreado con salsa de jitomate con un toque de chipotle.

### Sombrero Patio Para 2 o 3 personas \$869

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 \$155**    **Milanesa de pollo empanizada 100g \$155**

### Nuggets

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

**Pechuga de Pollo 150g \$155**    **Pescado 150g \$165**

## Porciones Adicionales

Aguacate 75g	<b>\$65</b>	Guacamole 95g	<b>\$75</b>
Arroz blanco 95g	<b>\$40</b>	Papas a la francesa 200g	<b>\$75</b>
Frijoles refritos 110g	<b>\$40</b>	Plátano macho 60g	<b>\$45</b>
		Verduras asadas 100g	<b>\$75</b>

## BEBIDAS

<b>Agua fresca</b> Pregunta por los sabores del día	350 ml	<b>\$55</b>	<b>Agua de Piedra</b> Mineral carbonatada	650 ml	<b>\$115</b>
<b>Limonada o Naranjada</b> Natural o Mineral	350 ml	<b>\$55</b>	<b>Clamato</b>	260 ml	<b>\$69</b>
<b>Chocomilk</b>	350 ml	<b>\$55</b>	<b>Cazuelita sin alcohol</b>	350 ml	<b>\$89</b>
<b>Agua Natural</b> Embotellada	500 ml	<b>\$55</b>	<b>Tisana helada</b> • Durazno, piña, mango • Fresa, arándano, pétalo de rosa • Kiwi, maracuyá • Avellana, chabacano, coco	210 ml	<b>\$72</b>
<b>Refrescos</b>	355 ml	<b>\$55</b>	<b>Piñada</b>	350 ml	<b>\$72</b>
<b>Topochico</b>	355 ml	<b>\$55</b>			

Tipo de leche:  
Deslactosada, Deslactosada Light,  
Almendra +\$15

## CERVEZA

### Cerveza

Corona, Corona Light Victoria, Pacífico, Estrella	355 ml	<b>\$59</b>
Michelob Ultra	355 ml	<b>\$72</b>
Stella Artois	330 ml	<b>\$72</b>
Modelo Especial	355 ml	<b>\$69</b>
Negra Modelo	355 ml	<b>\$69</b>

### Cerveza Artesanal

Colimita Lager	355 ml	<b>\$92</b>
Piedra Lisa Session IPA	355 ml	<b>\$92</b>
Cayaco Lager Tropical	355 ml	<b>\$92</b>
Páramo Pale Ale	355 ml	<b>\$92</b>
Minerva Viena	355 ml	<b>\$92</b>
Minerva Stout	355 ml	<b>\$92</b>
Fiesta Latina Cerveza de Agave • Libre de Gluten	355 ml	<b>\$95</b>

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



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

(33) 3635 1108 [www.elpatio.com.mx](http://www.elpatio.com.mx)