



ESPECIALES *de temporada* MENÚ



GRAN
CENTENARIO
— ULTRA —

The background of the entire page is a vibrant pink color. It is framed by a decorative border of stylized floral and leaf motifs in a slightly darker shade of pink. These motifs are arranged in a repeating pattern along the top, bottom, and sides of the page. In the center of the page, there are two small, stylized leaf-like shapes, one above and one below the main text block.

Febrero se sirve al
centro del corazón:
sabores para compartir, brindar y
celebrar el amor
en todas sus formas

COCTELERÍA

Jardín de Media Noche

Floral y fresco, con reducción de lavanda, arándano y miel de agave, un toque de limón y Tequila Gran Centenario Ultra.

300 ml

\$149

ENTRADAS

Corazón del Huerto

Mezcla de espinacas y lechugas con frutos rojos, queso de cabra y tocino crujiente, con vinagreta de frutos rojos y vino tinto con un sutil toque de chintextle y ralladura de limón real.

\$179

— *Glosario de Sabores Mexicanos* —

Chintextle: Pasta o adobo de chile pasilla mixe molido en metate, originaria de Oaxaca.

Tacos de Picaña

Los favoritos para compartir, de picaña al carbón con queso, salsa de chile de la casa y cebolla asada.

3 piezas

\$239

PLATO FUERTE

Pesca en Mole de la Casa

Pesca del día y camarón en mole de frutos rojos hecho en casa, servida con puré de papa y zanahoria glaseada.

220 g

\$329

POSTRE

Corazón Fundido

Volcán de cajeta horneado al momento, servido con helado de vainilla hecho en casa.

Tiempo aproximado de preparación: 25 minutos.

\$139



@elpatiotlaquepaque

(33) 3635 1108 www.elpatio.com.mx

