



ESPECIALES *de temporada* MENÚ



TEQUILA
Campo Azul

DISFRUTA
come y bebe
que la vida es breve



COCTELERÍA

Piña para la Niña

Cóctel fresco de piña natural con un toque de sal de chile Mixe, miel de agave y Tequila Campo Azul Reposado.

250 ml

\$129

ENTRADAS

Tacos de Atún a la Talla

Tacos de atún a la talla, acompañados de nopales en escabeche y salsa de chile cuaresmeño. Frescos, ligeramente picosos y llenos de sabor.

4 piezas

\$229

Coctel El Patio

De camarón y pulpo frescos, preparado en mesa con nuestra receta especial de la casa. Una experiencia a su mero gusto que celebra la frescura del mar.

200 g

\$198

PLATO FUERTE

Pesca a la Tumbada

Lonja de dorado cocinada a la mantequilla con un toque de epazote, servida con arroz a la tumbada con camarón, pulpo y pescado. Tradición veracruzana con esencia del Patio.

300 g

\$339

— Glosario de Sabores Mexicanos —

Arroz a la tumbada: "A la tumbada" se refiere a cocinar el arroz junto con los mariscos en una sola olla, "tumbando" o integrando todos los sabores en una preparación caldosa y llena de sabor a mar.

POSTRE

Capirotada

Capirotada de picón tradicional estilo Jalisco, hecho en casa, acompañada de compota de frutos rojos y helado de vainilla casero. Dulce herencia de Cuaresma.

\$119



@elpatiotlaquepaque

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

