



EL PATIO

Tlaquepaque · Cocina con raíces

Menú a la Carta

DISFRUTA
come y bebe
que la vida es breve



ENTRADAS

PARA ABRIR MESA

Cecina de Yecapixtla 200g \$298

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 \$255

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 \$175

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

Tuetanitos a la Parrilla \$295

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

Molcajete de Guacamole

Tradicional guacamole preparado en su mesa, servido con tortillas de maíz azul.

Con Chicharrón Regio 100g \$249

Con Chapulines 10g \$229

🌿 **Natural** 250g \$169

PARA BOTANEAR

Esquites de Maíz Criollo 145g 🌿 \$119

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

Flautas de Chamorro 3 piezas \$149

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

Molotes de Plátano Macho 3 piezas 🌿 \$149

Rellenos de frijol negro y quesillo sobre nuestro mole poblano.

Tortita Ahogada 1 pieza \$119

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

Tortita Ahogada de Camarón \$149

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

Queso Fundido

Queso fundido natural \$175
Con guiso a elegir: Rajas poblanas, Champiñones, Chorizo \$195

PARA TAQUEAR

Tacos de Pulpo Zarandeado 3 piezas \$239

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 \$239

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

Tacos de Picaña 3 piezas \$259

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

Tacos de Atún a la Talla 4 piezas \$229

Tacos de atún a la talla, acompañados de nopales en escabeche, poro frito y salsa de chile cuaresmeño.

Tacos Pibil 3 piezas \$175

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

Los Olvidados 3 piezas \$175

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

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Azteca Sopa de tortilla con la receta de la casa, acompañada de panela, aguacate, chicharrón, chile pasilla y crema.	\$139	Ensalada Patio 315g  Mix de lechugas acompañadas de quesoillo, jitomate cherry, tomate verde y aguacate, servida con chips de tortilla de maíz azul y vinagreta de cilantro.	\$180
Crema Mixe Crema de chile pasilla mixe, servida con camarón al chintextle y trozos de queso panela.	\$139	Ensalada Jamaica 215g  De espinacas y lechugas con queso de cabra empanizado, fresa, vinagreta de jamaica y un toque de palanqueta de nuez hecha en casa.	\$180
Crema de Maíz con Flor de Calabaza 	\$139	Rosa Mexicana 200g  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.	\$180
Coctel de Mariscos El Patio 200g 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.	\$269	Agregar a ensalada: Pollo a la Plancha o Empanizado 120g +\$105	
		Consomé de Pollo Acompañado de arroz con verduras y pollo deshebrado.	\$139

PLATOS FUERTES

De la Tierra

Filete Tlaquepaque Medallón de filete de res a la parrilla 220g, bañado en salsa de chorizo al gratin, servido con guacamole.	\$369	Chamorro Adobado 650 g Cocinado al axiote y naranja, horneado en hoja de vástago con un adobo de almendra y ajonjolí.	\$309
Filete en Salsa de Tuétano y Vino Filete de res 220 g en salsa de tuétano y vino tinto mexicano, acompañado de puré de papa rústico.	\$369	Pechuga Mixe 200 g Pechuga de pollo rellena de espinacas, en salsa cremosa de chile Mixe, acompañada de verduras a la parrilla.	\$295
Birria de Jalisco De res 200g acompañada de frijoles refritos.	\$279	Pollo en Mole Al estilo poblano acompañado de arroz, plátano macho y cebollitas desflemdas. Pechuga 200g.	\$295
Barbacoa 200 g Jugosa barbacoa para taquear con tortillas de maíz azul, salsa verde de habanero picosita y salsa de chile cuaresmeño.		Fajipollo Fajitas a la plancha 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.	\$295
Picaña \$469 Labio \$339		Enchiladas Verdes 4 piezas Enchiladas rellenas de pollo guisado con un toque de perejil, gratinadas y bañadas en salsa cremosa de tomate verde asado y cilantro fresco.	\$275
Lengua al Vapor Cazuela de lengua de res 180 g cocinada a baja temperatura, con salsa verde con un toque de habanero.	\$369	Enmoladas 4 piezas Enmoladas de pollo guisado en tortilla de maíz, cubiertas con nuestro mole poblano, ajonjolí tostado y cebollitas desflemdas.	\$275
Tampi Patio La clásica tampiqueña 200g acompañada con enchilada, guacamole, frijoles refritos y rajas poblanas.	\$339		
Arriero Fajitas de arrachera 200g con pimientos y cebolla, frijoles refritos y guacamole.	\$295		

PLATOS FUERTES

Del Mar

Camarones al Tequila

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.

\$345

Salmón en Salsa de Pimiento

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

\$395

Salmón al Chipotle

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

\$395

Pescado Piña Cilantro

Filete de pescado a la plancha 220g bañado en salsa de piña rostizada con anís y cilantro fresco, acompañado de vegetales salteados.

\$339

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).

\$319

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.

\$259

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.

\$259

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 \$635

Vacío de Res *HIGH CHOICE*

400g \$635

Rib Eye *CHOICE*

350g \$559

Arrachera *CHOICE*

300g \$469

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 PARRILLADA

Sombrero Patio Para 3 o 4 personas aprox. \$1,150

Parrillada cocinada en horno de brasa, con costilla de res 300 g, pechuga de pollo 200 g, adobada de cerdo 200 g y chorizo 200 g, acompañada de verduras asadas, queso fundido al tequila y frijoles refritos.

Molcajetes

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

Arrachera 200g \$345

Camarón 200g \$365

Molcajete Mar y Tierra \$429

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 \$239

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

Plato vegetariano

PARA LOS PEQUES

Hamburguesa

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

Res 100g \$160

Milanesa de pollo empanizada 100g \$160

Nuggets

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

Pechuga de Pollo 150g \$160

Pescado 150g \$180

Porciones Adicionales

Aguacate 75g

\$75

Arroz blanco 95g

\$45

Frijoles refritos 110g

\$45

Guacamole 95g

\$85

Papas a la francesa 200g

\$85

Plátano macho 60g

\$45

Verduras asadas 100g

\$85

BEBIDAS

Agua fresca

Pregunta por los sabores del día

350 ml **\$60**

Limonada o Naranjada

Natural o Mineral

350 ml **\$60**

Chocomilk

350 ml **\$60**

Agua Natural

Embotellada

500 ml **\$60**

Refrescos

355 ml **\$60**

Topochico

355 ml **\$60**

Tipo de leche:

Deslactosada, Deslactosada Light,
Almendra +\$15

Piñada

350 ml **\$79**

Agua de Piedra

Mineral carbonatada

650 ml **\$125**

Clamato

260 ml **\$69**

Cazuelita sin alcohol

350 ml **\$89**

Tisana helada

210 ml **\$79**

- Durazno, piña, mango
- Fresa, arándano, pétalo de rosa
- Kiwi, maracuyá
- Avellana, chabacano, coco

Licuada

350 ml **\$60**

Pregunta por los sabores del día

CERVEZA

Cerveza

Corona, Corona Light

Victoria, Pacífico, Estrella

355 ml **\$60**

Michelob Ultra

355 ml **\$72**

Stella Artois

330 ml **\$75**

Modelo Especial

355 ml **\$69**

Negra Modelo

355 ml **\$69**

Cerveza Artesanal

Colimita

Lager

355 ml **\$105**

Piedra Lisa

Session IPA

355 ml **\$105**

Cayaco

Lager Tropical

355 ml **\$105**

Páramo

Pale Ale

355 ml **\$105**

Minerva

Viena

355 ml **\$105**

Minerva

Stout

355 ml **\$105**

Fiesta Latina

Cerveza de Agave • Libre de Gluten

355 ml **\$105**

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



@elpatiotlaquepaque

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