



ESPECIALES *de temporada* MENÚ



TEQUILA
Campo Azul

✓ Sabores de México

✓ Emociones del mundo

✓ Punto de encuentro:
El Patio Tlaquepaque

— Glosario de Sabores Mexicanos —

Tatemado: Técnica mexicana donde ingredientes se asan directamente al fuego para aportar un sabor ahumado y profundo.

Huitlacoche: Hongo del maíz considerado un tesoro gastronómico mexicano, de sabor terroso y delicado.

Campechanas: Pan dulce tradicional mexicano de hojaldre caramelizado, conocido por su textura ligera y crujiente.

COCTELERÍA

Mango Tango

Mango fresco con Tequila 1940 reposado, jarabe de jengibre y jugo de limón, con un toque de sal de perejil. Tropical, cítrico y ligeramente especiado. Pídelo frozen o en las rocas.

250 ml

\$169

ENTRADAS

Aguachile Tatemado

Aguachile de camarón con leche de tigre preparada con tortilla tatemada. Ahumado, cítrico y profundamente mexicano.

200 g

\$229

Los de Jícama

Tacos de camarón en tortilla de jícama, servidos con pico de gallo de mango, aguacate fresco y mayonesa de chile.

3 piezas

\$172

PLATO FUERTE

Filete de la Milpa

Filete de res gratinado con huitlacoche fresco y un toque de epazote, servido sobre salsa cremosa de chile poblano y terminado con brotes de verdolaga, huitlacoche y aceite de chile. Un must lleno de tradición mexicana.

220 g

\$369

POSTRE

Campechanas del Patio

Campechanas hechas en casa acompañadas de helado artesanal de vainilla y salsa de cajeta con un toque de tequila. Crujientes, dulces y perfectas para compartir.

\$119

Helado de la Casa

Helado de limón amarillo hecho en casa acompañado de crumble de galleta. Perfecto para una tarde calurosa.

\$109



@elpatiotlaquepaque

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

