

PATRÓN LUNARES

VERDES Y FRESCOS

AGUACATE AL MORTERO 12,00
Con curry verde, pico de gallo creme freiche y totopos

BURRATA Y TOMATES 14,00
Burrata mallorquina, tomates cherrrys asados, cor de bou, tallarines de pepino y pesto de frutos secos

HUMMUS CLÁSICO 8,50
Con tomates seco, garbanzo horneado y pan de pita

TORTITA CON SALMÓN (3 ud.) 12,00
Tortita de maíz frita con salmón marinado, aliñado japonés y babaganush

TIRADITO DE CORVINA 14,00
Con leche de tigre de ají amarillo y boniato asado

CALIENTES DESENFADADOS

ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIAS 8,50
Braseados al Jospers con hierbas sicilianas y parmesano

QUISQUILLAS CRUJIENTES 10,50
Con tandori y allioli de ajos confitados

CALAMAR COHETE 15,50
Frito en harina de garbanzo, mayonesa de curry jaipur y ajonegro

CROQUETAS CASERAS (4 ud.) 7,50
Pregunta por nuestra croqueta de la semana

MEJILLONES CÍTRICOS 11,50
Con jugo de gambas y cítricos de temporada

PESCADOS

BAO DE MAR Y MONTAÑA 16,50
Pan bao con soft-shell crab y panceta (2 ud.)

PULPO ALIMONADO 20,50
A la brasa, infusionado con lima, mayonesa de pimentón picante, boniato y patata rota

PESCADO SALVAJE DEL DÍA P.S.M
Pregunta por nuestro pescado del día,

CARNES

KOFTA DE CORDERO 18,00
Con pan de pita, hummus, salsa de tzatziki, jugo de cordero y cous cous

STEAK TARTAR 18,50
Con yema trufada, aliño cítrico y parmesano

PORCELLA A LA MEXICANA 2 PAX 34,00
Con tortitas de maíz, tatemada roja y jalapeños encurtidos

PATRÓN BURGER 14,50
Con ternera y cerdo, coleslaw, provolone y cebolla crujiente

ARROCES (min 2 pax)

ROJO VEGANO 16,50
Seco de remolacha, calabacín y hinojo p.p

AMORES PULPOS 20,50
Pulpo a la brasa con verduras de temporada p.p

CERDO CARBÓN 17,50
Chicharrón de cerdo y judiones p.p

*Servicio de Pan y Allioli 1,5 p.p



APERITIVOS

VERMUT MONTSETA	4,00
Aromaticamente es una explosión de botánicos, con un toque de canela endulza el ajenjo	
NEGRONI	8,00
Burrata mallorquina, tomates cherry asados, cor de bou, tallarines de pepino y pesto de frutos secos	
APEROL SPRITZ	6,50
Cva Masia Salat, Aperol y Soda	
JARRA SANGRÍA DE VINO	17,00
A elegir entre vino tinto o blanco y maceración propia de frutas de temporada	
SANGRÍA DE CAVA	19,00
Con cava y maceración propia de frutas de temporada	

POSTRES DULCES

BROWNIE CASERO CON HELADO	5,50
Chocolate 70% y nueces	
LEMON PIE	5,50
Con crema de lima limón y jengibre con citronelaa	
TARTA FINA DE ALBARICOQUE	7,00
Hecha al momento, masa de hojaldre y cortes finos de albaricoque, tarda 20'	

COCTELES

ESPRESSO MARTINI	9,00
Vodka, Khalua y café	
MARGARITA FROZEN	9,00
Tequila, lima y Cointreau	
WHISKY SOUR	9,00
Whisky, zumo de lima y clara de huevo	
MOJITO DE FRUTA DE LA PASIÓN	9,00
Ron, lima, menta y fruta de la pasión	
PIÑA COLADA	9,00
Vodka, malibu y piña	

CERVEZAS

CAÑA EL AGUILA	2,50
Una lager especial, de 5,5% vol, muy equilibrada	
CAÑA EL AGUILA SIN FILTRAR	2,50
Más cuerpo e intensidad equilibrada sin filtrar	
CRUZCAMPO SIN GLITEN	3,00
Contenido en gluten inferior a 20mg/kg. Lager con sabor suave y un aroma afrutado	
DESESPERADOS LIMA	3,50
Sabor a tequila y una sorprendente frescura de cactus y lima	
HEINEKEN 0,0	3,50
Sabor afrutado con ligeras notas de malta	