

# PATRÓN LUNARES

## FRESHNES AND GREENS

<b>AVOCADO DIP</b> .....	12,00
With green curry, pico de gallo, creme freiche and totopos	
<b>BURRATA &amp; TOMATOES</b> .....	14,00
Mallorcan burrata, tomato cheeries grilled, "Cor de Bou" tomato and marinated cucumber	
<b>HUMMUS CLASSIC</b> .....	8,50
With sundried tomato, grilled chickpeas and pita	
<b>TORTITA WITH SALMÓN (3 ud.)</b> .....	12,00
Corn tortitawith japanese marinated salmon and babaganush	
<b>SEA BASS TIRADITO</b> .....	14,50
With "leche de tigre" of ají amarillo and grilled sweet potato	

## TAPAS

<b>ASPARAGUS AND CARROTS</b> .....	8,50
Grilled at Josper with sicilian herbs and parmesan cheese	
<b>BABY CRUNCHY SHRIMP</b> .....	10,50
With Raz el Hanout and galic allioli	
<b>ROCKET CALAMARI</b> .....	15,50
Fried with chickpeas flour, curry and black garlic mayonnaise	
<b>HOME-MADE CROQUETS ( 4 ud.)</b> .....	7,50
Pregunta por nuestra croqueta de la semana	
<b>MUSSELS WITH CITRICS</b> .....	11,50
With shrimp stew and seasonal citrics	

## FISH

<b>MIXED SEA AND MOUNTAIN BAO</b> .....	16,50
Bao bread with soft-shell crab and spanich bacon (2 ud.)	
<b>LEMONY OCTOPUS</b> .....	20,50
Grilled at the Josper, infused with lemon, spicy "allioli" and sweet potato and potatoes	
<b>FRESH WILD FISH OF THE DAY</b> .....	P.S.M
Ask for our fresh fish of the day	

## MEAT

<b>LAMB KOFTA</b> .....	18,00
With pita bread, hummus, tzatziki, lamb juice and cous cous	
<b>STEAK TARTAR</b> .....	18,50
With truffled egg yolk, citrics vinagrette & parmesan	
<b>MEXICAN SUCKLING PIG 2 PAX</b> .....	34,00
With corn tortitas, red tatemada and pickled jalapeños	
<b>PATRÓN BURGER</b> .....	14,50
Beef and pig meat, coleshaw, crispy onion and provolone	

## PAELLA (min 2 pax)

<b>VEGAN RED</b> .....	16,50
With beetroot, zucchini and celeri	
<b>OCTOPUS LOVE</b> .....	20,50
Grilled octopus and seasonal vegetables	
<b>PORK CARBÓN</b> .....	17,50
"Chicharrón" pork and beans	

\*Service of Bread and Allioli 1,5 p.p



## APERITIVOS

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

## DULCES

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

## COCTELES

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

## CERVEZAS

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