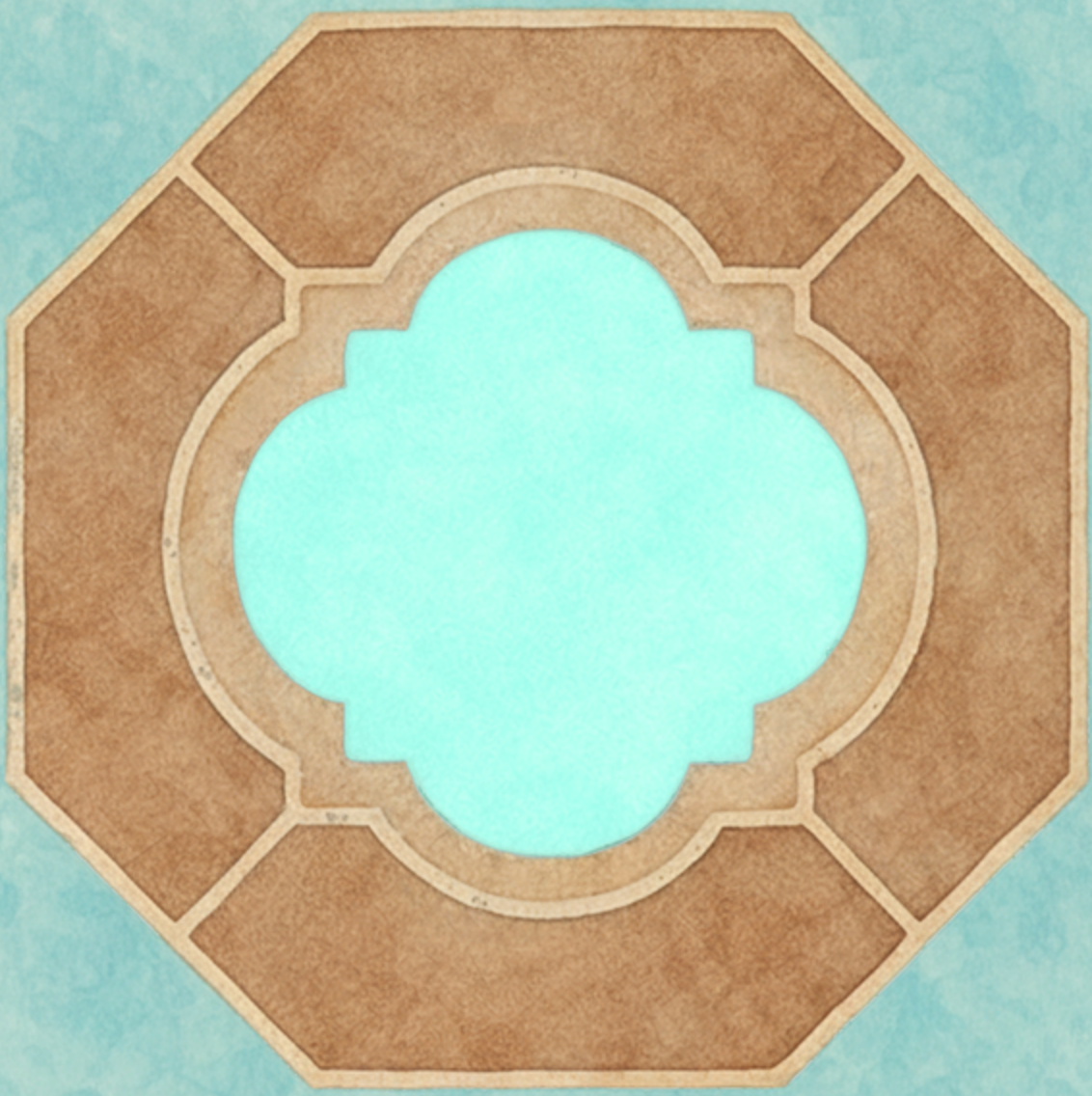
El Patio



La Cala
RESORT
COSTA DEL SOL-SPAIN

El Patio

EN

STARTERS & SALADS

CECINA CROQUETTES €16
Served with homemade aioli

PIL-PIL PRAWNS €21
Sautéed in garlic
and chilli-infused olive oil.

CHERRY TOMATO TATIN €19
Caramelised cherry tomatoes
with burrata and fresh basil

GOAT'S CHEESE SALAD €18
With roasted Mediterranean vegetables

PRAWN SALPICÓN €21
With seasonal vegetables
and 'Jeréz' vinaigrette

SEASONED TOMATO SALAD €19
With tuna belly

SEA BASS TARTARE €16
Served with 'ajo blanco', a chilled almond
and garlic soup, and tomato-date relish

CRISPY FRIED OCTOPUS €17
Served with 'mojo picón' sauce

El Patio

EN

MAIN COURSES

ANGUS BEEF RUMP STEAK 27€
With pepper sauce and salad

RACK OF LAMB 29€
With baba ghanoush, roasted garlic sauce
and sautéed potatoes

ANDALUSIAN-STYLE CHICKEN SKEWER 21€
Served with tomato sauce and hummus

GRILLED IBERIAN PORK 23€
With fresh herb emulsion, salad
and sautéed potatoes

DUCK CONFIT 25€
With seasonal vegetables and plum sauce

ANGUS BEEF TENDERLOIN 32€
With red wine sauce, French fries and salad

STEAMED CORVINA 28€
With aubergine caviar and gremolata sauce

CANARIAN-STYLE GRILLED SEA BREAM 26€
Served with red mojo sauce
and traditional wrinkled potatoes

GRILLED SQUID 29€
With herb sauce and roasted vegetables

LINGUINI GAMBARETTI 24€
With sautéed prawns, garlic, white wine
and cherry tomatoes

RIGATONI ALLA NORMA 19€
Slow-cooked tomato and aubergine,
finished with burrata

El Patio

EN

DESSERTS

APPLE TART 10€
Our grandmother's recipe

PROFITEROLES 10€
Filled with vanilla cream and
coated in Valrhona chocolate

STRAWBERRIES IN TEXTURES 10€
Seasonal strawberries, consommé
and sorbet, served with white chocolate mousse

STICKY DATE TOFFEE PUDDING 10€
Warm date sponge cake with toffee sauce
and coffee ice cream

ARTISAN ICE CREAM JAR 10€
A selection of today's
homemade ice cream flavours

El Patio

ES

ENTRANTES Y ENSALADAS

CROQUETAS DE CECINA 16€
Acompañadas de alioli casero

LANGOSTINOS AL PIL-PIL 21€
Salteados en aceite de ajo y guindilla

TATIN DE TOMATE CHERRY 19€
Cherries caramelizados acompañados de burrata y albahaca.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 18€
Con verdura escalivada

SALPICÓN DE LANGOSTINO 21€
Con verdura y vinagreta de Jeréz

ENSALADA DE TOMATE ALIÑADO 19€
Con ventresca de atún

TARTAR DE LUBINA 16€
Acompañada de 'Ajo blanco', una sopa fría de almendra y ajo y, condimento de tomate y dátiles

PULPO FRITO 17€
Con salsa de Mojo Picón

El Patio

ES

PLATOS PRINCIPALES

CADERA DE TERNERA ANGUS 27€
con Salsa de Pimienta y ensalada

CUNA DE CORDERO 29€
Con babaganoush, salsa de ajo asado
y patatas salteadas

PINCHO DE POLLO
AL ESTILO ANDALUZ 21€
Con salsa de tomate y hummus

CERDO IBÉRICO 23€
A la parrilla con emulsión de hierbas frescas,
ensalada y patatas salteadas

CONFIT DE PATO 25€
Con verduras y salsa de ciruela

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS 32€
Con salsa de vino tinto, patatas fritas y ensalada

CORVINA AL VAPOR 28€
Con caviar de berenjenas y salsa gremolata

DORADA AL ESTILO CANARIO 26€
A la parrilla, con mojo rojo y papas arrugás

CALAMAR A LA PLANCHA 29€
Con salsa de hierbas y verduras asadas

LINGUINI GAMBARETTI 24€
Con gambas salteadas, ajo,
vino blanco y tomates cherry

RIGATONI A LA NORMA 19€
Tomate y berenjena cocinados a fuego lento
y acompañados de burrata

El Patio

ES

POSTRES

TARTA DE MANZANA 10€
Nuestra clásica receta de la abuela

PROFITEROLES 10€
Rellenos de crema de vainilla,
bañados en chocolate Valrhona

FRESAS EN TEXTURAS 10€
Fresas de temporada, consommé y sorbete
acompañadas de mousse de chocolate blanco

STICKY TOFFEE PUDÍN 10€
Bizcocho templado de dátiles, salsa toffee,
y helado de café

TARRO DE HELADOS ARTESANOS 10€
Selección de sabores artesanos del día