



www.casadelpatron.com

► PARA EMPEZAR... ENTRANTES AL CENTRO

Bloc de foie caramelizado micuit, con tostas de pan de pasas	13,50
Boquerones sobre tomate raf, cebolleta roja y cebollino	14,00
Tartar de atún rojo y aguacate con crujiente de alga "nori"	16,00
Sashimi de atún rojo con oliva virgen, soja, agridulces y wasabi	17,00
Jamón Ibérico 100% bellota con picos de chia, pan de cristal, tomate y virgen extra	23,00
Anchoas de Castro "Lolín" en aceite virgen extra	17,50
Carpaccio de chuleta con aliño de soja, almendras y germinados	17,00
Espárragos "Cojonudos" D.O. Navarra	16,00
Salmón noruego extra con mantequilla de trufa negra	21,00
Mejillones Gallegos al vapor	16,00
Pimientos verdes rellenos de rabo	13,50
Pimientos rellenos de bacalao	13,50

► ENSALADAS

Tomate kumato pelado, con anchoas de Castro y virutas de parmigiano reggiano	16,00
Ensalada de bogavante, txangurro y carabinero	18,00
Ensalada de atún rojo y salmón noruego, sobre escalibada	15,00
Ensalada templada de bacalo	17,00

► DE LA HUERTA... VERDURAS

Alcachofas fritas, con cecina de León en carpaccio y virutas de Parmigiano Reggiano	16,00
Panaché de verduras de temporada al vapor y plancha	15,00
Corazones de alcachofa con láminas de ibérico	14,00

► DE FREIR

Langostinos suflados y sus salsitas	15,00
Nuestras croquetas "Patrón" de txangurro, ibérico y parmesano	10,00
Calamares con ali oli	10,00
Croquetas "Patrón" de pato, queso de cabra y maíz	10,00

► DE CUCHARA

Alubia negra alavesa con sus sacramentos	17,00
Sopa "Zuiana" receta de Kakel, con yema Eusko Label escalfada	9,00
Alubia blanca alavesa con almejas	17,00

► ARROCES

Arroz bomba meloso con almejas. (Mínimo 2 raciones. 25 minutos)	34,00
Risotto de boletus y champiñones	18,00



www.casadelpatron.com

► PESCADOS

Txipirones frescos a la plancha, con refrito de ajo	17,00
Kokotxas de bacalao al "pil-pil"	18,00
Bacalao confitado sobre su "pil-pil" y piquillo deshidratado	18,00
Brocheta de rape con langostinos al txakoli	22,00
Sapito de rape (2 personas)	42,00
Lubina salvaje al horno (2 personas)	42,00
Gambas de Huelva a la plancha	20,00
Merluza de pintxo rellena de txangurro y envuelta en alga verde sobre reducción de carabineros	19,00
Merluza a la Ondarresa	19,00
Vieiras a la plancha con boletus y crema de piquillos	17,00

► CARNES

Solomillo con guarnición de verduritas y patatas fritas	20,00
Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo y patatas fritas	15,00
Hamburguesitas de cordero lechal sobre panadera con variedad de mostazas	16,00
Carrilleras de ibérico guisadas con crema de hongos	14,00
Manitas de cerdo a la vizcaína	16,00
Parrillada de secreto y presa ibéricos con salsas y patatas fritas	20,00
Chuleta de vaca vieja, treinta días de maduración	40,00 kg

► CARNES A BAJA TEMPERATURA *

Cochinillo confitado sobre su jugo y compota de manzana	18,00
Rulo de buey deshuesado en salsa con puré de patata	15,00
Cordero a baja temperatura con su salsa demi-glace	18,00

* Cocinamos nuestras carnes durante 12 horas a 80°, presentado una pieza deshuesada

► MENÚ INFANTIL **

Lomo o pechuga con huevo frito, croquetas de jamón y patatas fritas	18,00
Espagueti con tomate y queso, pechuga de pollo y patatas fritas	18,00

** Bebida y helado incluidos

- Servicio de pan (elaborado con masa madre): 0,90 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

(10% IVA incluido)