

Van harte welkom bij Spaans restaurant-bar El Patio Andaluz!

Hier in ons vertrouwde restaurant bereiden wij al meer dan 15 jaar traditionele, Spaanse gerechten. Met een uitgebreide keuze in zowel authentiek spaanse gerechten, als tapa's, is hier voor ieder wat wils te vinden! Natuurlijk hopen wij u een gezellige avond te bezorgen, waarbij genieten op de eerste plaats komt.

Al onze gerechten worden à la minute gemaakt, hierbij vragen wij uw begrip als het iets langer duurt in geval van drukte. Mocht het geval zich voordoen dat u haast heeft, kunt u dit aan onze bediening doorgeven en zullen deze hier rekening mee houden.

U bent van harte welkom om een drankje aan onze bar te nuttigen, wellicht vergezeld door een klein tapa'tje.

In de zomer kunt u heerlijk buiten eten op ons ruime en zeer gezellige dakterras. Spaanser kan het niet in Nederland!

*Buenas noches y buen provecho!
Fijne avond en eet smakelijk!*

*U kunt bij ons betalen met de Dinerbon van El Patio, pin, creditcard en contant.
Wij accepteren **geen** Nationale Dinercheque.*

Entradas - voorgerechten

Panes - brood

Pan con alioli de la casa

Stokbrood met huisgemaakte knoflookmayonaise

4,00

Pan a la Catalana con jamón Serrano

Geroosterd brood met tomaat, knoflook en Serranoham

6,50

Pan tostado con tomate

Geroosterd stokbrood ingewreven met tomaat, olijfolie en zeezout

4,50

Pan con pasta de aceitunas y queso Parmesano

Brood met tapenade en Parmezaanse kaas

4,95

Sopas - soepen

Sopa de tomate

tomatensoep met een scheutje room

5,00

Sopa de pescado

vissoep

6,50

Gazpacho

Spaanse koude soep op basis van tomaten en groenten

5,00

Ensaladas - ensalades

Ensalada el Patio Andaluz

Maaltijdsalade met Serranoham, Manchego, meloen en garnalen

8,50

Ensalada agri dulce con queso de cabra

Salade met geitenkaas, olijven, honing-balsamicodressing

6,50

Entradas - voorgerechten

Pata Negra

Ibérico ham van bellota, deze ham is afkomstig van zwartpotige varkens die vrij in eikenbossen rondlopen om zich vol te eten met de eikenoot.

Zeer zacht van smaak en smelt op de tong.

14,50

Gambas al ajillo

Garnalen gebakken in knoflookolie

7,95

Venera a la plancha con jamón Serrano

Coquilles van de bakplaat met Serranoham

8,95

Platos Principales - hoofdgerechten

Pescado - vis

Gambas grandes al ajillo

Gamba's gebakken in knoflookolie en Spaanse pepers

16,50

Mixto de pescado

Verschillende soorten vis van de bakplaat

19,50

Merluza con mariscos al vino y al ajo

Heekfilet en zeevruchten in witte wijn saus met knoflook

16,00

Salmon a la Sidra

Gebakken Zalm afgeblust met Cider, geserveerd in romige saus

17,50

Carne - vlees

Bife de lomo de Argentina

Argentijnse runderhaas met keuze uit pepersaus of dadelsaus

25,00

Parillada de carne

Verschillende soorten vlees van de grill

18,50

Solomillo de cordero con salsa de ajo

Gebakken lamshaas met knoflooksaus en Spaanse pepers

18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, huisgemaakte frites en gebakken aardappels.

Especialidades de la Casa - huisspecialiteiten

Paella 'El Patio Andaluz'

Traditioneel Spaans rijstgerecht met diverse soorten vis en zeevruchten
Minimaal 2 personen, bereidingstijd ca. 45 minuten

p.p. 16,50

Paella Valenciana

Traditioneel Spaans rijstgerecht met kip, konijn, diverse soorten vis en zeevruchten
Minimaal 2 personen, bereidingstijd ca. 45 minuten

p.p. 14,50

Zarzuela

Stoofpot van vis, schaal- en schelpdieren in Spaanse tomatensaus
Wordt geserveerd met groenten, huisgemaakte frites met mayonaise en gebakken aardappels.

20,50

Voor kinderen hebben we altijd een kindermenu

3 Gangen Keuze Menu

Entrada - Voorgerecht

Sopa de pescado o Sopa de tomate

Keuze uit vissoep of tomatensoep

Ensalada agri dulce con queso de cabra

Salade met geitenkaas, olijven, honing-balsamicodressing

Gambas al ajillo

Garnalen gebakken in knoflookolie (meerprijs van € 2,50)

Plato Principal - Hoofdgerecht

Panga filet a la crema gratinada con queso

Gegratineerde pangafilet in roomsaus

Solomillo de cerdo con salsa de oporto

Varkenshaas met portsaus

Rosbif a la plancha con salsa a la pimienta

Rosbief met pepersaus

Nagerecht

Crema Catalana

Traditionele Spaanse vanillecrème met een gebrand suikerlaagje

19,50 p.p.

*De hoofdgerechten worden geserveerd met groenten
en huisgemaakte frites met mayonaise*

Postres - desserts

Crema Catalana

Traditionele Spaanse vanillecrème met een gebrand suikerlaagje

4,50

Tarta de chocolate

Huisgemaakte chocoladetaart met vanille-ijs en slagroom

5,00

Tarta de queso con salsa de frambuesas

Monchou taart met frambozensaus

5,00

Helado variado con nata

Diverse soorten ijs met slagroom

5,00

Helado de vainilla con café y licor 43

Vanille-ijs met warme koffie en een scheutje licor 43

8,00

Fresas con helado de vainilla y nata

Aardbeien met vanille-ijs en slagroom

5,00

Dama blanca

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

5,75

Cafes - koffie's

Café solo pequeño - <i>espresso</i>	1,95
Café solo largo - <i>koffie</i>	1,95
Capucino - <i>cappuccino</i>	2,20
Cortado - <i>espresso met een wolkje gestoomde melk</i>	1,95
Café con Leche - <i>koffie met gestoomde melk</i>	2,00
Café con Leche largo - <i>koffie verkeerd</i>	2,20
Café con Hielo - <i>dubbele espresso met ijsklontjes</i>	2,20
Té - <i>diverse theesoorten</i>	1,90

Cafes especiales - speciale koffie's

Carajillo - <i>op traditionele wijze gemaakte koffie met Brandy</i>	4,75
Café Español - <i>koffie met Licor 43 en slagroom</i>	5,95
Café Irlandés - <i>Irish Coffee</i>	5,95
Café Francés - <i>koffie met Grand Marnier en slagroom</i>	5,95
Café Italiano - <i>koffie met Amaretto en slagroom</i>	5,95
Café Calypso - <i>koffie met Tia Maria en slagroom</i>	5,95
Café Canario - <i>koffie met honingrum en slagroom</i>	5,95
Café Inglés - <i>koffie met Baileys en slagroom</i>	5,95
Café al Pedro - <i>ijskoude koffie met anijslikeur</i>	5,00

Vinos - wijn

Huiswijn

Onze huiswijnen uit La Mancha zijn te verkrijgen in een rode wijn, droge witte wijn, semi-zoete witte wijn, roséwijn en moezel.

fles: 15,50 0,5 liter: 11,50 glas: 2,95

Tinto - rode wijnen

Baron de Ley

DOCa Rioja, provincie La Rioja - Rioja Reserva

37,50

Donkere robijnrode kleur.

Intens geurend bouquet met hints van kruiden, ceder, pruimen en kersen, vanille en toast.

Vol van smaak met gepolijste tannine, stijlvol, stevige structuur en een lange afdronk.

Toro Crianza

DO Toro, provincie Castilla y León - Tinta de Toro

29,50

Verzadigde, paarsachtige kleur.

Elegante neus met hints van zwart bosfruit, grafiet en ceder.

Zacht en rond van smaak, zachte tannine, elegante structuur en een lange afdronk.

A. Cappela

Ribera del Duero, provincie Castilla y León - Tempranillo

32,50

Elegante en zachte Ribera met voldoende frisheid.

Rood fruit, licht kruidig, nauwelijks waarneembaar hout.

Fijne en soepele afdronk.

Vino Blanco - witte wijn

Rueda Verdejo 'Condese Eylo'

DO Rueda, provincie Castilla y León - Verdejo

22,50

Heldere strogele kleur met een groene zweem.

Stuivend floraal bouquet met hints van groene appel, peer en citrusfruit.

Zijdezacht van smaak met knisperende hints van rijp citrusfruit, zuivere wijn met een frisse afdronk.

Sangría

Naar Spaans recept

1 liter: 18,50 0,5 liter: 10,50 glas: 3,75

Tinto de Verano

Glas rode wijn met seven-up

2,95

Cava

0,7L 27,50 0,2L 9,95

Agua Mineral (sín o con gas)

fles mineraalwater of bruisend water

0,5l 3,00 1l 3,50

Wij serveren geen kraanwater.



Elke dinsdag Paelladag

€10,- P.P.

(vanaf 2 personen)