

POSTRES ... DOLCI ... DESSERTS ...

Pastelón cordobés de crema con frutos secos

*Cordobancake (Puffpastryfilledwith with sugar,
pastry cream and nuts)*

6€

Tiramisú casero

Homemade tiramisu

6€

Canoli Siciliano con crema de queso ricotta y pistachos

*Sicilian cannoli with ricotta cheese cream and
pistachios*

6€

Canoli Siciliano con crema de ricotta, nutella y avellanas

*Sicilian cannoli with ricotta cream, nutella and
hazelnuts*

6€

Macedonia de frutas de temporada

Glass of seasonal fruit

7€

Pan, grissini y aceite de oliva virgen
extra cordobés (opcional / por persona)
*Bread, breadsticks and extra virgin olive oil
from Córdoba (optional/per person)*
2,00€

Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en
caso necesario. 10% IVA incluido.
*We have an allergen chart, please ask for it if
necessary. 10% VAT included.*

www.patioromano.com



Tradición
cordobesa a
acento
italiano.

PATIO ROMANO



MENÚ & BEBIDAS (DRINKS)

ENTRADAS ... ANTIPASTO ... TO START ...

Berenjenas fritas con miel de flores y "ciuffi di melanzana"

Fried aubergines with flower honey and 'ciuffi di melanzana'
12€

Salmorejo cordobés tradicional con jamón crujiente, huevo duro y almendras

*Traditional Cordoba-style salmorejo with crispy ham,
hard-boiled egg and almonds*
12€

Bruschetta de pan artesano con sardina ahumada, crema de berenjenas y tomate cherry (2 ud)

*Artisan bread bruschetta with smoked sardines,
aubergine purée and cherry tomatoes*
12€

Bruschetta de pan artesano con guanciale, huevos y queso pecorino a la carbonara

*Artisan bread bruschetta with guanciale, eggs and
pecorino cheese, carbonara-style*
14€

Góndola de burrata con mousse de mortadela trufada, tomate cherry, pesto de pistacho y migas de pan de albahaca

*Burrata "Gondola" with truffle-infused mortadella mousse, cherry
tomatoes, pistachio pesto and basil breadcrumbs*
15€

Buñuelos de bacalao en tempura de cerveza con chips de calabacín y vinagre caramelizado

*Beer-battered cod fritters with zucchini chips
and caramelized vinegar*
16€

Tabla de quesos con mermelada de higos y almendras fritas

Assorted cheeses with fig jam and fried almonds
19€

Surtido de ibéricos Belloterra del Valle de los Pedroches (120 gr.)

*Assortment of Iberian cured meats from the Valle de los
Pedroches (Córdoba)*
19€

Jamón ibérico de cebo Belloterra del Valle de los Pedroches (120 gr.)

Iberian ham "Belloterra" from Valle de los Pedroches - Córdoba
20€

ENSALADAS... INSALATE...SALADS

Ensalada Patio Romano (lechuga romana, mozzarella bufalina, cherry, y pesto de albahaca y pistacho)

*Patio Romano Salad (romaine lettuce, buffalo mozzarella, cherry
tomatoes, and basil and pistachio pesto)*
15€

Ensalada Caprese (Tomate rosa, mozzarella de búfala y pesto de albahaca)

*Ensalada Caprese (Pink tomato, buffalo mozzarella and basil
pesto)*
15€

Ensalada César (lechuga romana, pollo a la plancha, picatostes y salsa casera cesar)

*Caesar salad (romaine lettuce, grilled chicken, croutons and
homemade Caesar sauce)*
16€

Ensalada Fumé (lechuga romana, rúcula, salmón ahumado, apio, pimienta roja y yogur)

*Fumé Salad (romaine lettuce, rocket, smoked salmon, celery,
red pepper and yoghurt)*
17€

PASTA & RISOTTO (OPTIONAL GLUTEN-FREE)

Rigatoni Boloñesa (carne picada de vacuno y salsa boloñesa)

Rigatoni Bolognese (minced beef and Bolognese sauce)
16€

Linguine alla Nerano (calabacín, albahaca y queso provolone)

Linguine alla Nerano (courgette, basil and provolone cheese)
16€

Linguine alla Ostiense (gambas, mejillones, guanciale y pesto de rúcula y almendras)

*Linguine alla Ostiense (prawns, mussels, guanciale and rocket
and almond pesto)*
18€

Pasta rellena de Rabo de toro en salsa de vino amontillado y champiñones

*Pasta stuffed with oxtail in a sauce of Amontillado sherry and
mushrooms*
18€

Espageti carbonara estilo Patio Romano (guanciale, yema de huevo y queso Pecorino romano)

*Spaghetti alla carbonara, Patio Romano style (guanciale, egg
yolk and Pecorino Romano cheese)*
19€

Risotto Armonia di Lombardia (queso gorgonzola, pera y nueces)

*Risotto Armonia di Lombardia (gorgonzola cheese, pear and
walnuts)*
17€

Risotto Sole e Mare di Puglia (gambas, azafran, burrata de búfala y limón)

*Puglia's Sole e Mare Risotto (prawns, saffron, buffalo burrata
and lemon)*
18€

PIZZA (OPTIONAL GLUTEN-FREE)

Pistacchiella: tomate, mozzarella, mortadela de pistachos y pesto de albahaca

Pistacchiella: tomato, mozzarella, pistachio mortadella and basil pesto
16€

Capricciosa: tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñón y aceitunas negras

Capricciosa: tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and black olives
17€

Bronte: crema de patata, pistacho, mozzarella, bacon y pesto de pistacho

Bronte: potato cream, pistachios, mozzarella, bacon and pistachio pesto
17€

Pratolina: tomate, mozzarella, crema de trufa negra, champiñón y jamón cocido"

Pratolina: tomato, mozzarella, black truffle cream, mushrooms and cooked ham
18€

Regina del Mare: tomate, mozzarella, atún, gambas y mejillones

Regina del Mare: tomato, mozzarella, tuna, prawns and mussels
19€

Ibérica: tomate, mozzarella, jamón ibérico, mozzarella de búfala, rúcula y tomate cherry

Iberian: tomato, mozzarella, Iberian ham, buffalo mozzarella, rocket and cherry tomatoes
21€

SEGUNDO PLATO... SECONDO PIATTO... SECOND COURSE

Rollito de lubina con verduras, pure de patatas y salsa de espumoso al horno (200 gr.)

Sea bass roll with vegetables, mashed potatoes and baked sparkling wine sauce
17€

Bacalao alla Cannaruta (frito y con salsa de tomate cherry, cebolla, uva pasa y piñones) (200 gr.)

Cod alla Cannaruta (fried and served with a sauce made from cherry tomatoes, onions, raisins and pine nuts)
18€

Salmon al Cartoccio (al horno con verduras y mahonesa de perejil) (200 gr.)

Baked salmon with vegetables and parsley mayonnaise
18€

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de vino tinto, frutos secos y patatas paja (200 gr)

Grilled pork tenderloin with red wine sauce, nuts and straw potatoes
17€

Presa ibérica a la plancha y ñoquis en salsa gorgonzola

Grilled Iberian pork and gnocchi in a gorgonzola sauce (200 g)
23€

Entrecot de vaca madurada, patatas baby y salsa pepe verde (300 gr.)

Matured beef entrecôte, baby potatoes and green pepper sauce
25€

MENÚ INFANTIL..MENU PER BAMBINI... CHILDREN MENU

Pizza romana margarita y un refresco o zumo

Roman margarita pizza and a soft drink or juice
17€

CARTA DE BEBIDAS Y VINOS (DRINKS)

AGUA CON Y SIN GAS (BOTTLED WATER)

Solan de Cabras 75 cl (sin gas) still water	3,00 €
Aquabona 50 cl (sin gas) still water	2,50 €
Aquabona Singular 36,5 cl (con gas) sparkling water	2,80 €
San Pellegrino 50,5 cl. (con gas) sparkling water	3,50 €

REFRESCOS (NON-ALCOHOLIC DRINKS)

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero (23,70 cl)	3,00 €
Fanta (naranja, limón) (23,70 cl)	3,00 €
Sprite y Tónica Royal Bliss (20 cl)	3,00 €
Fuze Tea (limón) (30 cl)	3,50 €
Aquarius (naranja, limón) (30 cl)	3,50 €

CERVEZA (DRAUGHT BEER)

San Miguel 27 cl "caña"	2,80 €
San Miguel 32 cl "copa"	3,00 €
San Miguel doble 50 cl.	5,00 €
San Miguel jarra 1 l	9,00 €
Clara casera/limón 32 cl "copa"	3,00 €

CERVEZA EMBOTELLADA (BOTTLED BEER 33 CL)

San Miguel Especial	3,00 €
Mahou 5 Estrellas	3,50 €
Estrella de Galicia	3,50 €
Alhambra 1925	3,50 €
1906 Reserva Especial Estrella de Galicia	3,50 €
San Miguel 0,0	3,00 €
Mahou Tostada 0,0 (sin alcohol)	3,00 €
Mahou (sin gluten) gluten free	3,50 €

APERITIVOS Y CON VINO TINTO (APERITIFS AND RED WINE)

Amara Brava Spritz	6,00 €
Vermouth de bodega	4,00 €
Tinto con casera o con limón (33 cl)	3,00 €
Jarra de tinto de verano 1 litro	9,00 €
Copa de sangría con fruta natural	5,00 €
Jarra de sangría 1 litro con fruta natural	14,00 €

ZUMOS (JUICE)

Zumos Minute Maid, Melocotón	3,00 €
Zumo Minute Maid, Piña	3,00 €

LICORES (SPIRITS)

Chupito	3,50 €
Anis dulce	4,00 €
Brandy nacional	5,00 €
Bailey, licor de hierbas, pacharan, limonchelo, crema orujo	6,00 €
Combinado normal	7,00 €
Combinado Premium	9,00 €

VINOS TINTOS POR COPAS (RED WINE GLASS)

Ribera del Duero Roble	3,50 €
Vino tinto de la casa	4,00 €
Rioja crianza	4,00 €

VINOS BLANCOS Y ROSADOS POR COPAS (WHITE WINE AND ROSÉ GLASS)

Lambrusco	3,50 €
Joven Afrutado de la casa	3,50 €
Verdejo de la casa	3,50 €
Blanco semi-dulce de la casa	3,50 €
Chardonnay de la casa	3,50 €
Rosado de la casa	3,50 €
Cava brut nature de la casa	4,00 €

VINOS GENEROSOS D.O. MONTILLA MORILES POR COPA (LIQUEUR WINES)

Fino Eléctrico en rama Toro Álbala	2,50 €
Pedro Ximenez Toro Álbala	3,50 €
Amontillado Laudis Bodegas La Unión	5,00 €
Palo Cortado nº7 Bodegas Alvear	7,00 €

VINOS TINTOS (RED WINE)

Valpina roble (VT. Córdoba)	17,00 €
Alcorta Rioja crianza	17,00 €
Azpilicueta Rioja crianza	18,00 €
Azpilicueta Rioja reserva	23,00 €
Fernández de Pierola Rioja crianza	19,00 €
Fernández de Pierola Rioja reserva	29,00 €
Izadi Selección Rioja Reserva	36,00 €
Alcorta Ribera del Duero roble	17,00 €
Prado Rey Origen Ribera del Duero roble	18,00 €
Prado Rey Finca Valdelayegua Ribera Duero crianza	23,00 €
Traslascuestas Ribera del Duero roble	18,00 €
Traslascuestas Ribera del Duero crianza	29,00 €
Carmelo Roderio Ribera del Duero crianza	36,00 €
Matarromera Ribera del Duero crianza	40,00 €

VINOS BLANCOS Y ROSADOS (WHITE AND PINK WINES)

Lambrusco Rossso Bellavita Caldirona (Italia)	15,00 €
Algarabia verdejo (V.T. Córdoba)	16,00 €
Naiz Verdejo (D.O. Rueda)	16,00 €
Algarabia chardonnay (V.T. Córdoba)	16,00 €
Dos Claveles (D.O. Montilla Moriles, Córdoba)	19,00 €
Barbadillo rosado (V.T. de Cádiz)	16,00 €
Barbadillo blanco de Albariza (V.T. de Cádiz)	16,00 €
Maestrante blanco semi-dulce (V.T. de Cádiz)	17,00 €
61 Frizzante Verdejo (D.O. Rueda)	17,00 €
Mellior verdejo de Matarromera (D.O. Rueda)	18,00 €
José Pariente verdejo (D.O. Rueda)	23,00 €
Mara Martín godello (D.O. Rias Baixas)	18,00 €
Martín Codax albariño (D.O. Rias Baixas)	21,00 €

VINOS ESPUMOSOS

Barbadillo espumoso brut nature (V.T. de Cádiz)	19,00 €
Robles Ecológico brut nature 18 meses (V.T. Córdoba)	25,00 €
Moet & Chandon brut impérial (Francia)	60,00 €