

NUESTRA **CARTA**



PATIO
MÁLAGA

¡Bienvenidos a el Patio Málaga!

Nuestra carta ha sido cuidadosamente diseñada para ofrecer una experiencia gastronómica que celebra los sabores, las texturas y los ingredientes de calidad.

Cada plato refleja nuestra pasión por la cocina y el respeto por los productos frescos y de temporada.

Ya sea que nos visites por un desayuno tranquilo, un almuerzo especial o una cena memorable, esperamos que disfrutes cada momento en nuestra casa.

Gracias por elegirnos.



@elpatiomalaga

BRUNCH

De Lunes a Sábado de 7:30 a.m a 12:00 p.m

TÍPICOS CALDOS

(Costilla, de papa, de huevo, acompañados de arepa tradicional, chocolate o café).

\$12.000

HUEVOS TRADICIONALES

(Pericos, fritos, revueltos).

\$9.000

HUEVOS NAPOLITANOS

(Huevos bañados en una cremosa salsa napolitana de tomates frescos, finas hierbas y un toque de queso gratinado).

\$15.000

HUEVOS CON CHAMPIÑONES

(Huevos con champiñones salteados en mantequilla de hierbas).

\$15.000

TOSTADA FRANCESA DE HUEVO

(Aguacate, jamón serrano).

\$15.000

TOSTADA FRANCESA FRUTAL

(Fresas, banano, arándanos y miel natural).

\$15.000

PARFAIT

(Yogurth griego, reducción de frutos rojos y granola).

\$15.000

PANCAKES

(Esponjosos de avena, banano, con frutas frescas y miel natural).

\$18.000

WAFFLES DE HUEVO

(Con tocineta, guacamole).

\$22.000

WAFFLES DE FRUTAS

(Elaborados a base de avena, coronados con frutas frescas).

\$20.000



ENTRADAS

De Lunes a Domingo de 12:00 p.m a 10:30 p.m

PAPITAS NATIVAS

(Crujientes chips de papas nativas acompañadas con salsa de la casa).

\$4.000

AREPITAS TRADICIONALES

(Nuestras tradicionales arepas rellenas de carne, pollo, queso, jamón con queso).

\$3.000

EMPANADITAS

(Deliciosas empanadas vallunas).

\$3.000

TAPAS ESPAÑOLAS

(Dorado pan baguette en finas hierbas, cremoso queso de búfala en reducción de tomates cherry y un toque de albahaca).

\$12.000

CHUNCHULINES

(Deliciosos chunchulines acompañados de papitas criollas crocantes).

\$18.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN

(Crujientes bocados de chicharrón recién hecho, sobre cama de aguacate, bañados en un jugo cítrico refrescante con toques de limón, cebolla morada y hierbas frescas).

\$20.000

PERLAS DEL CARIBE

(Crujientes perlas de palmito rellenas de guiso caribeño, servidas con cremosa salsa de coco).

\$22.000

TIRADITO

(Láminas de tilapia fresca, bañadas en vibrante leche de tigre fusionada con ají amarillo).

\$25.000



PLATOS FUERTES

De Lunes a Domingo de 12:00 p.m a 10:30 p.m



SOPAS

TOMATE

(Crema de tomates maduros seleccionados fusionados con finas hierbas).

\$12.000

CEBOLLA

(Crema de cebolla acompañada de queso gratinado y hojaldre).

\$12.000

AVES

CORDON BLEU BRIDADO EN TOCINETA

(Pechuga rellena de jamón y queso mozzarella enrollada en tocineta ahumada y salteada en mantequilla de romero, acompañada de un suave puré de papa criolla y una salsa de tamarindo).

\$38.000

POLLO TERIYAKI

(Jugosa pechuga de pollo glaseada en salsa teriyaki artesanal, con un toque de jengibre y sésamo tostado, acompañada de vegetales salteados al wok).

\$30.000

PANNE COOK

(Pan de masa madre relleno de trocitos de pollo en salsa de champiñón y queso gratinado).

\$28.000

PECHUGA GRATINADA

(Acompañada de papas a la francesa o croquetas de yuca y ensalada de espinaca baby, fresa, aguacate y mango).

\$33.000





CARNES

FILET MIGNON EN SALSA DE VINO TINTO

(Corte de carne de res enrollado en tocineta, bañado en salsa de vino tinto sobre un cremoso puré de papa, acompañado de ensalada de arándanos deshidratados, mix de lechuga, duraznos caramelizados y nueces).

\$45.000

BABY BEEF AL ROMERO

(Corte de carne de res bañado en mantequilla y romero, acompañado de papas en casco y mix de vegetales salteados).

\$38.000

PUNTA DE ANCA

(Corte de res acompañado de papas a la francesa, chimichurri y guacamole).

\$48.000

CHURRASQUITO

(Corte de res acompañado de chimichurri y crocantes de yuca).

\$40.000

CERDO THAI

(Corte de cerdo en reducción de salsa agri dulce y vegetales salteados, acompañado de arroz con ajonjolí negro).

\$35.000

COSTILLITAS EN SALSA DE TAMARINDO

(Costillitas de cerdo bañadas en reducción de tamarindo, acompañadas de papitas criollas al ajillo).

\$38.000

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLIS

(Rellenos de queso ricotta y espinaca bañados en salsa pomodoro).

\$25.000

PASTA AL PESTO

(Tallarines en salsa pesto de la casa acompañados de pan baguete dorado en finas hierbas y ensalada de uvas, queso, repollo, crotones de pan y reducción de panela).

\$28.000

PASTA CARBONARA

(Tallarines en salsa carbonara acompañados de pan bag).

\$26.000

ARROZ ORIENTAL

(Arroz frito con cerdo y pollo en salsa soya, raíces chinas y trocitos de huevo).

\$28.000



DEL MAR

COCTEL DE CAMARONES

(Camarones frescos en salsa tropical con trocitos de mango y notas de hierbas aromáticas).

\$28.000

CAZUELA DE MARISCOS

(Exquisita mezcla de mariscos en reducción de pescado y salsa cremosa de coco, vino blanco y hierbas frescas, acompañada de arroz de coco y patacones).

\$38.000

SALMÓN EN SALSA DE UCHUVAS

(Filete de salmon bañado en salsa de uchuvas acompañado de ensalada).

\$42.000

MOJARRA CON ARROZ DE COCO Y PATACONES

(Mojarra fresca sellada al punto, acompañada de arroz cremoso de coco y patacones crujientes).

\$35.000

TRUCHA CAMARONERA

(Trucha en salsa de la casa, queso mozzarella y camarones salteados al ajillo acompañados de ensalada, patacones o cremoso de papa).

\$35.000

VEGETARIANO

RATATOUILLE

(Berenjena, zucchini y tomates en una cama de crema de tomates).

\$25.000

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

(Mix de lechugas, pollo en finas hierbas con mayonesa de la casa, crotones y queso parmesano).

\$26.000

TROPICAL

(Mezcla de lechugas con piña asada a la canela, fresas frescas, pollo marinado en hierbas y sellado a la plancha con marañones tostados y coco deshidratado).

\$28.000



PARA COMPARTIR

PARRILLADA PARA DOS

(Chicharrón de cerdo, pollo, res, chunchulines, madurito, papitas crocantes, guacamole).

\$65.000

PARRILLADA PARA CUATRO

(Chicharrón de cerdo, pollo, res, chunchulines, chorizo, madurito, papitas criollas crocantes, guacamole).

\$130.000

MENU KIDS

BABY BURGER

(Cajita acompañada de mini hamburguesitas y papitas a la francesa).

\$18.000

SPAGUETTI A LA BOLOÑESA

(Espaguetis suaves en salsa de tomate con carne molida al estilo tradicional, pensados para el paladar de los más pequeños).

\$22.000

DULCE PATIO

CHEESECAKE

(Cheesecake de frutos rojos horneado).

\$15.000

PANNA COTTA DE VAINILLA

(Suave nata cocida de vainilla con un camino de galletas, fresca de frutas y hojas de hierbabuena).

\$15.000

MILHOJAS

(Crocantes láminas de hojaldre, con copos de crema pastelera y dulce de leche).

\$15.000

TARTELETA DE LIMÓN

(Crocante galleta sablee rellena de curd de limón y picos de merengue suizo flameado).

\$15.000

PECAN PIE

(Crocante galleta sablee rellena de manzana y nuez confitada).

\$15.000



RAPI PATIO

De Lunes a Domingo de 12:00 p.m a 10:30 p.m



AREPAS ESPECIALES

POLLO

(Pollo en salsa de la casa, carne desmechada, tocineta, queso, cebolla grillé y huevo de codorniz).

\$12.000

CARNE

(Carne de res desmechada, chorizo, maicitos, queso, cebolla grillé y huevo de codorniz).

\$12.000

CARNE Y TOCINETA

(Carne de res desmechada, tocineta, maduritos en cubos, queso, cebolla grillé y huevo de codorniz).

\$12.000

HAMBURGUESAS

ANTURIA

(Pan brioche, carne de la casa, queso doble crema y verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$16.000

BAMBU

(Pan brioche, carne de la casa, pollo desmechado en salsa de la casa, queso doble crema, verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$20.000

BRUNELIA

(Pan brioche, carne de la casa, pollo desmechado en salsa de la casa, tocineta y verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$23.000

PETUNIA

(Pan brioche, carne de la casa, queso doble crema, pollo desmechado y maicitos en salsa de la casa, chorizo y verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$24.000





DALIA

(Pan brioche, carne de la casa, queso doble crema, carne desmechada, maduritos, aguacate y verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$24.000

SUCULENTA

(Pan brioche, doble carne, pollo desmechado y maíz, queso doble crema y verduras frescas acompañadas de papas a la francesa).

\$26.000

PERROS CALIENTES

SENCILLO

(Pan brioche, salchicha americana, queso doble crema y cebolla grillé acompañado de papas a la francesa)

\$14.000

ESPECIAL

(Pan brioche, salchicha americana, queso doble crema, pollo desmechado en salsa de la casa, tocineta, cebolla grillé y papa ripio acompañado de papa a la francesa)

\$20.000

CONGO

(Pan brioche, chorizo, queso doble crema, pollo desmechado en salsa de la casa, tocineta, maicitos, cebolla grillé y papa ripio acompañado de papa a la francesa).

\$22.000

PATIO

(Pan brioche, salchicha americana, carne desmechada en salsa, queso costeño, guacamole, pico de gallo, totopos triturados, jalapeños).

\$23.000

Opcional acompañado de papa a la francesa.

ALITAS

BBQ & MIEL MOSTAZA

(5 porciones de alitas bañadas en salsa BBQ y en salsa miel mostaza acompañadas de papa a la francesa).

\$18.000



PAPITAS

PAPAS MIXTAS

(Base de papa a la francesa, chorizo, salchicha americana, pollo en salsa de la casa, queso doble crema fundido).

\$19.000

PAPAS MAGUEY

(Base de papas a la francesa, carne desmechada en salsa de la casa, guacamole, pico de gallo, totopos y salsa de queso cheddar).

\$24.000

PAPAS LOCAS

(Base de papas a la francesa, carne desmechada en salsa de la casa, tocineta ahumada, maicitos, chorizo, queso doble crema y salsa de queso cheddar).

\$25.000

PAPAS PATIO

(Base de papas a la francesa, carne desmechada en salsa de la casa, tocineta ahumada en cubos, pollo desmechado en salsa de la casa, guacamole, salsa de queso cheddar).

\$28.000

DESGRANADO

(Base de maicitos, pechuga desmechada, carne desmechada, tocineta, queso doble crema fundido).

\$19.000

SÁNDWICH

(Pan artesanal, pollo desmechado en salsa de la casa, queso doble crema y vegetales frescos acompañado de papas a la francesa).

\$15.000

DORILOCO PERSONAL

(Base de doritos, carne desmechada o pollo, queso costeño, pico de gallo, guacamole y salsa de la casa).

\$18.000

DORILOCO FAMILIAR

(Base de doritos, carne desmechada o pollo, queso costeño, pico de gallo, guacamole y salsa de la casa).

\$28.000

ADICIONES

(Carne, pollo, tocineta, queso, chorizo, maíz, madurito, jalapeños).

BEBIDAS

VINOS

Sangrías

Copa	\$20.000
Jarra	\$70.000

COCTELES

Margarita	\$20.000
Mojito	\$20.000
Dry Martini	\$22.000
Gin Tonic	\$22.000
Whiskey Sour	\$25.000
Piña Colada	\$20.000

SODAS ITALIANAS

Frutos amarillos	\$10.000
Frutos rojos	\$10.000
Liche	\$12.000



BEBIDAS FRIAS

AGUA	\$3.500
GASEOSA	\$4.500
JUGOS NATURALES / AGUA (Mora, fresa, maracuyá, guanábana, mango).	\$8.000
JUGOS NATURALES / LECHE (Mora, fresa, maracuyá, guanábana, mango).	\$9.000
GRANIZADOS (Mora, fresa, maracuyá, guanábana, mango).	\$10.000

BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICAS (Frutas amarillas, frutos rojos)	\$4.000
CAFÉ CON LECHE	\$3.000
TINTO	\$2.500
MILO	\$6.000
TE MATCHA	\$8.000
TE CHAI	\$8.000



LIMONADAS

NATURAL

\$7.000

HIERBABUENA

\$8.000

CEREZA

\$10.000

COCO

\$10.000

CERVEZAS

AGUILA, POKER, LIGHT

\$5.000

CLUB COLOMBIA

\$6.000

STELLA

\$9.000

CORONA

\$9.000

