



Menú de Nochevieja

Copa de Cava de bienvenida

*Surtido de variedades de panes artesanales acompañados
de manteca casera saborizada*

APERITIVO

Mini terrine de pescado

ENTRANTE

Tataki de Atún Rojo con ponzu de mandarina y
pipirrana andaluza

PRINCIPAL

Pierna de cordero lechal cocinada a baja temperatura
acompañada de mashed potatoes, demiglace y verduras
cocinadas al vapor y terminadas al grill

POSTRE

Panacota de violetas con guarnición
de chantilly de arándanos





New Year's eve dinner

Welcome glass of Cava

.

*Assortment of homemade bread varieties accompanied by
homemade flavoured butter*

APPETIZER

Mini fish terrine

.

STARTER

Red Tuna Tataki with mandarin ponzu
and andalusian pipirrana

.

MAIN

Leg of suckling lamb cooked at low temperature
accompanied by mashed potatoes, demiglace
and steamed vegetables finished on grill

.

DESSERT

Violet panacota
with blueberry chantilly





Opción Vegetariana



Copa de Cava de bienvenida

*Surtido de variedades de panes artesanales acompañados
de manteca casera saborizada*

APERITIVO

Rodajas de batata e higos dulces asados, salpicados de
queso feta y berros frescos

ENTRANTE

Crema suave de verduras especiadas y
setas de temporada marcadas al grill
con lascas de queso parmesano

PRINCIPAL

Risotto de calabaza asada

POSTRE

Panacotta de leche de coco y almendras
acompañado de maracuyá y mango





Vegetarian menu



Welcome glass of Cava

·
*Assortment of homemade bread varieties
with homemade flavoured butters*

APPETIZER

Slices of roasted sweet potato and sweet figs, sprinkled
with feta cheese and fresh watercress

STARTER

Smooth cream of spiced vegetables and
seasonal grilled mushrooms
with parmesan cheese slices

·

MAIN

Roasted pumpkin risotto

·

DESSERT

Coconut and almond milk Panacotta
accompanied by passion fruit and mango





Menú de niños



ENTRANTE

Gambas Gabardina

.

PRINCIPAL

Cachopo de Pollo y Jamón Ibérico

.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado





Kids menu



STARTER

Golden fried prawns

.

MAIN

Chicken and Iberian Ham Cachopo

.

DESSERT

Chocolate brownie with ice cream





EL PATIO

CONDICIONES DE RESERVA

¡Gracias por elegirnos!

Plazas limitadas
Reserva obligatoria. Según plazas disponibles
Principio del evento a las 20h en el Restaurante
La cena está acompañada de música en vivo

El importe integro del menú se abonará con antelación
para validar la reserva.
Opción de menú para niños disponible para niños de 3 a 12 años.

La cena del 31 incluye bolsita de uvas de las campanadas
(campanadas en el centro del pueblo, en la Iglesia San Mateo)

Cena de Navidad: EUR 120.- por persona
Cena Noche Vieja EUR 140.- por persona
Maridaje: + 40eur / persona

BOOKING CONDITIONS

Thank you for choosing us!

Limited capacity
Booking is compulsory. Depending on availability

Beginning of the event at 8pm in the Restaurant.
Live music during the dinner

The full amount of the menu is to be paid in advance to confirm the reservation.

A menu for children is available for kids between 3 and 12.

New Year's Eve menu includes a mini bag with traditional grapes at midnight. (Ceremony in the center of Tarifa in San Mateo Church)

Christmas dinner: EUR 120.- per person
New Year's Eve dinner: EUR 140.- per person
Wine pairing : + 40 eur/person