

ENTRADAS *ENTRIES*

GUACAMOLE CLÁSICO

Marinado con aceite de oliva, pepino, cebolla y queso fresco de rancho.

\$190

CLASSIC GUACAMOLE

Marinated with olive oil, cucumber, onion and fresh ranch cheese.

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES PARA COMPARTIR (4 PERSONAS)

Queso azul, queso de cabra, queso brie, panela fresca, jamón serrano, salami, lomo embuchado, chorizo salamanca, compota de tomatillo, compota de piña, tostas de pan.

\$450

CHEESE AND COLD CUTS PLATE TO SHARE (4 PEOPLE)

Blue cheese, goat cheese, brie cheese, fresh panela cheese, serrano ham, salami, cured loin, Salamanca style chorizo, tomatillo compote, pineapple compote, toast.

CAMARONES A LA CUCARACHA PARA COMPARTIR (LIBRE DE GLUTEN)

Estilo Mexcaltitán, acompañados con espuma de queso cabra y pimienta roja. (250 gr.)

\$310

CUCARACHA STYLE SHRIMP TO SHARE (GLUTEN FREE)

Mexcaltitán style, served with goat cheese foam and cayenne pepper. (250 gr.)

TUÉTANO RANCHERO (LIBRE DE GLUTEN)

Servido con chapulín salteado, aguacate fresco, puré de cebolla, queso fresco, salsa borracha y tortilla de maíz. (2 piezas)

\$190

RANCHERO STYLE BONE MARROW (GLUTEN FREE)

Served with sautéed grasshopper, fresh avocado, onion puree, fresh cheese, borracha style sauce and corn tortilla. (2 pieces)

DE NUESTRO HUERTO

FROM OUR ORCHARD

MEZCLA VEGETARIANA \$190

Variedad de lechugas, virutas de parmesano, espuma de queso de cabra y pimienta rosa, bañada en vinagreta de maracuyá.

VEGETARIAN MIX
Variety of lettuces, parmesan shavings, goat cheese foam and pink pepper, topped in passion fruit vinaigrette.

ENSALADA PIAMONTE \$180

Ensalada de betabel con espinaca, destellos de hongos, trozos de panela y chips de camote, servida con vinagreta de balsámico.

PIAMONTE SALAD
Beet salad with spinach, mushroom sprinkles, panela cheese chunks and sweet potato chips, served with balsamic vinaigrette.

ENSALADA DE CAMARÓN AL GRILL

Con lechugas orgánicas, pimiento asado, ejote francés y calabacita, bañada con vinagreta de naranja. (120 gr.) \$240

GRILLED SHRIMP SALAD
With organic lettuce, roasted pepper, French green beans and zucchini, topped with orange vinaigrette. (120 gr.)

DEL MAR A TU MESA *FROM THE SEA TO YOUR TABLE*

TIMBAL FRESCO *(ALIMENTO NO COCINADO)* \$240

Pesca del día con mix de lechuga, pepino, tomate, aguacate, mousse de jalapeño, servida con vinagreta de chiles. (150 gr.)

FRESH TIMBALE (RAW FOOD)

Catch of the day with lettuce mix, cucumber, tomato, avocado, jalapeño mousse, served with chili vinaigrette. (150 gr.)

AGUACHILE LA PATRONA \$220 *(ALIMENTO NO COCINADO)*

Camarones marinados en salsa chiles tatemados, ligeramente picosa, y servidos con piña, pepino, cebolla y aguacate fresco. (180 gr.)

AGUACHILE LA PATRONA (RAW FOOD)

Shrimp marinated in tame chili sauce, slightly spicy, and served with pineapple, cucumber, onion and fresh avocado. (180 gr.)

AGUACHILE SILVESTRE *(VEGETARIANO)* \$190

Variedad de hongos marinados en salsa chiles tatemados, ligeramente picosa, y servida con piña, pepino, cebolla y aguacate fresco. (180 gr.)

WILD AGUACHILE (VEGETARIAN)

Variety of mushrooms marinated in roasted chili sauce, slightly spicy, and served with pineapple, cucumber, onion and fresh avocado. (180 gr.)

TIRADITO A LA TALLA
(ALIMENTO NO COCINADO)

\$220

Pesca del día marinada a la talla, servida con cebolla, aguacate, cilantro, puré de cebolla y crujiente de camarón. (150 gr.)

A LA TALLA TIRADITO *(RAW FOOD)*

Catch of the day marinated 'A la talla' style, served with onion, avocado, coriander, onion puree and crispy shrimp. (150 gr.)

LOS TACOS DE
LA PATRONA
LA PATRONA'S TACOS

TACOS BAJA

\$240

Los clásicos tacos de pescado o camarón fresco capeados, servidos en tortilla y costra de queso gouda, acompañados con encurtido de col y aderezados con un toque de chipotle, salsa de aguacate y chiles toreados. (3 piezas)

BAJA TACOS

The classic battered fresh fish or shrimp tacos, served on a tortilla and gouda cheese crust, accompanied with pickled cabbage and garnished with a touch of chipotle, avocado sauce and 'toreado' style chilis. (3 pieces)

TACO VEGETARIANO

\$210

Coliflor, brócoli, cebolla, calabaza, zanahoria y champiñón capeados, servido con aguacate fresco, puré de frijol negro, mouse de jalapeño y encurtido de col morada. (3 piezas)

VEGETARIAN TACO

Battered cauliflower, broccoli, onion, pumpkin, carrot and mushroom served with fresh avocado, black beans puree, jalapeño mouse, and pickled purple cabbage. (3 pieces)

TACO DE ARRACHERA *(LIBRE DE GLUTEN)* \$260
Servido con aguacate fresco, frijol negro, jocoque, queso fresco, mousse de jalapeño, puré de cebolla y salsa verde martajada; acompañado con ensalada de arugula y tomate cherry. (3 piezas)

FLANK STEAK TACO *(GLUTEN FREE)*
Served with fresh avocado, black beans, labneh, fresh cheese, jalapeño mousse, onion puree and crushed green sauce; accompanied with arugula salad and cherry tomato. (3 pieces)

LA PASTA
PASTA

TAGLIATELLE ACOMPAÑADO DE LA Salsa DE SU ELECCIÓN

(cremosa de tomate, crema y tocino o a la mantequilla) servido con queso parmesano y crotón.

Con pollo (160 gr.) \$190
Con camarón (160 gr.) \$220

TAGLIATELLE TO YOUR CHOICE OF SAUCE

(creamy tomato, butter or cream and bacon), served with Parmesan cheese and crouton.

With chicken (160 gr.) \$190
With shrimp (160 gr.) \$220

LAS HAMBURGUESAS DE LA PATRONA

LA PATRONA'S BURGERS

HAMBURGUESA DE RES ANGUS

\$320

Perfumada con miel y mostaza, servida con queso azul y gouda, cebolla caramelizada y pera al vino tinto. Guarnición de papitas cambray en aceite de romero, arugula y tomate cherry fresco. (250 gr.)

ANGUS BEEF BURGER

Scented with honey and mustard, served with blue cheese and gouda, caramelized onions and pear in red wine. Garnish of cambray potatoes on rosemary oil, arugula and fresh cherry tomato. (250 gr.)

HAMBURGUESA DE CAMARÓN Y PULPO

\$340

Cocinada en gremolata, servida con salteado de portobello y cebolla, gratín de queso y tomate bola. Guarnición de papitas cambray en aceite de romero. (250 gr.)

SHRIMP AND OCTOPUS BURGER

Cooked in gremolata, served with sautéed portobello and onions, cheese gratin and tomato. Garnish of cambray potatoes in rosemary oil. (250 gr.)

HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$290

Portobello confitado y puesto a la parrilla, servida con queso de cabra acompañados de aros de cebolla, aguacate fresco, papitas cambray en aceite de romero.

VEGETARIAN HAMBURGER

Grilled and confit Portobello, served with goat cheese served with onion rings, fresh avocado and cambray potatoes in rosemary oil.

ESPECIALIDADES DE LA PATRONA

PATRON SPECIALTIES

PESCA ZARANDEADA (LIBRE DE GLUTEN) \$360

Pesca del día cubierta con salsa zarandera, ensalada de legumbres y puré de piña; acompañada con ensalada de arúgula y aguacate fresco. (200 gr.)

ZARANDEADO STYLE FISH (GLUTEN FREE)

Catch of the day covered with zarandera sauce, vegetables salad and pineapple puree; served with arugula salad and fresh avocado. (200 gr.)

PULPO ADOBADO \$360

Cocinado al grill con mole negro; acompañado con vegetales orgánicos y puré de plátano macho. (180 gr.)

MARINATED OCTOPUS

Grilled with black mole; served with organic vegetables and mashed plantain. (180 gr.)

VACÍO ARGENTINO (LIBRE DE GLUTEN) \$390

Cocinado al grill y servido con puré de camote cítrico, salteado de hongos y tocino, poro confitado y salsa de chile pasilla. (200 gr.)

ARGENTINIAN STYLE FLANK STEAK (GLUTEN FREE)

Grilled and served with citrus sweet potato puree, sauteed mushrooms and bacon, confit leek and pasilla chili sauce. (200 gr.)

EL LADO DULCE DE LA PATRONA

LA PATRONA'S SWEET SIDE

PALETAS DE AGUA	POPSICLES	\$45
Coco	Coconut	
Jamaica	Hibiscus	
Tamarindo	Tamarind	
Limón	Lemon	
Pepino con limón y chía	Cucumber, lemon and chia	

PALETAS DE LECHE	CREAM POPSICLES	\$50
Vainilla	Vanilla	
Chocolate	Chocolate	
Galleta oreo	Oreo cookie	
Coco	Coconut	
Fresa	Strawberry	

HELADOS	\$110
Copa con helado de fresa y yogurt Endulzado con splenda, con frutos rojos, chantilly y crumble de coco.	

Helado en molcajete	\$40
Sabor a elegir entre vainilla, limón, chocolate, canela (1 bola)	

ICE CREAMS	\$110
<i>Strawberry and yogurt ice cream Cup Sweetened with Splenda and served with red berries, chantilly and coconut crumble.</i>	

<i>Molcajete ice cream Flavor to your choice (vanilla, lemon, chocolate, cinnamon) (1 ball)</i>	\$40
---	------

PASTEL DE REQUESÓN

\$140

Servido con tierra de chocolate, frutos deshidratados, compota de piña y helado de canela.

CURD CAKE

Served with chocolate crumble, dried fruits, pineapple compote and cinnamon ice cream.

COLADO DULCE DE ELOTE

\$120

Servido con crumble de coco, pajarete de Bailey's, helado de vainilla y fruta de temporada.

SWEET CORN 'COLADO'

Served with coconut crumble, Bailey's shot, vanilla ice cream and seasonal fruit.