



PATRÓN
LUNARES
Cantina





HOJA DEL PATRÓN



OPEN EVERY DAY

TO START

AVOCADO DIP
Pico de gallo, creme freiche and totopos

16,00

EGGPLANT CROQUETTES
Sun dried tomato and parmesan

10,00

MAHÓN CHEESE CROQUETTES
Tomato and basil

10,00

SELECTION OF TOMATOES
With olive oil and pesto

14,00

ROASTED EGGPLANT
With parmesan cheese, pine nuts and mint

16,00

PATATAS BRAVAS
Spicy potatoes with Chipotle mayo and alioli

13,00

CARAMELIZED ENSAIMADA
Filled with foie gras and seasonal fruit

20,00

GRILLED ASPARAGUS
With Romesco sauce

12,00

SEAFOOD

GRILLED GROUPER
With grilled baby lettuces

24,00

TUNA TATAKI BALFEGÓ
With Mediterranean salad

26,00

MEZZI PACCHERI
With scampi ragu

22,00

MEATS

STEAK TARTAR
Patrón dressing with French fries

24,00

**CHARCOAL-GRILLED
SPRING CHICKEN**
With corn on the cob

19,00

OXTAIL TACOS
3 corn tacos filled with stewed oxtail

18,00

FISHMARKET

OYSTERS
Fine de Claire

1UD 4,50
1/4 doz 12,50
1/2 doz 26,00

OCTOPUS
With Saffron, potato, and lemon

19,00

STEAMED MUSSELS
With green curry

16,00

ROCKET SQUID
Fried with chickpea flour with basil mayo and citrics

22,00

RED PRAWNS
Garlic, olive oil and chili

20,00

CROAKER "TIRADITO"
Apple gazpacho and salmon caviar

18,00

MIXED ROCK FISH FRY
Fish of the day fried battered in chickpea flour and fried

17,00

ANCHOVIES
With brioche bread and butter

14,00

GRILLED SARDINES
With garlic and parsley

16,00

RICE DISHES (2 pax)

SHRIMP RICE
PP
With squid and asparagus

24,00

BLACK RICE
PP
With red mullets

24,00

VEGETABLE RICE
PP
With roasted vegetable broth from the Josper

22,00

SIDES

PATATO 5,00

GREEN SALAD 9,00

GRILLED COS LETTUCE 6,00

FRENCH FRIES 5,00

ROASTED TOMATOES 7,00



PATRÓN LUNAR
XIº ANIVERSAR





HOJA DEL PATRÓN



OPEN EVERY DAY

DESSERTS

CHEESECAKE With Toffe	8,00
APPLE CAKE With pasta frola	6,00
ENSAIMADA With red fruits	8,00
FROZEN ENSAIMADA Grilled and filled with homemade ice cream	9,00
CORONEL Lemon sorbet with vodka	6,00
CARDINAL DE LLOSETA Majorcan cake with meringue	8,00
ICE CREAMS Selection of ice creams produced in Mallorca	5,00

WINE BY GLASS

MARQUES DE ATRIO (RIOJA) Tempranillo, graciano	5,5
ARI GOITIA (RIBERA DEL DUERO) Tinta del pais	6,00
MARQUÉS DE MURRIETA (RIOJA) Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha	8,00
AGUAZUL (RUEDA) Verdejo	5,50
40 VENDIMIAS (RUEDA) Sauvignon Blanc	6,00
MARUXA (VALDEORRAS) Godello	6,50
CAVA ILUSIO (DO CAVA) Macabeu, Xarel.lo, Parellada	6,50

COCKTAILS

JARS:		
FROZEN DAIQUIRI Rum, lime juice, and syrup	30,00	
SANGRIA Red wine, liqueurs, fruits, and lemon soda	20,00	
CAVA SANGRIA Cava, liqueurs, fruits, and lemon soda	22,00	
COCKTAILS:		
NEGRONI Red vermouth, Campari, and gin	10,50	
MOSCOW MULE Vodka, lemon, ginger, and ginger beer	10,50	
GIBSON Dry Martini with pickled onion	10,50	
ESPRESSO MARTINI Vodka, coffee liqueur, and double espresso	10,50	
MARGARITA Tequila, orange liqueur, and fresh lime juice		10,50
STRAWBERRY DAIQUIRI Rum, lime juice, syrup and strawberries		10,50
APEROL SPRITZ Aperol, cava, and soda		10,50
BLOODY MARY Tomato juice, vodka, and house mix		10,50



HOJA DEL PATRÓN



ABIERTO TODOS LOS DIAS

POSTRES

VINO POR COPAS

TARTA DE QUESO Con dulce de leche	8,00	MARQUES DE ATRIO (RIOJA) Tempranillo, graciano	5,5
TARTA DE MANZANA De pasta Frola	6,00	ARI GOITIA (RIBERA DEL DUERO) Tinta del pais	6,00
ENSAIMADA Con nata y frutos rojos	8,00	MARQUÉS DE MURRIETA . (RIOJA) Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha	8,00
ENSAIMADA HELADA Rellena de helado artesanal	9,00	AGUAZUL (RUEDA) Verdejo	5,50
CARDINAL DE LLOSETA Tarta Mallorquina con merengue	8,00	40 VENDIMIAS (RUEDA) Sauvignon Blanc	6,00
CORONEL Sorbete de limón con vodka	6,00	MARUXA (VALDEORRAS) Godello	6,50
HELADOS Selección de helados	5,00	CAVA ILUSIO (DO CAVA) Macabeu, Xarel.lo, Parellada	6,50

CÓCTELES

JARRAS:

DAIQUIRI
Ron, zumo de lima y almíbar 30,00

SANGRIA
Vino tinto, licores, frutas y refresco de limón 20,00

SANGRIA DE CAVA
Cava, licores, frutas y refresco de limón 22,00

CÓCTELES:

NEGRONI
Vermouth rojo, campari y ginebra 10,50

MOSCOW MULE
Vodka, limón , gengibre y ginevrbeer 10,50

GIBSON
Martini dry con cebolla en vinagre 10,50

ESPRESSO MARTINI
Vodka, licor de cafe y expresso doble 10,50

MARGARITA
Tequila, licopr de naranja y limón exprimido 10,50

DAIQUIRI DE FRESA
Ron, zumo de lima, almíbar y fresas 10,50

APEROL SPRITZ
Aperol, cava y soda 10,50

BLOODY MARY
Zumo de tomate, vodka y mezcla de la casa 10,50



HOJA DEL PATRÓN



ABIERTO TODOS LOS DIAS

ENTRANTES

AGUACATE AL MORTERO Pico de gallo, creme freiche y totopos	16,00
CROQUETAS DE BERENJENA Tomate seco y parmesano	10,00
CROQUETAS DE QUESO MAHÓN Tomate y albahaca	10,00
SURTIDO DE TOMATES VARIADOS Selección de tomates con aceite de oliva y pesto	14,00
CARPACCIO DE BERENJENA A LA BRASA Con queso parmesano, piñones hierbabuena y sobrasada	16,00
PATATAS BRAVAS Mayo de Chipotle y alioli	13,00
ENSAIMADA A LA PLANCHA Rellena de Foie y fruta de temporada	20,00
ESPÁRRAGOS A LA BRASA Con Romesco	12,00

PESCADO Y MARISCO

MERO A LA BRASA Con cogollo a la brasa	24,00
TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ Con ensaladita mediterránea	26,00
MEZZI PACCHERI Con Ragout de cigalas	22,00

CARNES

STEAK TARTAR Aderezo Patrón con patatas fritas	24,00
PICANTÓN AL CARBON Con mazorca de maíz	19,00
TACOS DE RABO DE TORO 3 Tacos de maíz rellenos de rabo de toro guisados	18,00

DE LONJA

OSTRAS Fine de Claire	1UD 4,50 1/4 doz 12,50 1/2 doz 26,00
PULPO Azafrán, patata y limón	19,00
MEJILLONES AL JOSPER Con curry verde	16,00
CALAMAR COHETE Frito en harina de garbanzo, con mayo de albahaca y cítricos	22,00
GAMBAS ROJAS AL AJILLO Con aceite de oliva, ajo y guindilla	20,00
TIRADITO DE CORVINA Gazpacho de manzana y caviar de salmón	18,00
FRITURA MIXTA DE PESCADO DE ROCA Pescado del día rebozado con harina de garbanzo	17,00
ANCHOAS Con pan brioche y mantequilla	14,00
SARDINAS A LA BRASA Con ajo y perejil	16,00

COLITA DE RAPE SANTURCE Con patata panadera, ajo y guindilla	21,00
LUBINA A LA BRASA Con verduras asadas	30,00

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20 oC DURANTE AL MENOS 24 HORAS O A -35oC AL MENOS 15 HORAS, PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACION DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS O BIEN, PROCEDEN DE SISTEMAS DE ACUICULTURA QUE

GARANTIZAN QUE ESTÁN LIBRES DE ANISAKIS.

ARROZ (2PAX)

ARROZ DE GAMBAS PP Con calamares y espárragos	24,00
ARROZ NEGRO PP Con salmonetes	24,00
ARROZ DE VERDURAS PP Con caldo de verduras asadas al Josper	22,00

SIDES

PATATÓ	5,00
ENSALADA DE VERDES	9,00
COGOLLO A LA BRASA	6,00
PATATAS FRITAS	5,00
TOMATES AL JOSPER	7,00



PATRÓN LUNARE
XIº ANIVERSARI