

el PATIO de GLORIA

Si tiene alguna intolerancia o alergia nuestro personal le podrá informar de los ingredientes y trazabilidad de cada plato
If you have any intolerance or allergy our staff can advise you on the ingredients and origin of each dish
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten und Herkunft der einzelnen Gerichte

—
IVA incluido · VAT included · Inkl. MwSt

ENTRANTES
STARTERS / VORSPEISEN



CROQUETAS DE NUESTRA TIERRA Homemade croquettes <i>Hausgemachte Kroketten</i>	14,00€
<hr/>	
ENSALADA DE QUINOA REAL CON ESPUMA DE AGUACATE Y CRUDITÉS Quinoa royal with avocado foam and vegetable crudités <i>Quinoa Royal mit Avocadoschaum und Gemüsecrudités</i>	17,00€
<hr/>	
ENSALADA DE QUESO MAHONÉS CON PERA CONFERENCIA Y AJO NEGRO Salad with Mahón cheese, pear, and black garlic <i>Salat mit Mahón Käse, Birne und schwarzem Knoblauch</i>	18,00€
<hr/>	
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PLANCHA CON DUKKAH Grilled artichoke confit with Dukkah <i>Artischocken-confit vom grill mit Dukkah</i>	16,50€
<hr/>	
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA CON HUEVO CAMPERO FITO Y SALSAS ROMESCO Grilled green asparagus with fried free range egg and romesco sauce <i>Gegrillter grüner Spargel mit Spiegelei aus Freilandhaltung und Romesco-Sauce</i>	17,50€
<hr/>	
BERENJENA A LA BRASA ACOMPAÑADA DE HUMMUS DE TAP DE CORTÍ, GRANADA Y TOMATE CHERRY ALIÑADO Grilled aubergine with Tap de Cortí hummus, pomegranate and marinated cherry tomatoes <i>Gegrillte Aubergine mit Tap de Cortí Hummus, Granatapfel und marinierten Kirschtomaten</i>	16,00€
<hr/>	
TERRINA DE FOIE MI-CUIT Foie mi-cuit terrine <i>Foie mi-cuit Terrine</i>	24,00€
<hr/>	
TARTAR DE VACA MADURADA CORTADA A CUCHILLO CON SOBRASADA DE CERDO NEGRO ACOMPAÑADA DE PAN GUTTIAU Dry-Aged beef tartar with sobrasada and Guttiau bread <i>Dry-Aged RindfleischTartar mit Sobrasada und Guttiau-Brot</i>	26,00€
<hr/>	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Iberian Ham platter <i>Iberische Schinkenplatte</i>	28,00€

PRINCIPALES
MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE



LINGOTE DE CORDERO ECOLÓGICO CON TERCIOPELO DE ZANAHORIA Y SALSA DE PALO 28,00€
Ingot of Lamb with carrot pure and Palo sauce
Lamm Ingot mit Karottenpüree und Palo-Sauce

CANELÓN SEÑORIAL DE CARRILLERA DE TERNERA TRUFADA Y SETAS 26,00€
Truffled beef cheek cannelloni with mushrooms
Getrüffelte Rinderbacken-Canneloni mit Champignons

SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE PARMENTIER, VERDURAS Y SALSA OPORTO 32,00€
Beef tenderloin with parmentier, vegetables, and Port sauce
Rinderlende mit Parmentier, Gemüse und Portweinsauce

ARROZ SECO DE CALAMAR Y GAMBÓN CON ALIOLI 28,00€
Squid rice with prawn and alioli
Tintenfischreis mit Garnelen und Alioli

PULPO Y SEPIA A LA BRASA SOBRE MUSELINA DE TAP DE CORTÍ 26.50€
Grilled octopus and cuttlefish over Tap de Cortí museline
Gegrillter Oktopus und Tintenfisch auf Tap de Cortí-Museline

RODABALLO CON PATATA HOJALDRADA, PURÉ DE GUISANTES Y TAP DE CORTÍ 28,00€
Turbot with crispy potato, pea puree and Tap de Corti foam.
Steinbutt mit knusprigen Kartoffeln, Erbsenpüree und Tap de Corti-Schaum

LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA, PURÉ DE APIO, CEBOLLA CONFITADA, TIRABEQUES Y SALICORNIAS 26,00€
Cod loin cooked at low temperature, celery purée, onion confit, snow peas and sea fennel
Bei niedriger Temperatur gekochter Kabeljau, Selleriepüree, Zwiebelconfit, Zuckerschoten und Seefenchel

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 2,50€ POR PERSONA
Bread and appetizer €2.50 per person / Brot und Aperitif 2,50 € pro Person

POSTRES
DESSERTS / NACHSPEISEN



NUESTRA TATIN DE MANZANA Our apple Tatin <i>Unser Apfel Tatin</i>	10,00€
<hr/>	
LINGOTE DE CHOCOLATE GOLD CON NÚCLEO DE NARANJA Gold chocolate ingot with orange <i>Gold Schokoladenbarren mit Orange</i>	10,00€
<hr/>	
FRESAS CON NATA Strawberry and cream <i>Erdbeeren und Sahne</i>	10,00€
<hr/>	
MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMOSO DE VAINILLA DE TAHITI Mousse-au-chocolat with Tahiti vanilla cream <i>Mousse-au-chocolat mit Tahiti-Vanillecreme</i>	10,00€
<hr/>	
TABLA DE QUESOS CON MEMBRILLO Y MERMELADA DE HIGOS Y PASAS Selection of cheeses with quince, fig jam and raisins <i>Käsesortiment mit Quitten, Feigenmarmelade und Rosinen</i>	19,00€