

An outdoor dining patio with several tables and chairs. The tables are set with white plates, silverware, and placemats. There are small potted plants on the tables. In the background, there are more plants and a shelf with larger potted plants. The text "El Patio de Benitez" is overlaid on the image in a blue, serif font. To the right of the text is a decorative graphic consisting of a grid of diamond shapes in yellow and blue, with orange and white borders.

El Patio
de
Benitez

PARA COMENZAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Iberian smoked ham "Bellota"	16,50
QUESO MANCHEGO DE OVEJA Manchego goat cheese	13,95
QUESO PURO DE CABRA Pure goat cheese	13,95
CARPACCIO DE BUEY EN ACEITE DE ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO Thinly sliced raw beef drizzled in capers oil and parmesan cheese	11,95
TIMBAL DE PULPO CON BASE DE AGUACATE Stack of octopus with an avocado base	9,80
CROQUETAS DE PUCHERO Croquettes "Puchero" (Spanish stew)	8,90
CROQUETAS DE RABO DE TORO Oxtail croquettes	8,90
CROQUETAS MIXTAS Mixed croquettes	9,60
PULPO A LA GALLEGA Octopus galician style	11,90
PATÉ DE CABRACHO Fish pate "Cabracho"	8,90
GAMBAS AL AJILLO Garlic prawns	10,50
PROVOLONE CON FOIE Provolone with foie gras	8,50
QUESO FRITO DE CABRA EN TEMPURA Fried goat cheese "tempura"	8,50
SAQUITOS DE BOGAVANTE Small pastry sacks filled with lobster	10,50
PINCHOS DE LANGOSTINOS ENVUELTOS EN PASTA BRICK Prawns in batter on skewers	9,20
TEMPURA DE VERDURAS Vegetable "tempura"	8,60
CRUJIENTES DE BERENJENA CON QUESO DE CABRA Crispy aubergines with goat cheese	8,95
SALMOREJO Cold tomato soup (similar to gazpacho)	3,90

ENSALADAS

AL PATIO Cogollos de tudela sobre base de salmorejo, pimientos asados y atún Lettuce over a base of salmorejo, roasted peppers and tuna	8,90
DEL CHEF Mix de lechugas, canónigos, nueces, pasas y queso de cabra, bañadas en vinagreta de módena, miel y aceite de oliva Mix of lettuce, nuts, raisins and goat cheese in a "Modena" vinaigrette, honey and olive oil	8,40
DE AHUMADO Mix de lechugas, tomate, cebolla, salmón, bacalao, atún y anchoas Mix of lettuce, tomato, onion, salmon, cod, tuna and anchovies	8,60

TOSTAS

AL PATIO Lomo de ternera con fondo de roquefort, jamón ibérico y pan frito Beef tenderloin with a base of roquefort, iberian ham and fried bread	8,90
TOSTA DE SALMÓN Base de roquefort, cebollino y rúcula Salmon on toast with a base of roquefort, chive and arugula	8,30
TOSTA DE QUESO DE CABRA Base de mermelada de tomate y reducción de P.X. Goat cheese on toast with a base of tomato marmalade and a Pedro Ximénex wine sauce	7,60
TOSTA DE SETAS Base de roquefort y jamón Mushrooms on toast with a base of Roquefort and ham	8,30
GUISOS DEL DÍA Menudo, berza, fabada asturiana, fabes con choco, sopa de tomate Stew of the day	8,60

REVUELTOS

BACALAO DORADO Scrambled eggs with cod, onions and garlic	8,90
TRIGUEROS CON VIRUTAS DE JAMÓN Scrambled eggs with asparagus and ham	8,90
HUEVOS ROTOS CON GULAS Fried eggs with baby eels	9,60

PESCADOS Y MARISCOS

ORTIGUILLAS DE MAR Fried sea anemone	8,90
BOQUERONES FRITOS Fried anchovies	9,20
CHOCOS FRITOS Fried cuttlefish	10,90
CAZÓN EN ADOBO Fried marinated dogfish	9,50
HUEVAS A LA PLANCHA O FRITA Cod roe cooked on the griddle or fried	12,50
SOLDADITOS DE PAVÍA DE MERLUZA Breaded hake wedges	8,70
CHOCOS DE LA BAHIA A LA PLANCHA Cuttlefish cooked on the griddle	12,95
BARRIGA DE ATÚN A LA PLANCHA Fillet of tuna cooked on the griddle	11,50
ALMEJAS AL PATIO DE BENÍTEZ Clams Patio de Benitez style	13,95
ALMEJAS A LA MARINERA Clams in a marinera sauce	12,95
BACALAO AL AJILLO Y ESPÁRAGOS DE LA HUERTA Cod cooked in garlic with fresh asparagus	15,50
COCOCHAS DE BACALAO Cod cheeks	16,90
CALAMAR DE CONIL A LA PLANCHA Squid from Conil cooked on the griddle	(S/P)

CARNES

ARROZ DE MONTE - 2 PERS. Rice with wild pig, venison and chicken	25,00
MINIBURGUER DE BUEY Queso de cabra, tomate cherry, pepinillo y cebolla caramelizada Mini meat burger with goat cheese, cherry tomato, gurkin and caramelized onion	4,20
ALBÓNDIGAS VIETNAMITAS Meatballs Vietnamese style	8,90
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO AL PX O AL ROQUEFORT Fillet of pork medalions with Pedro Ximénex wine or Roquefort sauce	8,90

CARNES

MEDALLONES DE CERDO AL PATIO DE BENÍTEZ Champiñones laminados y tacos de jamón Fillet of pork medallions with laminated mushrooms and cubes of Iberian ham	9,80
LAGARTO IBÉRICO Iberian pork cut (between rib and tenderloin)	9,60
POLLO AL CURRY ROJO Chicken in red curry	9,40
PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMÓN, QUESO CON SALSA NATA Y ALMENDRA Chicken cordon bleu filled with ham, cheese with a cream and almond sauce	9,50
MAGRET PATO A LA PARRILLA Duck magret cooked on the griddle	11,50
RABO DE TORO Beef stew	13,90
MOLLEJAS DE CORDERO CON SETAS Lamb sweetbreads with mushrooms	14,90
CHULETITAS CORDERO LECHAL Small prime lamb chops	15,50
TIMBAL DE CORDERO CON COUS COUS Y FRUTOS ROJOS Stack of lamb with cous cous and red fruits	13,90
CHULETÓN GALLEGO Large Galician veal chop	28,50
ENTRECOT DE RETINTO Prime entrecote steak	16,90
ENTRECOT DE TERNERA ANGUS Prime entrecote angus steak	19,50
SOLOMILLO DE RETINTO Prime fillet steak	18,90
HAMBURGUESA DE BUEY EL PATIO (200 grs. aprox) cebolla caramelizada, queso de cabra, pepinillo, tomate, bacon y lechuga Meat burger with goat cheese, tomato, gurkin, caramelized onion, bacon and lettuce	8,90
PRESA IBÉRICA A LA MOSTAZA VERDE Y P.X. Iberian steak with green mustard and Pedro Ximénex wine sauce	12,90
1/4 COCHINILLO LECHAL HORNO Suckling pig cooked in the oven	25,00
CODILLO AL HORNO Pork shank baked in the oven	14,50
PALETILLA DE CORDERO LECHAL Prime leg of lamb	21,00



SUGERENCIAS

ALCACHOFAS PLANCHA
CON JAMÓN Y GAMBAS

PESCADO DE ROCA DE CONIL

RABO DE TORO

GUISOS TRADICIONALES

ASADOS, COCHINILLO,
CORDERO Y CODILLO

OSTIONES FRITOS

GALLO FRITO

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

PREGÚNTENOS POR LOS PESCADOS
FRESCOS DE LA BAHÍA A LA PLANCHA

PEZ ESPADA

**TODOS NUESTROS PLATOS SON ELABORADOS CON PRODUCTOS
FRESCOS Y COMPRADOS EN MERCADOS LOCALES**

*ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH INGREDIENTS
BOUGHT IN LOCAL MARKETS*

*Si tiene alguna alergia por favor comuníquelo a uno de nues-
tros camareros para que le pueda informar
de la lista de alérgenos de cada plato.*

*If you have an allergy to any type of food please inform the
waiter and he can advise you.*



NUESTROS POSTRES



FLAN DE HIGOS	4,50
FLAN DE HUEVO	3,90
FLAN DE TURRÓN CON SALSA DE CHOCOLATE NEGRO	4,00
TARTA TRES CHOCOLATE	4,00
SAQUITO DE CHOCOLATE RELLENO DE MOUSSE DE TURRÓN Y PIÑÓNATE	4,70
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRAS	4,00
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON AVELLANAS	4,00
MOUSSE DE LIMONCELLO	3,90
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES Y HELADO DE VAINILLA	4,70
TOCINO DE CIELO	3,90
ENVUELTITO DE CREMA DULCE Y CANELA	4,70
SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO VAINILLA	4,00
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	4,60
CREMA DE YOGURT GRIEGO CON NUECES Y MIEL	3,90

El Patio
de
Benitez

NOUESTRAS TAPAS



		ALBÓNDIGAS VIETNAMITA	3,80
		ALBÓNDIGAS EN TOMATE	3,80
		BARRIGA DE ATÚN	4,20
		BOQUERONES EN VINAGRE	2,70
		BOQUERONES FRITOS	3,60
		CAZÓN EN ADOBO	3,20
		CHOCOS FRITOS	4,20
		CROQUETAS DE RABO DE TORO	
		CROQUETAS DE PUCHERO	3,60
		CRUJIENTES RELLENOS DE QUESO DE CABRA Y BERENJENAS	3,30
		ENSALADILLA	2,50
		GUISOS DEL DÍA	3,90
		LAGARTO IBÉRICO	4,30
		1/2 TOSTA DE QUESO DE CABRA	3,60
		1/2 TOSTA DE SETAS, JAMÓN Y ROQUEFORT	3,60
		1/2 TOSTA DE ATÚN TUMACA	3,80
		MINI BURGUER DE BUEY (QUESO DE CABRA, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO, CEBOLLA CARAMELIZADA).	4,20
		PAVIA DE MERLUZA	3,20
		POLLO AL CURRY ROJO	3,50
		QUESO DE CABRA FRITO	2,80
		RABO DE TORO	4,20
		PLUMA CON REDUCCIÓN DE MOSTAZA VERDE Y PX	3,20
		SAQUITOS DE BOGABANTES	3,50
		TEMPURA DE VERDURA	3,20
		PREÑAITO DE RABO TORO	3,40

El Patio
de
Benitez