



MENÚ  
PM  
EL PATIO N°17  
SABOR A MEXICO





POSADAS  
CON SABOR  
Y ALEGRÍA

SOLO EN

EL PATIO N°17  
SABOR A MEXICO

CONTACTANOS  
867 715 3477





# BOTANERO

## Esquite cremoso \$110

Elote, mayonesa, crema, parmesano y tajín

## Fideo seco con queso \$120 agrega chicharrón \$55

Fideo seco, queso gratinado crema y aguacate

## Betabel asado \$150

Betabel, espinaca, salsa oriental, jocoque y pistache

## Coliflor frita \$150

Coliflor frita bañada en aderezo lemon-garlic

## Doraditos de chicharrón \$140

4 tacos dorados de maíz rellenos de machaca de chicharrón, acompañados de salsa verde, queso panela, crema, lechuga y cebolla morada curtida

## Queso fundido \$145

Con champiñón o con chorizo norteño a escoger

## Papa asada ahogada \$190

Papa asada, mezcla de quesos, crema, tocino, cebollín y arrachera, bañada en salsa de tu elección

## Matrimonio norteño \$155

Acero con chicharrón a elegir: Verde prensado, Ramos natural o morita, acompañado de frijoles con asado de puerco

## Papas de antojo \$180

Papas fritas, pechuga de pollo empanizada, salsa de queso cheddar, buffalo, ranch y cebollín

## Molcajete mar y tierra \$420

Arrechera (250gr), camarón, nopal, panela frita, aguacate, cebolla asada y salsa tatemada





# DEL MAR

## Tataki de atún \$180

Atún sellado en soya, poro frito, aguacate y un toque de cebollín

## Torre de mariscos en aguachile \$350

Camarón, atún, pulpo, pepino, aguacate, en aguachile tatemado

## Salmon oriental \$280

Salmón y verduras (champiñón, calabaza y espárrago) bañados en soya dulce. Acompañado de puré de papa cremoso

## Pulpo a las brasas \$420

Pulpo a la parrilla, puré de papa y chipotle cremoso

# CARNIVORO

## Pollo al limone \$200

Pechuga de pollo bañada en salsa mantequilla-limón, alcaparras y puré de papa cremoso

## Chicharrón de Rib-eye

Trocitos de rib-eye dorados, cama de guacamole, poro frito y aceite limón piquín

Nacional

300gr \$385

Prime

300gr \$655

## Aguachile de Rib-eye

Rib eye, aguacate, cebolla, serrano, poro frito y aguachile tatemado

Nacional

450gr \$550

Prime

540gr \$1180

## Parrillada

Incluye: papa asada, cebolla, salsas y tortillas

Arrachera de (250gr) \$300

Arrachera por kilo \$995

Rib eye Nacional (450gr) \$550

Rib eye PRIME (540gr) \$1180





# CERVEZAS

Tecate light, xx lager, carta blanca (caguamita) **45**

Miller lite, indio, Michelob ultra, bohemia (clara o oscura) **55**

Chelada **17** Michelada **22** Chamochela **40** Clamato para cerveza **41**

Michelada de sabores **37**

(mango, fresa, pepino, piña, tamarindo, mango-maracuya, frutos rojos, kiwi, mandarina)

Cubeta con 6 cervezas **250** con IO **410**

(tecate light, XX, Carta blanca caguamita)

Cubeta con 6 cervezas **310** con IO **510**

(Michelob ultra, miller lite, indio)



## TEQUILA

| Copa                              | Botella           |
|-----------------------------------|-------------------|
| Tradicional <b>95</b>             |                   |
| Tradicional cristalino <b>110</b> | <b>1600/750ml</b> |
| Don julio 70 <b>250</b>           | <b>3300/700ml</b> |
| Don julio reposado <b>140</b>     |                   |
| Maestro dobel <b>190</b>          | <b>2500/700ml</b> |
| 1800 reposado <b>110</b>          |                   |
| 1800 añejo <b>150</b>             |                   |
| 1800 cristalino <b>145</b>        | <b>2500/700ml</b> |

## WHISKY incluye mezclador

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Buchanans 12 <b>150</b>    | <b>2500/1lto</b>  |
| Buchanans 18 <b>240</b>    | <b>3200/750ml</b> |
| Chivas regal 12 <b>150</b> |                   |
| Black label <b>150</b>     | <b>2500/1lto</b>  |

## MEZCAL

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 400 conejos <b>115</b>        | <b>1500/750ml</b> |
| Union (joven) <b>110</b>      | <b>2200/700ml</b> |
| Amaras <b>125</b>             | <b>2500/750ml</b> |
| Montelobos Espadín <b>125</b> | <b>2500/750ml</b> |
| Los Danzantes <b>180</b>      |                   |

## RON incluye mezclador

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Appleton state <b>95</b> |                  |
| Bacardi blanco <b>95</b> |                  |
| Bacardi añejo <b>95</b>  |                  |
| Captain morgan <b>95</b> |                  |
| Ron Prohibido <b>95</b>  | <b>975/750ml</b> |
| Malibu <b>90</b>         |                  |

Botellas incluyen 5 mezcladores

## VINOS DE MESA

| Botella                                   |
|-------------------------------------------|
| Chardonnay 2V <b>1100/750ml</b>           |
| Concha Toro selection <b>550/700ml</b>    |
| Beringer white zinfandel <b>700/750ml</b> |
| 3V casa Madero <b>1500/700ml</b>          |

## VODKA incluye mezclador

| Copa                           | Botella           |
|--------------------------------|-------------------|
| Smirnoff <b>90</b>             |                   |
| Smirnoff (tamarindo) <b>95</b> |                   |
| Absolut <b>115</b>             |                   |
| Hipnotiq <b>130</b>            |                   |
| Tito's Handmade <b>150</b>     | <b>1700/750ml</b> |
| Grey goose <b>220</b>          | <b>2200/750ml</b> |

## BRANDY

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Azteca de oro <b>90</b> |                   |
| Torres IO <b>110</b>    | <b>1300/700ml</b> |

## COGNAC Y DIGESTIVOS

|                         |
|-------------------------|
| Martel VSOP <b>180</b>  |
| Baileys <b>95</b>       |
| Licor 43 <b>95</b>      |
| Frangelico <b>95</b>    |
| Disaronno <b>95</b>     |
| Jagermeister <b>105</b> |



# MIXOLOGÍA<sup>17</sup>

## Clericot Rose \$95

Beringer white zinfandel, soda de limón, frutos rojos y un toque de menta

## Tiki lover \$140

Malibu, Aperol, Ron prohibido, limón, mango-maracuya y mineral

## Ginimelon \$140

Gin, aguatonica, limón toronja y esencia de melón

## Spicy Sandi \$140

Licor de tequila-tamarindo Gran Malo, sangrita, jugo y extracto de sandia

## Mojito de Coco \$145

Ron añejo Bacardi, azúcar mascabada, menta, limón, agua y crema de coco

## Agave 17 \$145

Tequila Tradicional, Mezcal 400 conejos, miel de agave limón, esencia de fruta y un toque de agua mineral

## Mandarina sunset \$145

Tequila Tradicional, Aperol, mandarina y refresco de limón

## Tropical twist \$145

Smirnoff Guava, Aperol, mango-maracuya y agua mineral

## Black berry martini \$175

Titos handmade, Chambord, Curazao azul, limón y jugo de frutos rojos.

## Berryta Champagne Con Barefoot bubbly \$290 Korbel \$340

Botella de Champagne personal (185ml) Chambord y jugo frutos rojos

## Mimosa pasión Con Barefoot bubbly \$290 Korbel \$340

Botella de Champagne personal (185ml) whisky black label, jugo de naranja y mango-maracuya

## Frutas y sabores

Pepino, jamaica, melón, sandia, fresa, frutos rojos, coco, mango, mango-maracuya, tamarindo y kiwi

