

# Los Patos

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

## Nochebuena · *Christmas Eve*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Champagne Taittinger Brut

### **APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF**

Salpicón tropical de bogavante con aguachile verde y crujiente de alga  
Tropical lobster salpicon with green aguachile and crispy seaweed

Crema de puerros con huevo a baja temperatura y shiitake salteados  
Leek cream with low-temperature egg and sautéed shiitake

Vieiras asadas con cremosos de coliflor, polvo de aceituna y aliño de maracuyá  
Roasted scallops with creamy cauliflower, olive powder and passion fruit dressing

Presa de cerdo San Pascual con cremoso de apio, remolacha y salsa de ciruelas  
San Pascual pork with creamy celery, beet and plum sauce

### **POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT**

Tartaleta de Baileys con helado de café y crujiente de canela  
Baileys tartlet with coffee ice cream and cinnamon crisp

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### **BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda El perro verde 2021, verdejo

**Vino Tinto · Red Wine**

D.O. Bierzo Allende reserva 2015, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**120 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

## Nochebuena · *Christmas Eve* Opción vegetariano · *Vegetarian option*

### COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

### APERITIVO DEL CHEF · *CHEF'S APERITIF*

Tartar de frutos tropicales de Motril con aguachile verde y crujiente de arroz  
Tropical fruit tartar from Motril with green aguachile and crispy rice.

Crema de calabaza asada con semillas de chía y tallarines de calabacín  
Roasted pumpkin cream with chia seeds and zucchini noodles

Milhoja crujiente de zanahorias aliñadas y burrata  
Crunchy mille-feuille of seasoned carrots and burrata

Cous cous de remolacha con verduritas, tofu macerado y trufa  
Beet cous cous with vegetables, marinated tofu and truffle

### POSTRE DEL CHEF · *CHEF'S DESSERT*

Tartaleta de Baileys con helado de café y crujiente de canela  
Baileys tartlet with coffee ice cream and cinnamon crisp

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### BODEGA · *CELLAR*

**Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda El perro verde 2021, verdejo

**Vino Tinto · Red Wine**

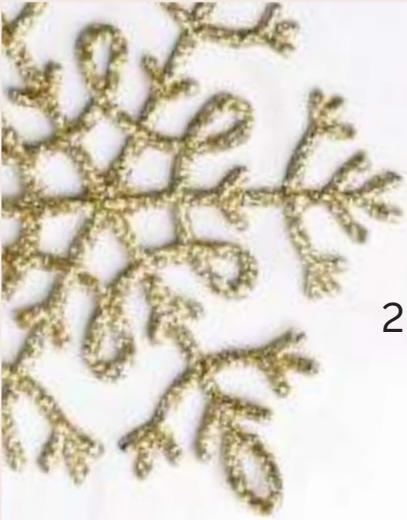
D.O. Bierzo Allende reserva 2015, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**120 €**

IVA incluido · VAT included





# Los Patos

RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

## Navidad · *Christmas*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Cava Castillo de Perelada Reserva

### **APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF**

Paté de perdiz con coulis de maracuyá y vinagreta de encurtidos  
Partridge pâté with passion fruit coulis and pickles vinaigrette

Confit de pato salsa de frutos rojos y setas  
Duck confit with red fruits and mushrooms sauce

### **POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT**

Tarta de queso al horno con crumble de avellana y helado de amarena  
Baked cheesecake with hazelnut crumble and amarena ice cream

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### **BODEGA · CELLAR**

#### **Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda Marqués de Riscal 2022, verdejo

#### **Vino Tinto · Red Wine**

D.O. Ribera del Duero 2022, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions



**70 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

## Fin de Año · *New Year's Eve*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Champagne Taittinger Brut

### **APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF**

Estación de caviar ecológico de Ríofrío con maridaje Grey Goose

Ríofrío organic caviar station with Grey Goose pairing

Lingote de foie gras con turrón, pan eco de cerveza y kéfir especiado

Foie gras ingot with nougat, eco beer bread and spiced kefir

Sopa de carabinero con rape y emulsión de ajo negro

King prawn soup with monkfish and black garlic emulsion

Lomo de rodaballo con puntalette de espinacas y salsa de naranjas del Valle

Turbot loin with spinach strut and orange sauce from the el Valle

Lingote de cordero con chutney de papaya y jugo de miel de flores

Lamb ingot with papaya chutney and flower honey juice

### **POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT**

Coulant de dulce de leche con helado de guinda y gel de jengibre

Dulce de leche coulant with sour cherry ice cream and ginger gel

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

Uvas de la suerte · Lucky grapes

### **BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda El perro verde 2021, verdejo

**Vino Tinto · Red Wine**

D.O. Bierzo Allende reserva 2015, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**195 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

## Fin de Año · *New Year's Eve* Opción vegetariano · *Vegetarian option*

### COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

### APERITIVO DEL CHEF · *CHEF'S APERITIF*

Tartar de frutos tropicales de Motril con aguachile verde y crujiente de arroz  
Tropical fruit tartar from Motril with green aguachile and crispy rice.

Crema de calabaza asada con semillas de chía y tallarines de calabacín  
Roasted pumpkin cream with chia seeds and zucchini noodles

Milhoja crujiente de zanahorias aliñadas y burrata  
Crunchy mille-feuille of seasoned carrots and burrata

Cous cous de remolacha con verduritas, tofu macerado y trufa  
Beet cous cous with vegetables, marinated tofu and truffle

### POSTRE DEL CHEF · *CHEF'S DESSERT*

Coulant de dulce de leche con helado de guinda y gel de jengibre  
Dulce de leche coulant with sour cherry ice cream and ginger gel

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

Uvas de la suerte · Lucky grapes

### BODEGA · *CELLAR*

#### Vino Blanco · *White Wine*

D.O Rueda El perro verde 2021, verdejo

#### Vino Tinto · *Red Wine*

D.O. Bierzo Allende reserva 2015, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**195 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

## Año Nuevo · *New Year*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Cava Castillo de Perelada Reserva

### **APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF**

Gyosa de langostinos con salsa de cítricos y sésamo negro  
Prawn gyosa with citrus and black sesame sauce

Crema de puerros con huevo a baja temperatura y shiitake salteados  
Leek cream with low temperature egg and sautéed shiitake

Secreto Ibérico con praliné de boniato y gel de Pedro Ximénez  
Iberian cured pork with sweet potato praline and Pedro Ximénez gel

### **POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT**

Tartar de piña y mango con sopa de zanahoria y maracuyá  
Pineapple and mango tartar with carrot and passion fruit soup

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### **BODEGA · CELLAR**

#### **Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda Marqués de Riscal 2022, verdejo

#### **Vino Tinto · Red Wine**

D.O. Ribera del Duero 2022, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**75 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

5 DE ENERO · JANUARY 5TH

## Noche de Reyes · Epiphany Eve

### COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Cava Castillo de Perelada Reserva

### APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF

Daditos de atún rojo con ensalada de wakame y mango al ron pálido  
Red tuna dices with wakame salad and mango in pale rum sauce

Puerros asados con burratina y salsa de pimentón  
Roasted leeks with burratina and paprika sauce

Arroz negro con alioli de miel y ajetes confitados  
Black rice with honey and garlic confit alioli

### POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Cremoso de chocolate guayaquil al romero con crumble, gel de jengibre y kumquat  
Creamy guayaquil chocolate cream with rosemary, crumble, ginger and kumquat gel

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### BODEGA · CELLAR

#### Vino Blanco · White Wine

D.O Rueda Marqués de Riscal 2022, verdejo

#### Vino Tinto · Red Wine

D.O. Ribera del Duero 2022, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**75 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

6 DE ENERO · JANUARY 6TH

## Día de Reyes · Epiphany

### COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

Cava Castillo de Perelada Reserva

### APERITIVO DEL CHEF · CHEF'S APERITIF

Daditos de atún rojo con ensalada de wakame y mango al ron pálido  
Red tuna dices with wakame salad and mango in pale rum sauce

Puerros asados con burratina y salsa de pimentón  
Roasted leeks with burratina and paprika sauce

Arroz negro con alioli de miel y ajetes confitados  
Black rice with honey and garlic confit alioli

### POSTRE DEL CHEF · CHEF'S DESSERT

Cremoso de chocolate guayaquil al romero con crumble, gel de jengibre y kumquat  
Creamy guayaquil chocolate cream with rosemary, crumble, ginger and kumquat gel

Selección de Dulces Navideños · Selection of Christmas Sweets

### BODEGA · CELLAR

**Vino Blanco · White Wine**

D.O Rueda Marqués de Riscal 2022, verdejo

**Vino Tinto · Red Wine**

D.O. Ribera del Duero 2022, tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**75 €**

IVA incluido · VAT included

# Los Patos

RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

## Menú Infantil · *Children's Menu*

Surtido de ibéricos y quesos granadinos

Assortment of Iberian cured meats and cheese from Granada

Langostinos con aguacate de Motril y salsa cóctel

King prawns with Motril avocado and cocktail sauce

Pizzeta de Cherry, pesto y rúcula aliñada

Cherry pizzeta, pesto and dressed arugula

Presa de cerdo San Pascual con pastel de patata y salsa de ciruelas

San Pascual pork with potato pie and plum sauce

Tarta de queso al horno con crumble de avellana y helado de amarena

Baked cheesecake with hazelnut crumble and amarena ice cream

Surtido de dulces navideños

Assortment of Christmas sweets

Aguas minerales y refrescos

Mineral waters and soft drinks

**65 €**

IVA incluido · VAT included



# Los Patos

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31TH

## Menú Infantil · *Children's Menu*

Surtido de ibéricos y quesos granadinos  
Assortment of Iberian cured meats and cheese from Granada

Langostinos con aguacate de Motril y salsa cóctel  
King prawns with Motril avocado and cocktail sauce

Pizzeta de Cherry, pesto y rúcula aliñada  
Cherry pizzeta, pesto and dressed arugula

Presa de cerdo San Pascual con pastel de patata y salsa de ciruelas  
San Pascual pork with potato pie and plum sauce

Tarta de queso al horno con crumble de avellana y helado de amarena  
Baked cheesecake with hazelnut crumble and amarena ice cream

Surtido de dulces navideños  
Assortment of Christmas sweets

Aguas minerales y refrescos  
Mineral waters and soft drinks

**65 €**

IVA incluido · VAT included

