



Restaurant Mesón El Patio

Authentische spanische Küche / Cocina Española Tradicional

Herzlich willkommen im Mesón El Patio!

Unsere Wurzeln liegen tief in der spanischen Tradition, wo jedes Gericht mit Leidenschaft, Qualität und einem Hauch von Heimat zubereitet wird.

Nach vielen Jahren harter Arbeit ist unser Traum, ein Stück Spanien nach Deutschland zu bringen, endlich Wirklichkeit geworden.

Wir freuen uns, unsere kulinarischen Wurzeln mit Ihnen zu teilen – authentisch, frisch und mit Liebe zum Detail.

Jeder Tag im Mesón El Patio ist ein Anlass, in guter Gesellschaft zu genießen, schöne Momente zu schaffen und sich mit einem Lächeln zu erinnern.

Wir geben unser Bestes, damit Ihr Besuch ein Erlebnis wird, an das Sie gerne zurückdenken.

Juan Pérez & Team


Para picar


Zum Knabbern

120 – Brotkörbchen  2,50 €

121 – Aioli  2,50 €

122 – Oliven  4,50 €

123 – Brava-Soße  2,50 €

124 – Mesón-Soße  2,50 €



= vegetarisch



= vegan

Haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten, dann sprechen Sie uns gerne an!



Ensaladas

Salate

050 - Ensalada „Mesón“  16,90 €

Lechuga mixta, pimientos rojos y verdes, pepinos, tomates cherry, cebolla aguacate y nueces

Gemischter grüner Salat, rote und grüne Paprika, Gurken, Cherrytomaten, Zwiebel, Avocado und Walnüsse

051 - Ensalada „Conil“  14,90 €

Lechuga mixta, garbanzos, pimientos rojos y verdes y tomates

Gemischter grüner Salat, Kichererbsen, rote, grüne Paprika und Tomaten

052 - Ensalada „España“  11,90 €

Carpaccio de tomate con aceite de oliva, vinagre balsámico y queso de cabra
Tomatencarpaccio mit Olivenöl, Balsamico, Ziegenkäse, Meersalz und Oregano

053 - Ensalada „Andalucia“ 17,90 €

Ensalada mixta con pollo a la parrilla, pimientos, pepinos, tomates cherry y cebollas

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen, Paprika, Gurken, Cherrytomaten und Zwiebeln

054 - Ensalada „Mediterranea“ 18,90 €

Ensalada mixta con gambas cocidas, pollo a la parrilla, pimientos, pepinos, tomates cherry y cebollas

Gemischter Salat mit gekochten Garnelen, gegrilltem Hähnchen, Paprika, Gurken, Cherrytomaten und Zwiebeln

Todas las ensaladas se sirven con salsa vinaigrette y panecillos.

Alle Salate werden mit einer Kräuter-Vinaigrette und Brotscheiben serviert.



Nuestras Tapas

Unsere Tapas

020 - Tortilla española con ensalada mixta  8,90 €

Kartoffelomelette mit gemischtem Salat

021 - Tartar de patatas fritas con huevo frito y jamón serrano 14,90 €

Kartoffel-Tartar mit Spiegelei und Serrano-Schinken

022 - Jamón Iberico „Pata Negra“ 19,90 €

Iberischer „Pata Negra“ Schinken

023 - Queso Manchego con mermelada de higo  12,90 €

Manchego-Käse mit Feigen-Marmelade

024 - Croquetas Mesón (6 unidades: jamón, pollo y chorizo) 9,90 €

Mesón-Kroketten (6 Stück Schinken-, Hähnchen-, Chorizo)

025 - Papas Bravas  7,90 €

Knusprige Kartoffelwürfel mit scharfer roter Sauce

026 - Papas Mesón  11,90 €

Gebratene Kartoffelwürfel mit einer cremigen Knoblauch-Mandel-Koriander-Petersiliensauce

027 - Pimientos de Padrón  6,90 €

Kleine grüne gebratene Paprika mit Meersalz

028 - Champiñones al ajillo  6,90 €

Champignons in Knoblauchöl

029 - Verduras de temporada a la plancha  19,90 €

Gegrilltes saisonales Gemüse



030 – Boquerones fritos 9,50 €

Frittierte Sardellen

031 – Boquerones en vinagre 8,50 €

Sardellen in Essigmarinade

032 – Calamares fritos 12,90 €

Frittierte Tintenfischringe

033 – Gambas al ajillo 12,90 €

Geschälte Gambas in Knoblauchöl mit scharfem geräuchertem Paprikapulver de la Vera

034 – Gambas a la plancha 19,90 €

Garnelen vom Grill

035 – Ensaladilla de pulpo 14,90 €

Kartoffelsalat nach spanischer Art mit Oktopus

036 – Pulpo a la gallega 14,90 €

Oktopus nach galicischer Art

037 – Lomo de cerdo a la pimienta y wedges 13,90 €

Schweinelenndchen mit Pfeffersauce und Kartoffelwedges

038 – Albóndigas caseras con salsa de tomate artesanal 12,90 €

Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße

039 – Pollo al ajillo 13,90 €

Hähnchenkeulen in Knoblauchsauce mit Champignon

040 – Tabla de embutidos con jamón serrano, chorizo, queso manchego, aceitunas y pan 14,90 €

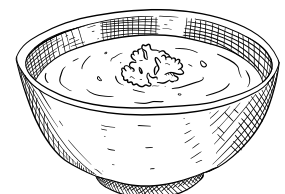
Platte mit Serano Schinken, Chorizo, Manchego-Käse, Oliven und Brot

Suppen

Sopas

041 – Sopa del dia 8.90 €

Tagessuppe





Carnes a la plancha

Fleisch vom Grill

060 – Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con verduras y wedges 29,90 €

Iberisches Schweinefilet mit Pedro-Ximénez-Sauce, Gemüse und Kartoffelwedges

061 – Solomillo de ternera argentina al Pedro Ximénez con verduras y wedges 29,90 €

Argentinisches Rinderfilet mit Pedro-Ximénez-Sauce, Gemüse und Kartoffelwedges

062 – Chuletillas de cordero con salsa de ajo-perejil, verduras y wedges 29,90 €

Lammkoteletts mit Knoblauch-Petersilien-Sauce, Gemüse und Kartoffelwedges

063 – Filete de pechuga de pollo con salsa ajo/perejil, ensalada y wedges 19,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Petersilien-Sauce, Salat und Kartoffelwedges

Seleccion de pescados a la plancha

Fisch vom Grill

070 – Filete de lubina con salsa ajo-perejil, patatas panaderas y verduras horneadas 24,90 €

Wolfsbarschfilet mit Knoblauch-Petersilien-Sauce, Ofengemüse und Bratkartoffeln in Olivenöl

071 – Calamares con salsa ajo-perejil, patatas panaderas y verduras horneadas 26,90 €

Calamares mit Knoblauch-Petersilien-Sauce, Ofengemüse und Bratkartoffeln

072 – Patas de pulpo con patatas panaderas y verduras horneadas 26,90 €

Zarte Oktopusarme mit Ofengemüse und Bratkartoffeln in Olivenöl

073 – Lenguado a la plancha con un toque de ajo/perejil con ensalada mixta 34,90 €

Seezunge vom Grill mit feinem Knoblauch-Petersilien-Aroma dazu kleiner Beilagensalat



Recomendaciones de nuestro Chef

Empfehlungen unseres Küchenchefs

090 - Costillas de cerdo con salsa barbacoa, verduras y patatas wedges 29,90 €
Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce, Gemüse und Kartoffelwedges

091 - Secreto ibérico marinado en nuestras especias seleccionadas, acompañado de wedges 29,90 €
Iberisches Secreto, mariniert in unserer Gewürzmischung mit Kartoffelwedges

092 - Carrillada de ternera con verduras y wedges 27,90 €
Rinderbäckchen mit Gemüse und Kartoffelwedges

093 - Codillo de cerdo en salsa al fino de Jerez con un toque de vino tinto Rioja y patatas wedges 29,90 €
Schweinshaxe in Sherrysauce mit einem Hauch Rioja-Wein und Kartoffelwedges

Nuestras especialidades de paella

Unsere Paella-Spezialitäten

100 - Paella de marisco 19,90 € p.P.
Meeresfrüchte-Paella

101 - Paella de pollo 18,90 € p.P.
Hähnchen-Paella

103 - Paella mixta de marisco, pollo y verduras de temporada 21,90 € p.P.
Paella mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse

104 - Paella verduras 17,90 € p.P.
Gemüse-Paella

Hinweis: Zubereitungszeit je Paella ca. 45 Minuten
Alle Preise gelten pro Person (p.P.).
Mindestbestellung für zwei Personen.

Nota: Todos los precios son por persona. Pedido mínimo para dos personas.



Nuestros sabrosos arroces por encargo

Herzhaftes cremiges Reisgericht auf Vorbestellung

105 – Arroz meloso con gambas 19,90 € p.P.

Herzhaftes cremiges Reis mit Garnelen

106 – Arroz meloso con champiñones  17,90 € p.P.

Herzhaftes cremiges Reis mit Champignons

107 – Arroz meloso con pollo 18,90 € p.P.

Herzhaftes cremiges Reis mit Hähnchen

Hinweis: Alle Preise gelten pro Person (p.P.).

Mindestbestellung für zwei Personen.

Nota: Todos los precios son por persona. Pedido mínimo para dos personas.

Postres caídos del cielo

Himmlische Desserts

030 – Dessert des Küchenchefs  7,90 €

Postre del Chef

031 – Kuchen des Hauses  6,90 €

Käsekuchen in Premium-Qualität

Tarta de queso premium de la casa

032 – Hausgemachte Crema Catalana  7,90 €

Crema Catalana

