



MENÚ

elPatio
HUMAN FRIENDLY



COMIDA

SNACKS

EMPANADAS TOMATO

Ropa vieja, pollo buffalo, queso mozzarella o espinaca con queso crema.

\$1.50

PAN DE ZANAHORIA

\$2.00

PAN DE GUINEO

\$2.00

DESAYUNO

(Sábado a Domingo 7am - 11am)

ACAÍ BOWL

Deliciosa crema de Acaí mezclada con bananas y fresas. Elección en bowl o licuado (leche de almendra o yogurt).

\$7.00

BOWL DE FRUTAS

Elección de 2 frutas:

Fresa, piña, naranja, banana, kiwi, papaya.

\$5.00

OMLETTE

Elección de dos quesos: suizo, mozzarella y cheddar.

Elección de dos fiambre: jamón cocido, jamón de pavo, salami.

Elección de dos vegetales: cebolla, tomate, pimentones.

\$8.00

PAR DE HUEVOS

Huevo al gusto (revuelto, omelette o frito), pan pita (blanco o integral) y queso del país.

\$6.00

WAFFLES

Con nutella y bananas caramelizadas.

\$8.00

CIABATTA DE HUEVO-PAVO-TOCINO

Pan ciabatta, huevos al gusto, cebollas caramelizadas, tomate en rodajas, pavo, tocino y queso gouda.

\$8.00

TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO

Pan campesino, salmón ahumado, queso crema, pepino, kalamata, cebolla morada y vinagreta de la casa. Huevo revuelto o frito a elección.

\$10.00

TOSTADA DE HUMMUS

Pan campesino, hummus, huevo revuelto o frito, tomato cherry confitados y queso feta.

\$7.00

TOSTADA DE AGUACATE

Pan campesino, huevo revuelto o frito, aguacate, tomate cherry confitado, cebolla morada fresca y queso feta.

\$7.50

EMPANADAS TOMATO

Ropa vieja, pollo buffalo, queso mozzarella o espinaca con queso crema.

\$1.50

YOGURT FIT

Yogurt griego, granola de la casa, miel, pasitas, fresa, piña y kiwi.

\$4.95

ENTRADAS & PARA COMPARTIR

BRUSCHETTA TOMATO

En pan focaccia, tomate, albahaca, parmesano con aderezo caponata de la casa.

\$6.50

TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO

Pan campesino, salmón ahumado, queso crema, pepino, kalamata, cebolla morada y vinagreta de la casa. Huevo revuelto o frito a elección.

\$10.00

TOSTADA DE HUMMUS

Pan campesino, hummus, huevo revuelto o frito, tomato cherry confitados y queso feta.

\$7.00

EMPANADAS TOMATO

Selección de 3 sabores.

Ropa vieja, pollo buffalo, queso mozzarella o espinaca con queso crema.

\$5.50

TRIO DIP

Selección de 3 sabores.

Hummus, Tzatziki, Pimentones Dulce, Espinaca.

\$9.00

DIP GRIEGO

Hummus, labneh, tomate, pepino, cebolla, kalamata, queso feta y especias. Servido con pita chips.

\$9.00

DIP DE ESPINACA

Con trocitos de alcachofas y servido con pita chips.

\$7.50

DIP DE TZATZIKI

\$7.50

DIP DE HUMMUS



\$7.50

DIP DE PIMIENTOS DULCES

\$7.50

CHILLI CON CARNE

Frijoles rojos y queso en el fondo, servido con totopos.

\$7.00

QUESADILLA DE QUESO

Servido con frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, crema agria y queso mixto.

\$7.00

AGREGA pollo / ropa vieja / chile con carne / cerdo desmechado
\$3.00 c/u

NACHOS EL GRANDE

Totopos, frijoles refritos, queso fundido, pico de gallo, guacamole, crema agria y opción de jalapeños.

\$7.00

AGREGA pollo / ropa vieja / chile con carne / cerdo desmechado
\$3.00 c/u

CHICHARRONES DE POLLO

Jugosos y crujientes trocitos de pechuga de pollo servidos con salsa de maracuyá.

\$6.00

PULLED PORK SLIDERS

Tres mini sliders en pan mini brioche, cerdo rostizado lentamente en BBQ la suegra, servido en coleslaw de la casa, pepinillos y aioli de ajo.

\$9.00

TOMATO CHICKEN WINGS

Selección de salsa: original buffalo / spicy cacao / BBQ la suegra / tamarindo.

1/2 DOZ \$7.00
1 DOZ. \$11.00

CAMARONES PRAKA PRAKA

Camarones tempurizados acompañados de salsa sweet chili.

\$10.00

CEVICHE FRESCO

Pesca del día, fresco en su leche de tigre servido con totopos.

\$8.00

CEVICHE TOMATO

Pesca del día, maíz, tomate, servido con servido con totopos.

\$7.00

ORDEN DE PAPAS FRITAS

Papas fritas trufadas con romero fresco.

\$6.00

HORARIO

Lunes: CERRADO
Domingo a Miércoles:
3 PM - 10:30PM
Jueves a Sábado:
3PM - 11:30PM



LA SANDWICHERA

Su elección de pan:
Baguette (blanco o integral)
Pita (blanco o integral)

Especial
Focaccia / Ciabatta
+ \$0.50

CALIENTES

POLLO MUENSTER \$8.50
Pollo rostizado, queso muenster, hongos frescos, cebolla morada, aceitunas negras y honey mustard.
+\$0.50 Ciabatta (sugerido por el Chef)

HONGOS PORTOBELLO & VEGETALES ROSTIZADOS \$9.00
Queso mozzarella, hongos portobello, berenjenas, pimentones asados y parmesano.

POLLO TERIYAKI \$8.00
Pollo Teriyaki, queso provolone, lechugas mixtas y tomate.

FRÍOS

TUNA & MOZZARELLA \$8.50
Tuna preparado y queso mozzarella.

SALMÓN & QUESO CREMA \$8.50
Con alcaparras y cebolla morada en corte Juliana.

SIGNATURE

Su elección de tostado o frío.

TOMATO ESPECIAL \$10.00
El chef sugiere pan baguette, con pechuga de pavo ahumada, prosciutto, salami, queso mozzarella, queso suizo, lechuga, tomate, mayonesa y vinagreta TOMATO.

TOMATO SUPER CLUB \$10.00
El chef sugiere pan baguette, con pechuga de pavo ahumada, roast beef, salami, jamón ahumado, queso cheddar, lechuga, tomates y mostaza preparada.

CLÁSICOS

Su elección de tostado o frío.

PAVO & QUESO SUIZO \$8.50
Lechuga, tomate, mostaza y mayonesa.

SALAMI & MOZZARELLA \$8.50
Lechuga, tomate, mostaza y mayonesa.

JAMÓN & MOZZARELLA \$8.50
Lechuga, tomate, mostaza y mayonesa.

WRAPS

FRÍO

WRAP DE POLLO CEASAR \$8.50
Lechuga romana, queso parmesano y aderezo caesar.

CALIENTE

POLLO MADURO WRAP \$8.50
Pechuga de pollo, queso prensado, platano maduro, frijoles negros, cebollas encurtidas, lechuga y aderezo de culantro.

WRAP DE POLLO BUFFALO \$8.00
Pollo marinado en salsa picante buffalo, lechuga iceberg y aderezo de queso azul.

TOMATO SUPER CLUB \$9.00
Con pechuga de pavo ahumada, roast beef, salami, jamón ahumado, queso cheddar, lechuga, pimienta roja, tomate, queso provolone y mostaza preparada.

ENSALADAS

TOMATO ESPECIAL \$7.50
Lechuga mixta, queso feta, tomate seco, tomate fresco, hongos, cebolla morada, aceitunas negras y vinagreta de la casa.

NAPOLITANA \$7.50
Queso mozzarella, tomate, aceitunas verdes, aceitunas negras, cebolla marinada en aderezo capanata de la casa. Acompañado con pan pita (blanco o integral).

CÉSAR CON POLLO \$10.00
Lechuga, queso parmesano, crutones de la casa y aderezo César.

ENSALADA DE TACO TOMATO \$7.50
Lechuga, guacamole, frijoles refritos, crema agria, queso mixto y pico de gallo. Acompañado con totopos.

ENSALADA ASIÁTICA TOMATO  \$7.50
Lechuga mixta, mandarina, pimenton rojo, maní, pasas, fideos orientales tostados, ajonjolí y aderezo oriental a base de arroz.

EXTRA PROTEINA: POLLO, PAVO Y TUNA \$3.00

EXTRA PROTEINA: SALMON AHUMADO \$3.50

PUB FAVORITES

FISH & CHIPS \$10.00
Servido con salsa tártara y vinagre de malta con papas fritas.

SHRIMP PO'BOY SANDWICH \$12.00
Camarones tempurizados y bañados en salsa especial PO'BOY, servido en pan baguette, aioli, tomate y coleslaw de la casa.

HAMBURGUESA VEGANA  \$9.00
Pan vegano, lentejas, garbanzo, quinoa, lechuga fresca, cebolla morada, berenjenas salteadas en BBQ la suegra y mayonesa verde vegana.

ACOMPAÑANTES

COLE SLAW \$3.00

PAPAS FRITAS / PAPAS WEDGE \$3.00

MAC N' CHEESE \$3.00

KIDS MENU

DERRETIDO DE QUESO \$3.95
Elección de pan pita o baguette (blanco o integral).
Elección de queso cheddar o mozzarella.

MAC N' CHEESE \$5.00
Con queso cheddar.
AGREGA jamón / salami / pavo / bacon
\$1.50 c/u

CHICHARRONES DE POLLO \$6.50
Jugosos y crujientes trocitos de pechuga de pollo con papas fritas.

BURGERS & HOT DOGS

LA SMOKED BRISKET BURGER

\$11.00

Brisket ahumado por 72 horas, sobre una cama de papas crujientes, mezclum, ensalada coleslaw y nuestra famosa barbacoa de la calle, servido en nuestro pan de papa artesanal.

LA DULCE CERDITO

\$9.00

Cerdo dulce y tierno acompañado de una ensalada coleslaw, servido en nuestro pan de papa artesanal.

LA SEXY CHICKEN

\$9.00

Pollo a la plancha, queso cheddar, mezclum de lechugas, tomate y nuestra famosa salsa mayohierba, servido en nuestro pan de papa artesanal.

LA AMERICANA

\$9.00

Carne angus, bacon, cebollas caramelizadas y queso blanco semi duro derretido, servido en nuestro pan de papa artesanal.

LA PERFECTA CHEESEBURGER

\$7.00

Carne angus, queso cheddar, cebolla, pepinillos, servido en nuestro pan de papa artesanal.

LA IMPOSSIBLE BURGER



\$11.00

Hamburguesa vegetariana 100% libre de gluten, mezclum de lechugas, queso blanco semi duro (Opcional) y nuestra salsa de la casa, servido en nuestro pan de papa artesanal.

EL VEGAN HOT DOG



\$7.00

Chorizo Frankfuter a base de vegetales ahumados, tomate, cebolla y finas hierbas, servido en nuestro delicioso pan de papa artesanal.

EL CHORIPAN DE LA CALLE

\$6.00

Linguiza de perrito sobre una cama de papas crujientes, tomates cherry confitados, mezclum, un toque de miel de la casa, servido en nuestro pan de papa artesanal.



ENTRADAS

GREEN SALAD

\$5.00

Lechuga rizada, aderezo de la casa, parmesano, bacon y aceite de oliva.

ARANCINIS

\$8.00

Croquetas de arroz, rellenas con mozzarella, bacon y topping de pesto.

MEATBALLS

\$7.00

80% res y 20% cerdo, salsa pomodoro, topping de parmesano, cebollín y aceite de oliva.

BURRATA STREET

\$15.00

Burrata, prosciutto crudo, radicchio, baby rúgula y aceite de oliva.

PIZZAS CLÁSICAS ITALIANAS

CHEESE PIZZA

\$6.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P y mozzarella.

PEPPERONI

\$8.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella y pepperoni.

CHORIZO CEBOLLA

\$9.00

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella Fior de Latte, chorizo, cebolla morada y orégano.

MARGHERITA

\$8.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella Fior de Latte, parmesano, albahaca y aceite de oliva.

ENTRE AMIGOS

CANASTA PICNIC

\$30.00

200g de chorizo artesanal, chicharrón de pork belly, 300g de baby ribs y 3 tequeños, acompañado con nuestras deliciosas papas fritas y patacones.

CHICHARRONES DE PORK BELLY

\$10.50

Crujientes chicharrones de Pork Belly acompañados de papas fritas y nuestra famosa salsa de la casa.

TEQUEÑOS DE ACA

\$8.00

Dedos de harina rellenos de queso blanco semi duro.

CHICKEN TENDERS

\$9.00

Crujientes pechugas de pollo apanadas servidas con papas fritas.

ESPECIALES

ENTRAÑA BLACK ANGUS

\$28.00

10 oz de Entraña Black Angus acompañada de papas fritas o mezclum de lechugas.

BBQ BABY RIBS

\$26.00

Baby ribs bañados en nuestra salsa BBQ y acompañado de nuestras deliciosas papas fritas.

EXTRAS

PAPAS FRITAS

\$3.00

queso cheddar y bacon por \$3 adicionales.

PAPAS BRAVAS

\$6.00

BACON

\$2.00

HONGOS JAMÓN TRUFA

\$9.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, jamón cocido, hongos cremini y aceite de trufa.

MARINARA

\$6.00

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, orégano, ajo, albahaca y aceite de oliva.

PIZZAS ESPECIALES ITALIANAS

TRUFA CRIMINI

\$10.00

Masa 00, mozzarella, hongos cremini, rúgula, parmesano y aceite de trufa.

PEPPERONI BACON MIEL PICANTE

\$9.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, pepperoni, bacon y miel picante.

BOCCONCINI PESTO

\$10.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, rúgula, tomate cherry, bocconcini y pesto.

POLLO

\$10.00

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, pollo, bacon, cebolla blanca, parmesano y pesto de pimentones asados.

CREMA DI PORCINI CON TARTUFO

\$15.00

Masa 00, mozzarella, crema de porcini, Gorgonzola speck y nueces.

PROSCIUTTO BOCCONCINI

\$12.50

Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, prosciutto, tomate cherry, bocconcini, rúgula y aceite de oliva.

4 QUESOS

\$12.00

Masa 00, mozzarella, parmesano, queso azul, bocconcini, almendras trituradas y miel.

PIZZAS VEGANAS

TREVISANA  \$10.00
Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella MOXY, albahaca, maíz, cebolla morada y orégano.

TRUFA CRIMINI  \$12.00
Masa 00, mozzarella MOXY, hongos cremini, rúgula, bastones de mozzarella MOXY y aceite de trufa.

MARGHERITA  \$10.00
Masa 00, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella MOXY, albahaca y aceite de oliva.

PANINIS

PROSCIUTTO BURRATA \$17.50
Prosciutto, mozzarella, Burrata, rúgula y aceite de oliva.

FRIARIELLI CHORIZO \$15.00
Friarielli, chorizo, mozzarella, parmesano y aceite de oliva.

POSTRES

BEIGNETS \$10.00
Bowl de boñuelos fritos con topping de chocolate, chocolate blanco, lluvia de nueces y pistacho.

SALVAGGIO CALZONE \$7.00
Relleno de chocolate italiano, topping de chocolate y pistacho.



HELADOS

MINI	\$2.50	BATIDO	\$4.50
PEQUEÑO	\$3.50	GALLETA DE HELADO	\$5.00
MEDIANO	\$5.50	GALLETA SUELTA	\$1.25
PINTA	\$9.00		

SABORES

*Sabores varían por temporada

- VAINILLA
 - CHOCOLATE
 - UNICORNIO
 - CHOCOLATE DARK
 - SALTED CARAMEL BROWNIE
- COOKIE MONSTER
 - DULCE DE LECHE
 - DOBLE CHOCO NUTELLA
 - BLUEBERRY CHEESECAKE
 - CAFÉ
- BIRTHDAY CAKE
 - LEMON PIE
 - ROSAS CON LECHE CONDENSADA
 - COOKIES & CREAM
 - SALTED CARAMEL OREO

VEGANOS \$3.75

- CHOCOLATE
- COCO
- FRESA
- MARACUYÁ
- COOKIE MONSTER

TOPPINGS \$0.50 C/U

- OREO
- MALVITAS
- LECHE CONDENSADA
- CHISPITAS DE COLORES
- NUTELLA
- MALTEADA
- SIROPE DE CARAMELO

SIN AZUCAR \$5.50 (MEDIANO)

- CHOCOLATE
- VAINILLA

HELADOGS \$3.50

- FRESCO
- PUPPY LOVE



MENÚ

elPatio
HUMAN FRIENDLY

BEBIDAS

COFFEE & TEA BAR

ESPRESSO	\$1.75
ESPRESSO DOBLE	\$2.75
MACCHIATO	\$1.95
CAFÉ AMERICANO	\$2.25
CAPPUCINO	\$2.95
CAFÉ LATTE	\$2.95
MOCACCINO	\$3.50
TÉ	\$1.75
TÉ CON LECHE	\$1.95
ICED COFFEE	\$3.50
Agrega leche de almendra	\$0.50
FRAPPE	\$4.50
Vainilla / Chocolate / Cookies & Cream / Coffee Toffee	

JUICE BAR

FRUTAS

FRESA	KIWI
MORA	PAPAYA
GUANABANA	MELÓN
LIMONADA	MARACUYÁ
PIÑA	NARANJILLA
SANDÍA	BANANA
NARANJA	MANZANA VERDE

VEGETALES

KHALE
REMOLACHA
ZANAHORIA
JENGIBRE

ADICIONALES \$1.00

LECHE DE COCO
LECHE DE ALMENDRA
ACEITE DE COCO
MULTIGRANOS
LINAZA
MORINGA

JUGO DE FRUTA NATURAL Y/O VEGETALES

Elección de hasta 3 frutas o vegetales. **\$3.95**

BATIDO EN LECHE

Elección de hasta 3 frutas o vegetales. **\$4.50**

SMOOTHIES & MIXTOS \$6.00

GREEN LOVE

Khale, piña, aceite de coco, moringa.

PINK ALMOND

Fresas, mora, leche de almendra.

CHOCO MONKEY

Banana, dátiles, cocoa, leche de almendra.

GREEN APPLE

Manzana verde, kale, limón.

DETOXXX

Remolacha, zanahoria, manzana verde, kale, limón, moringa.

METRO

Fresas, melocotón, maracuyá, banana.

PARA REFRESCAR

AGUA PURISSIMA	\$2.00
AGUA EVIAN	\$3.00
AGUA CON GAS PERRIER	\$3.00
AGUA DE PIPA	\$2.50
SODA	\$2.00
LIMONADA DE LA CASA	\$3.95
TÉ FRÍO DE LA CASA	\$2.50
JUGO DE MANZANA	\$2.00
KOMBUCHA THE GUT PUB	\$5.00
The O.G. / Ginger Binger / Very Berry / Pink Fling / Tropic Tonic	

BATIDO EN LECHE DE ALMENDA O YOGURT

Elección de hasta 3 frutas o vegetales. **\$4.50**

ACAÍ BOWL

En una deliciosa crema de Acaí mezclada con bananas y fresas. Elección en bowl o licuado (leche de almendra o yogurt). **\$7.00**

PANAMA JACK

Mango, banana, piña, naranja.

ZONIAN

Fresa, cranberry, banana.

COASTWAY

Fresas, banana, papaya, mango.

ISLA COLADA

Fresas, banana, piña, leche de coco.

FRESH STYLE

Maracuyá, fresas, sandía.

BAR

COCKTAILS

SANGRIA - ST. GRIA Mezcla especial de vino tinto y frutas.	
COPA	\$5.50
JARRA	\$20.00
SANGRIA BLANCA Mezcla especial de vino blanco y frutos rojos.	
COPA	\$6.50
JARRA	\$22.00
BARK-ARITA 	\$8.00
Cóctel de la Casa Tequila blanco, infusión de jalapeño, tomillo, maracuyá, sirope de goma y toque de vino tinto.	
MARGARITA CLÁSICA	\$7.00
Tequila, Triple Sec y limón.	
CAIPIRINHA	\$7.00
Cachaca 61, limón y azúcar.	

CAVA

TINTOS

VINO DE LA CASA Blend	
COPA	\$5.00
CRIOS DE SUSANA BALBO Malbec	
COPA	\$6.00
BOT.	\$25.00
19 CRIMES Blend	
COPA	\$7.00
BOT.	\$36.00
LAN CRIANZA Tempranillo	
COPA	\$7.00
BOT.	\$36.00
CATENA Cabernet Sauvignon	
COPA	\$9.00
BOT.	\$40.00
ALTOS DE LAS HORMIGAS Malbec	
COPA	\$7.00
BOT.	\$36.00

LICORES CLÁSICOS

VODKA	
Smirnoff	\$5.50
Absolut	\$6.00
Titos	\$7.00
Grey Goose	\$7.00
RON	
Ron Abuelo Añejo	\$5.00
Ron Abuelo 7 años	\$7.00
Bacardi 10 años	\$10.00
Zacapa 23 Solera	\$8.00
Diplomático Reserva	\$9.00

APEROL SPRITZ Aperol, espumante y naranja.	\$6.50
HOUSEPOLITAN Bacardi blanco, jugo de cranberry y zumo de limón.	\$5.50
BLOODY MARY Tito's Vodka, jugo de tomate, limón y spicy mix.	\$9.00
BESAME MUCHO Tito's Vodka, Amaretto, maracuyá, zumo de limón y fresas.	\$7.00
MOJITO Bacardi claro, limón y hierba buena.	\$7.00
PALO DE AGUA Gin, Peachtree Liqueur, tónica y piña o naranja.	\$8.00
LYCHEE GIN Gin y licor de lychee.	\$9.00

BLANCOS

MARIETA Albariño	
COPA	\$5.00
BOT.	\$25.00
PLACIDO Pinot Grigio	
COPA	\$6.00
BOT.	\$28.00
TARAPACA RESERVA Sauvignon Blanc	
COPA	\$7.00
BOT.	\$23.00
NAVARRO CORREA Sauvignon Blanc	
COPA	\$7.00
BOT.	\$35.00

ESPUMANTES

MUSA CAVA	
COPA	\$7.00
BOT.	\$35.00
MUSA CAVA ROSE	
BOT.	\$35.00

GIN	
Bombay	\$5.50
Hendrick's	\$7.00
White Monkey	\$7.00

WHISKY	
Old Parr 12 Años	\$7.00
Buchanan's 12 Años	\$7.00
Glenfiddich 12 Años	\$6.50

TEQUILA	
El Charro	\$6.00
José Cuervo Reposado	\$7.00
Herradura	\$9.00

CERVEZAS

BOTELLA

12 Oz. \$4.00

DRAFT

9 Oz. \$3.00
16 Oz. \$5.00

FLIGHTS

9 Oz. \$8.00
Selección de 3
cervezas.

JARRA

84 Oz. \$21.00



La Fula (Blonde)
Bruja (Lager)
Madre Tambor (Lager)
Chitra (Pale Ale)
Tres Tristes Tigres (Belgian White)
Sir Francis (Red Ale)

Chivoperro (IPA)
Sandokan (IPA)
Gose de Frambuesa (Gose)
Kalalu (Stout)
Talingo (Stout)
Bicho (Berlinerweiese)

Fonki (Hard Seltzer) \$4.00
• Sandía, arándano y romero
• Frambuesa, limón y albahaca
• Mango verde, limón y sal



River Down Ale (Blonde)
Lagertija (Lager)
Guachiman (Pale Ale)
Veranera (Belgian White)
India Dormida (IPA)

Gatún (IPL)
Mangose (Gose)
Dino Sour (Sour Ale)
Bocas Town (Porter)