



OJO PATIO
GASTROBAR

LA

CARTA

OUR MENU

Av. de Miraflores, 21, 41008 Sevilla. Haz click [aquí](#) para ver la ubicación.

OJOPATIO GASTROBAR

BEBIDAS

Agua, Refrescos & Combinados

Agua mineral Solan de Cabras 500ml.....	2,20€
Agua mineral con gas Solán de Cabras.....	2.50€
Refrescos.....	2.20€
Refrescos Nestea/ Acuarious.....	2.50€
Zumos.....	2.20€
Tinto de verano.....	3,00€
Licores.....	4,50€
Vermut Izaguirre	4.50€
Combinados.....	6,00€
Combinados Premiun.....	7,00€

Cervezas

Caña Alhambra especial.....	1.70€
Cortada Alhambra especial	1.80€
Sidra Alhambra especial.....	3,00€
Copa Alhambra especial.....	3,00€
1/5 Cruzcampo.....	1.60€
Alhambra Radler	3,00€
Alhambra Reserva 1925.....	3.10€
Alhambra Reserva Roja.....	3.10€
Alhambra Ipa	3.10€
1/3 Heineken.....	3,00€
1/3 Heineken 0.0.....	3,00€
San Miguel Sin Gluten.....	3.10€
1/3 Magna Tostada 0.0.....	3.10€
Águila sin filtrar	3,00€

Cafés

Cafés.....	1.50€
Café bombón.....	2,00€
Capuchino.....	2,00€
Carajillo (coñac/whisky/bayleis).....	2.30€
Tés e Infusiones	2,00€
Colacao	2,00€

VINOS

Vinos Blanco

Analivia (D.O. Rueda, Verdejo)	copa 3,10€	botella 18,00€
Marieta (D.O. Rías Baixas)	copa 3,10€	botella 18,00€
Castillo de Miraflores (D.O. Rueda, Semidulce)	copa 2,90€	botella 17,00€
Bornos Frizzante (D.O. Rueda, Semidulce)	copa 2,90€	botella 17,00€

Vino Rosado

Lágrimas de María (D.O. Rioja)	copa 2,90€	botella 17,00€
--------------------------------	------------	----------------

Vinos Tintos

Lágrimas de María (D.O. Rioja, Crianza)	copa 3,30€	botella 19,00€
Condado de Oriza (D.O. Ribera del Duero, Roble)	copa 3,10€	botella 18,00€
Habla de la tierra (D.O. Extremadura, Roble)	copa 3,50€	botella 20,00€
Petit Pittacum (D.O. Bierzo, Roble)	copa 3,50€	botella 20,00€
Garum (D.O. Tierra de Cádiz, crianza)	copa 3,70€	botella 22,00€

Vinos Generosos

Manzanilla La Goya	copa 2,50€	botella 14,00€
Fino Tío Pepe	copa 2,30€	botella 13,00€
Cream Solera 1847	copa 2,80€	botella 16,00€
Néctar Pedro Ximénez	copa 3,00€	
Oloroso Seco Alfonso	copa 3,00€	

Visita nuestra web haciendo click aquí

PARA EMPEZAR

• **Aceitunas**.....tapa 1,00€

Olives

• **Ensaladilla de gambón confitado**..... tapa 4,20€ plato 8,50€

Candied King prawn with portátiles and mayo salad   

• **Ensalada de Burrata, sobre tomate kumato y rúcula con vinagreta de albahaca**.....plato 11,00€

Burrata crees salad with Kumato tomate, rocket and basil vinagreta   

• **PoKé de salmón marinado, arroz basmati, zanahoria, maíz, cebollita crunch, edamame y su aderezo agridulce**..... plato 11,00€

Poke bowl of marinated salmon,basmati rice, carrots, corns, Crunchy onions, edamame and its sweet and sour dressing    

• **Poké de Atún marinado,arroz basmati, zanahoria, mango, remolacha, alga wakame y su aderezo agridulce con un toque picante** plato 12,00€

Poke bowl of marinated tuna, basmati rice, carrots, mango, beet, wakame algae and its sweet and sour dressing    

• **Salmorejo cordobés con cecina de León, pan frito y huevo duro de corral**..... tapa 3,80€

Cold fresh tomate soup whith cured meat from León, fried bread and a free-range egg   

• **Tapa de queso Payoyo de Ubrique**.....tapa 4,00€

Payoyo cheese tapa from Ubrique 

• **Tabla de quesos Nacionales**..... plato 18,00€

Spanish cheese board 



PARA PICAR

• **Patatas bravas Ojo Patio.**

Con salsa brava casera y mayonesa de mostaza y curry tapa 5,00€ plato 9,00€

Bravas potables with homemade sauce and mustard and curry mayo.

• **Croquetas de nuestro chef:**.....tapa **3,90€**(3ud) ...plato **9,00€** (7ud)

- **Queso de oveja y membrillo** (*Sheen cheese and quince*)

- **Serranito** (**Serranito croquettes*)

(**Serranito: andalusian sandwich made of pork loins with green pepper and ham*)

→ Suplemento croqueta 1.20€

• **Brochetas de langostinos en crujiente de panko con salsa sweet chilli**..... plato **7,20€**

Crispy panko shrimp skewers with sweet Chilli sauce 🍷 🌿 🧀 🌿 🍷

• **Tosta de sardina y ajoblanco de leche de coco con confitura de tomate**..... plato **7,00€** (2ud)

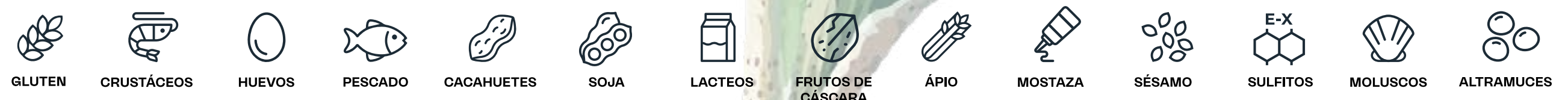
(*Sardine toast with white garlic (garlic and almond souce) and tomato jam*) 🍷 🥥 E-X 🌿 🐟

PARA LOS PEQUES

Menú infantil (Children's menu)

• **Escalopin de pollo empanado con patatas deluxe + refresco/agua/zumo** Menú **7,00€**

Breaded chicken fillet with deluxe potato chips + refreshment, water or frutos juice



NUESTRAS ESPECIALIDADES

- **Pulled pork en pan Bao, cebolla morada, rucula y salsa de chipotle y mango**..... plato **3,50€** *(1ud)*

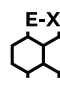
Pulled pork in Bao bread with Red onion, rocket and chipotle and mango sauce


- **Pan Bao de choco frito con mayo y chilli dulce**..... **3.30€***(1ud)*

Bao bread with fried squids, mayo and chilli souce


- **Taco mexicano de cola de toro,pico de gallo, queso crema y mayo de jalapeños** **4.60€***(1ud)*

Mexican wrap with Bull tal, “pico de gallo”, cream cheese and jalapeño pepper mayo


- **Brioche relleno de Ají de gallina gratinado** **7.00€***(2ud)*

Brioche bread with grilled chicken and pepper souce


- **Lasaña de morcilla de León**..... plato **8,50€**

Black pudding lasagna from León


- **Nuestro arroz del día (pregunten nuestras sugerencias)** tapa **4,00€**..... plato **9,00€**

Our rice Speciality (Please don’t hesitate to ask for recommendations)
- **Huevos rotos Ojo Patio con chorizo picante de León**..... plato **9,00€**

Ojo Patio scrambled eggs: free-range eggs whit potatoes and spicy pork sausage from


- **Wok de tallarines con lomo saltado**..... plato **9,80€**

Noodles wok with stir fried pork loin


- **Wok de tallarines vegano** plato **8,00€**

Vegan Noodles wok





PESCAADO

- Tartar de salmón con manzana ácida, cebolla, encurtidos, mayo soja y ajoblanco de leche de coco.....plato 9,00€

Salmon tartare with ácido Apple, onion, pickles, mayobsoy and white garlic sauce of coconut milk



• Tartar de Atún Rojo con mango sobre nido de trigo y sorbete.....plato 11,00€

Red tuna tartare on wheat nest and sorbet



• Ceviche de lubina con leche de tigre, choclo, cebolla dulce y bastones de boniato..... plato 7,00€

Cold fresh tomate soup whith cured meat from León, fried bread and a free-range egg



• Dados de Atún Rojo en crujiente de kikos, sobre alga wakame y mayo de wasabi.....plato 9,00€

Red tuna cubes with crispy fried corns, wakame algae and wasabi mayo



• Bacalao confitado al horno con gratén de alioli negro y wok de verduras..... tapa 5,20€ plato 14,00€

Candied baked cod cooked with Black alioli sauce and vegetales wok



• Salmón a la brasa sobre base de verduras salteadas..... tapa 4.80€plato 12,00€

Grilled salmon on a sauteed vegetales base


- Servicio de pan rústico de Masa Madre y picos 1€/ comensal

• Rustic mother dough bread and breadsticks. 1€/ per diner
- 
GLUTEN


CRUSTÁCEOS


HUEVOS


PESCADO


CACAHUETES


SOJA

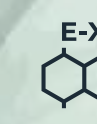

LACTEOS


FRUTOS DE CÁSCARA


ÁPIO


MOSTAZA


SÉSAMO


SULFITOS


MOLUSCOS


ALTRAMUCES
- OJOPATIO GASTROBAR

CARNES

- Alitas de pollo de corral fritas bañadas en salsa Tonkatsu

(Free rango chicken wings with Tonkatsu sauce)

plato 6,50€
- Carrillada al vino tinto con boniato dulce

Beef cheek cooked in red wine with sweet potatoes

E-X

tapa 4.50€ plato 9,00€
- Costilla ibérica confitada a baja temperatura y glaseada con su jugo.

Candied iberian pork ribera show cooked and glazed in irse own juice

E-X

tapa 4.50€ plato 11,00€
- Hamburguesas Ojo Patio

200gr de carne 100% vacuno en pan Brioche a elegir:

Ojo Patio Burger, 200g of 100% beef burger in brioche bread to choose between:

plato 13,00€
- Country: Queso cheddar y cebolla frita

Country: cheddar cheese and fried onion

- Gourmet: Queso de cabra y cebolla caramelizada

Gourmet: goat cheese and caramelized onion
- Presa “ Duroc” a la parrilla con patatas

(Free rango chicken wings with Tonkatsu sauce)

plato 9,50€

- Servicio de pan rústico de Masa Madre y picos 1€/ comensal

• Rustic mother dough bread and breadsticks. 1€/ per diner



LOS POSTRES

• **Tarta de zanahoria** plato 4,90€

Carrot cake    

• **Tartaleta de chocolate y toffee** plato 4,90€

Toffee and chocolate tart    

• **Tarta de queso al horno con confitura de frutos rojos** plato 4,90€

Baked cheesecake  

• **Brownie de chocolate con helado de vainilla** plato 6,50€

Chocolate Brownie and vanilla ice cream    

Síguenos en nuestras redes sociales

→ Haz Click sobre el ícono para visitarlas

→ *Follow us on our social networks*



Haz tu reserva aquí

→ Haz Click **aquí** para realizar la reserva o bien llama al **955 31 17 71**





OJO PATIO
GASTROBAR

¿Te gustó la experiencia Ojo Patio gastrobar?
déjanos un comentario haciendo click [aquí](#)

**Todos nuestros precios tienen el I.V.A incluido*