



EL PATIO

RESTAURANTE

INVIERNO-PRIMAVERA

WINTER - SPRING

2025

HORARIO: 18:30 A 22:00

Reserva Recomendada - Consulte en Recepción

MENU AVAILABLE: 6:30 P.M. 10 P.M.

Booking Advisable- Please check at Reception

- O -

10% IVA INCLUIDO

Pan y Mantequilla 1,80€ por persona

Si tiene algún tipo de alergia por favor comuníquese
al camarero antes de tomar nota

10% VAT INCLUDED

Roll & Butter 1,80€ per person

Before ordering please speak to our staff about
your requirements for food allergies and intolerances



WWW.HOTELVILLAFLAMENCA.COM





EL PATIO

RESTAURANTE

ENTRADAS

STARTERS

Crema de Champiñón y Puerro con Jamón	7,5 €	Cream of Mushroom & Leek Soup with Crispy Ham
Carpaccio de Ternera con Tomate Seco, Rúcula, Parmesano y Helado de Queso	11,5 €	Beef Carpaccio with Dried Tomato, Rocket, Parmesan and Cheese Ice-Cream
Salmón Marinado, Coulis de Mango, Aguacate	11,5 €	Marinated Salmon, Mango Coulis, Avocado
Creps rellenos de Queso Mascarpone y Langostinos	11,5 €	Filled Creps with King Prawns & Mascarpone
Mejillones a la Marinera a la Nerjeña	11 €	Mussels Marinara Nerja Style
[V] Canelón de Espinacas y Ricota	11,5 €	Spinach & Ricotta Cheese Cannelone

PASTA

PASTA

Ravioli hechos en casa rellenos de Queso con Salteado de Espárragos y Jamón Ahumado	14,5 €	Homemade Ravioli filled with Cheese with Sauteed Asparagus & Smoked Ham
Tagliolini con Crema de Gambas	13,5€	Tagliolini with Prawn Sauce





EL PATIO

RESTAURANTE

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lomos de Róbalo con Salsa Verde Especiada de Cilantro y Jengibre	18,5 €	Grilled Sea Bass Supremes with Coriander - Ginger Green Sauce Citrus Scented Couscous with Raisins
Lomos de Dorada al Horno al Pił-Pił con Bulgur Axárquico	18,5 €	Grilled Gilt-Head Bream Fillets with Pił-Pił Sauce and Bulgur
Pulpo a la Brasa, Patata Machada, Pimentón y Almendras	19,5 €	Grilled Octopus Potato Mash, Spicy Paprika & Almonds
Pechuga de Pollo con Salsa de Lima, Miel y Lavanda	16,5 €	Chicken Breast with Lime, Lavender, Honey Sauce
Lingote de Cordero Lechal a Baja Temperatura	23,5 €	Slow Cooked Lamb with its juice
Ternera Trinchada a la Parrilla con Rúcula y Parmesano	18,5 €	Grilled Sliced Beef with Rocket & Parmesan
Confit de Pato con Salsa de Naranja, Manzana Asada y Patata	18,5 €	Duck Confit with Orange Sauce, Roasted Apple & Potato
Abanico Ibérico a la Parrilla, Chimichurri y Papas al Mojo	18,5 €	Grilled Iberian Pork Chimichurri Sauce Roasted Potatoes with Spicy Cumin & Red Pepper Sauce

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas Fritas Caseras	3,5 €	French Fries
Verdura Fresca Salteada	4 €	Fresh Sauteed Vegetables

