



TRAVESSERA DE GRÀCIA 44 - 46 · 08021 BARCELONA
 +34 93 414 66 22 info@patron-restaurant.com
www.patron-restaurant.com

[f](#) [@](#) [p](#) [t](#)
 #patronbcn



www.monchoscatering.com

Establiment amb informació disponible en matèria d'allèrgies i intoleràncies alimentàries.
 Solicitin informació al nostre personal. Gràcies.

There is available information concerning allergies and food intolerances.
 Request information to our staff. Thanks.

ENTRANTS

Ostra (unitat) Live Guillaudeau oyster (piece)	3,50	Calamars a la romana Fried Calamari	12,75
Pernil ibèric de gla Acorn-fed Iberian ham	19,50	Croquetes de cabra de mar (4 peces) Spider Crab croquettes (4 pieces)	9,50
Tempura de verdures Tempura of seasonal vegetables	8,50	Albergínies fregides amb mel i llima Fried aubergines with honey and lime	7,95
Gambes amb allada, tomàquet natural i Kalamata Sautéed shrimps with garlic and tomato	14,50	Calamarcets de platja al diàvolo Squid calamari al diavolo	10,90
Sopa de peix amb tostets de rull Fish soup with Rull toast	14,20	Patates picants "Patrón" "Patrón" Spicy potatoes	4,50
Pop a la gallega Octopus Galician Style	13,90	Pasta fresca amb marisc Fresh pasta with seafood	13,50
Coca de pa amb tomàquet Tomato bread with olive oil	2,50	Guacamole "toreado" Guacamole	8,90

CEVICHES

Mistura de ceviches Ceviche mixture	28,00	Tonyina chifa "Chifa" tuna	12,00
Salmó Nikkei Nikkei salmo	9,00	Corvina a la trufa Truffled corvine	12,00
Llobarro clàssic Classic seabass	9,00	Carbassons i bolets Courgettes and mushrooms	8,00

TARTAR

Tartar de tonyina Bluefin Bluefin tuna tartar	11,90
Tartar de salmó amb eriçó de mar Salmon tartar with sea urchin	11,90

"TIRADITO" DE LLOBARRO BLANC AMB YUZU

Sea bass "Tiradito" with yuzu sauce
 11,90

AMANIDES

Amanida mediterrània Mediterranean green salad	9,90	Amanida de burrata, rúca i figues macerades Arugula and Burrata salad with confited figues	10,90
Amanida de gambes i kimchi Shrimps and kimchi salad	10,90	Amanida de tomàquets de temporada i ventresca de tonyina del nord Seasonal tomatoes with tuna salad	12,90
Amanida de salmó marinat, miso i wakame Marinated salmon salad with miso and wakame	10,90	Ensalada russa suau amb ous de guatlla fregits Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs	8,90

ROBATA

Pop brasa, mayo d'harissa Grilled octopus with harissa mayonnaise	13,90	Tataki de tonyina i parmentier de coliflor Tuna tataki and cauliflower parmentier	9,90
Berenjena glacejada amb miso Miso glazed eggplant	8,90	Broqueta de llagostins i Tximichurri de ceps Prawns skewer with boletus "Tximichurri"	8,90
Edamame picant a la graella Grilled spicy edamame	4,50	Teriyaki de pollastre amb sésam negre Chicken teriyaki with black sesame	8,90
Espàrregs de marge, miso dolç Green sparragus with sweet miso	7,90		


Preus en euros. IVA Inclòs.
 Price in euros. VAT Included.



RECOMANACIÓ PATRÓN
 SIGNATURE DISHES

Sushi

SUSHI, SASHIMI I VARIATS

Raw platter Assortiment de sashimi de tonyina, salmó i peix blanc Varied of tuna sashimi, salmon and white fish	24,00	-12 peces-
Sushi platter Assortiment de nigiri, uramaki i hosomaki Varied nigiri, uramaki and hosomaki	25,00	-16 peces-
 Patrón platter Assortiment de sushi, sashimi, tartar de salmó i de tonyina Varied of sushi, sashimi, salmon tartar and tuna	48,50	-24 peces-

KATANO PLATTER

Selecció del chef: ostres amanides, sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki i gunkan
Chef's selection, seasoned oysters, sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki and gunkan

98,00 -50 peces-

URAMAKI

Alga nori coberts d'arròs, farcits de diferents ingredients
URAMAKI. Nori seaweed rolls covered with rice stuffed with different ingredients

Shake uramak Salmó, alvocat, crema de formatge Salmon, avocado and cream cheese	6 un 12,00	Kani uramaki Bou de mar, alvocat i mayo picant, cobert en salmó i salsa ponzu King crab, avocado, spicy mayo and wrapped in salmon with ponzu sauce	6 un 15,00
Ebiten uramaki Llagostí en tempura, alvocat i salsa picant Shrimp in tempura, avocado and spicy sauce	14,50		

NIGIRIS


Arròs cobert de peix o verdures
NIGIRIS. Rice covered with fish or vegetables

Shake nigiri Salmó Salmon	2 un 6,00	Shake hosomaki Salmó Salmon	6 un 8,00
Maguro nigiri Tonyina Tuna	6,50	Maguro hosomaki Tonyina Tuna	8,00
Veggie nigiri Alvocat Avocado	4,50	Avocado hosomaki Alvocat Avocado	7,00

HOSOMAKI

Alga nori farcits d'arròs i diferents ingredients
HOSOMAKI. Nori seaweed stuffed with rice and different ingredients

ARROSSOS

Paella de marisc Seafood Paella	19,50	Paella de bacallà i ceps Cod and mushrooms Paella	16,50
Paella de calamars i botifarra Squids and catalan sausage Paella	14,50	 Arròs caldós de llamàntol Juicy lobster rice	34,95

la nostra especialitat

CARNS

 Daus de filet al pebre verd amb patata palla Beef filet dices in pepper sauce with chips	12,90
Entrecôte a la brasa salsa Café de París Grilled Entrecote with Café de París sauce	16,50
Filet a la brasa Grilled Filet	18,90

HAMBURGUESA DE VEDELLA

Especial de vedella gallega de 200 gr.
Special Beef burger (200 gr.)

12,90

PEIX I MARISC

Dorada al forn amb patates Baked sea bream with potatoes	16,50	Llobarro a la brasa amb orio Baked seabas with garlic sauce	18,90
Orada a la brasa amb orio Sea bream with garlic sauce	16,50	Llobarro a la ceba tendra amb calamarcets Baked sea bass with squids and onion	18,90
Salmó a la brasa amb espinacs i tomàquets saltejats Grilled salmon with sauteed spinach and tomato	14,50	Lluç en salsa de cabra de mar Hake with spider crab sauce	16,90

HAMBURGUESA KING CRAB I GAMBES amb maionesa japo

King Crab and shrimp burger with Japo mayo

18,90

LLAMÀNTOL DEL PATRÓN

flamejat amb ous i patata
Grilled whole lobster with eggs and potatoes

39,50

no et quedis sense postres
Don't leave without dessert



Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal. Gràcies.

There is available information concerning allergies and food intolerances. Request information to our staff. Thanks.