

PATXAMAMA

Bienvenidos a Patxamama, donde celebramos la generosidad de la tierra y la calidez del fuego.

Patxamama (también escrito Pachamama) es un término de origen quechua que se traduce literalmente como “**Madre Tierra**”. Es una deidad o espíritu femenino venerado en la cosmovisión andina, especialmente en Perú, Bolivia, Ecuador y el norte de Argentina.

Nuestra cocina fusiona los sabores peruanos y vascos, transformando ingredientes de la tierra, integrando las carnes en platos que invitan a compartir, disfrutar y reconectar con lo esencial.

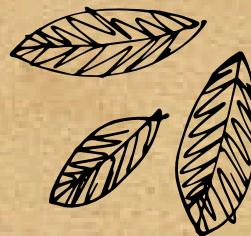
La tierra nos da sus carnes hortalizas y raíces, y el fuego las convierte en parrillas y ahumados que despiertan aromas y sabores profundos

“Gracias por ser parte de esta experiencia y por compartir con nosotros el fuego y la abundancia de la madre”

¡Bienvenidos a Restaurante Patxamama!

PATXAMAMA

BRASAS Y AHUMADOS



ENTRANTES

Tacos de Brisket

Tortillas de maíz artesanales rellenas de Brisket ahumado cocido a baja temperatura, guacamole, salsa de rocoto y pico de gallo.

10 €

Croquetas de rabo de Buey

Elaboradas con meloso de rabo de buey ahumado lentamente.

14 €

Mollejas de Vaca a baja temperatura

Mollejas a la parrilla, acompañadas de patatas y cremosa huancaina.

16 €

Croquetas de Chuleton

De vaca gallega madurada y ahumada.

12 €

Chorizo a la brasa

Chorizo criollo a la brasa con chimichurri ahumado (2 unidades).

9 €

Torreznos de Soria acevichados

Crujiente por fuera, jugoso por dentro, guacamole bañado con salsa acevichada.

15 €

Tomate al fuego con burrata y chimichurri

Tomate de temporada al fuego, base de pesto con tomate, queso burrata, aderezo de chimichurri y sal, acompañado de pan tostado.

14 €

Parrilla de verduras

Verduras de temporada asadas al carbón, rociadas con aceite de oliva virgen y escamas de sal marina.

16 €

Jamón Ibérico de bellota

Fino jamón ibérico curado de bellota 100%, acompañado de pan de masa madre tostado al carbón y una emulsión ligera de ají amarillo.

28 €

Carpaccio de picaña madurada PROXIMAMENTE

Finas láminas de picaña madurada, servidas con un toque de aceite de oliva virgen extra, ají limo y sal marina.

Tabla de Ibérico

Paleta ibérica, chorizo, salchichón y lomo de cebo.

21 €

Ensalada Verde

lechuga, tomate cherry, cebolla y aguacate.

9 €

Tabla de quesos

Mix de quesos regionales.

18 €

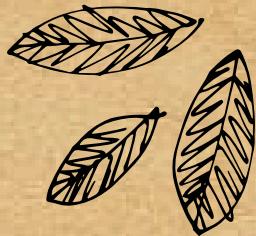
Ensalada Cesar

Pollo crujiente, queso, bacon, tomate cherry confitado, picatostes y salsa cesar.

16 €



“Honrando la tierra, compartiendo el fuego”



PATXAMAMA

BRASAS Y AHUMADOS

BRASAS Y AHUMADOS

Ribs Ahumados

Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura durante horas con leña natural, glaseadas con nuestra salsa barbacoa casera.

19 €

Brisket ahumado

25 €

Corte de pecho de vacuno ahumado lentamente por 24 horas, con notas de madera, especias y humo.

Tira de asado con barbacoa de maracuyá

Corte argentino asado lentamente, servido con una barbacoa tropical de maracuyá

26 €

Txuleton de vaca Simental PREMIUM

70€-Kg

Madurada +40 días

Picaña

Picaña de vaca madurada PREMIUM a la brasa, acompañado de patatas caseras y verduras a la parrilla.

25 €

Pollo a la brasa

30 €

Pollo marinado 24 horas con especias andinas. Servido con patatas y ensalada.

Parrilla para 2 personas

Selección de carnes: entraña, entrecot, costilla de vaca y chorizo, acompañada de pimientos del país.

60€

Parrillada PATXAMAMA

120 €

Selección de carnes: Brisket ahumado, picaña, entraña, entrecot, costilla de vaca, chuleta New York, 1/2 pollo a la brasa, chorizo criollo y pimientos del país. (4-5 personas).

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Salvaje

15 €

Hamburguesa Origen

16 €

Carne a la brasa, lechuga, tomate, cebolla, queso mozzarella, bacon crujiente, huevo frito y salsa alioli.

Pan brioche, carne a la brasa, mermelada de panceta ibérica, pepinillos, queso gruyer, salsa rocoto y bacón crujiente.

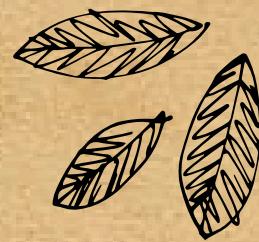
Hamburguesa Vegana PROXIMAMENTE

Beyond a la brasa, lechuga, tomate, cebolla cruda, pepino, queso fundido y salsa BBQ.



Todas las hamburguesas incluyen patatas fritas

“Honrando la tierra, compartiendo el fuego”



PATXAMAMA

BRASAS Y AHUMADOS

LOS DOS RAROS DE LA CARTA

Pescado del día a la brasa

Pescado del día (consultar disponibilidad) a la brasa, acompañado de patatas baby en salsa de mantequilla y perejil.

S/M

Pulpo a la parrilla

26 €

Pulpo en salsa anticuchera, acompañado de parmentier de ajíes andinos.

POSTRES

Tarta tres leches

8 €

Bizcocho bañado en mezcla de tres leches.

Cheesecake de maracuyá

8 €

Cremoso Cheesecake de maracuyá.

Bombones de chocolate

10€

4 sabores.

Tarta de queso

10 €

Con helado hecho en casa



“Honrando la tierra, compartiendo el fuego”