

# 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.

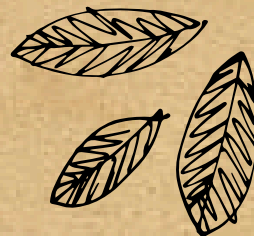
La tierra nos da sus carnes hortalizas y raíces, y el fuego las convierte en parrillas y ahumados que despiertan aromas y sabores profundos

“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

10 €

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

#### Croquetas de rabo de Buey

14 €

Elaboradas con meloso de rabo de buey ahumado lentamente.

#### Mollejas de Vaca a baja temperatura

16 €

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

#### Croquetas de Chuleton

12 €

De vaca gallega madurada y ahumada.

#### Chorizo a la brasa

9 €

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

#### Torreznos de Soria acevichados

15 €

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

#### Tomate al fuego con burrata y chimichurri

14 €

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

#### Parrilla de verduras

16 €

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

#### Jamón Ibérico de bellota

28 €

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

#### Carpaccio de picaña madurada PROXIMAMENTE

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

#### Tabla de Ibérico

21 €

Paleta ibérica, chorizo, salchichón y lomo de cebo.

#### Ensalada Verde

9 €

lechuga, tomate cherry, cebolla y aguacate.

#### Tabla de quesos

18 €

Mix de quesos regionales.

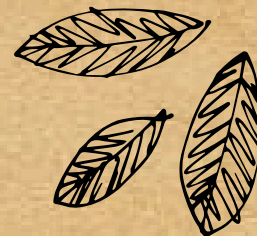
#### Ensalada Cesar

16 €

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



“Honrando la tierra, compartiendo el fuego”



# PATXAMAMA

## BRASAS Y AHUMADOS

### BRASAS Y AHUMADOS

#### Ribs Ahumados

19 €

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

#### 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

26 €

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

#### Txuletòn de vaca Simental PREMIUM

70€-Kg

Madurada +40 días

#### Picaña

25 €

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

#### Pollo a la brasa

30 €

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

#### Parrilla para 2 personas

60€

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

#### 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 €

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

#### Hamburguesa Origen



16 €

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

#### Hamburguesa

#### Vegana PROXIMAMENTE

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

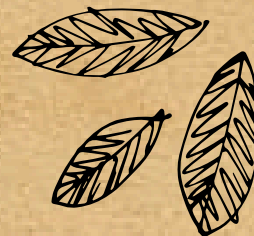


Todas las hamburguesas incluyen patatas fritas

“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”