



**MARTES
A
MIÉRCOLES**

14:00 A 23:00 HRS.

**JUEVES
A
SÁBADO**

14:00 A 01:00 HRS.

DOMINGO

14:00 A 22:00 HRS.



VINOS

TINTOS

LA CETTO (750ml.)

Cabernet Sauvignon

Valle de Guadalupe, Baja California
Aromas a jamaica, grosella y frutos rojos.
Taninos suaves, equilibrado y frutal



(5 oz./148 ml.)

\$530

\$135

CUNE (750ml.)

CRIANZA. España

España, Rioja. Mezcla de uvas:
Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.
Notas de especias y acidez equilibrada

\$650

\$150

VIÑA MAIPO (750ml.)

Carmenère

Chile, Santiago. Color rubí intenso,
taninos suaves y armónico con buen final.
Aroma fresco y frutal con notas a tabaco y
vainilla.

\$495

\$130

RESERVADO (750ml.)

CONCHA Y TORO, Malbec

Argentina, Mendoza. Rojo intenso con tonos
violetas. En nariz destacan frutos maduros
del bosque como ciruela y cereza. Taninos
redondos con un final persistente.

\$495

\$130

Copa de vino tinto de la casa \$75

Descorche en vino de mesa \$250

ESPUMOSO

CINZANO ESPUMOSO PRO SPRITZ (750ml.)

Cuvee Blanche

Vino espumoso seco y efervescente con frescos aromas
frutales y sabor equilibrado.

\$495

\$130



(5 oz./148 ml.)

BLANCO

LA CETTO (750ml.)

CHARDONNAY

Valle de Guadalupe, Baja California
Muy fresco y frutal. Aromas a cítricos,
manzana verde, membrillo y un toque
de mantequilla

\$495

\$130

ROSADO

LA CETTO (750ml.)

BLANC DE ZINFANDELL

Valle de Guadalupe, Baja California
Color rosa salmón brillante, aroma a
frambuesa, fresa y durazno

\$490

JARRA DE CLERICOT

Vino tinto de la casa, jugo de naranja,
refresco de manzana y fruta de temporada. \$350

CÓCTELES

CÓCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz \$170

Carajillo Licor 43 \$170

Mojito \$140

Tinto de Verano \$160

CÓCTELES TIKI

Piña Colada

Ron blanco, mix de piña y coco.

\$150

Zarza Có

Ron blanco, mix de zarzamoras y coco.

\$165

Paraíso

Vodka, mix de maracuyá con coco y
licor de melón.

\$165

Patio 81 Gin Club

Gin, berrys, jugo de limón y jarabe natural.

\$195

Habana Gin

Gin, jugo de lima y un toque de habanero.

\$195

Cucín Mezcalito

Mezcal, pepino y limón.

\$190

Tiki Mezcalita

Mezcal, albahaca, jugo de limón y un toque
de miel. Escarchado con sal de chipotle.

\$190

Mezcalín Naranjín

Mezcal, mermelada y jugo de naranja con un toque
de chile piquín. Escarchado con Tajín.

\$190

Cuac Cuac Tequila

Tequila, jugo de mango, jugo de piña
y un toque de curaçao azul.

\$180

Todos nuestros precios incluyen IVA



DESTILADOS

Nuestros destilados son servidos con 1.5 oz. (44.36 ml.)

Mezclador extra (235 ml.) \$30

GIN & TONIC

<i>Bulldog</i>	\$180
<i>Beefeater</i>	\$185
<i>Bombay</i>	\$195
<i>Tanqueray</i>	\$195
<i>(natural, cítricos, frutos rojos, pepino o romero)</i>	

MEZCAL

<i>400 Conejos Espadín Joven</i>	\$165
<i>400 Conejos Reposado</i>	\$180
<i>Amores Espadín Joven</i>	\$175
<i>Montelobos Espadín Joven</i>	\$195

RON

<i>Bacardi Blanco</i>	\$115
<i>Flor de Caña 4 años</i>	\$130
<i>Havana Añejo 3 años</i>	\$130
<i>Matusalem Clásico</i>	\$130
<i>Matusalem Platino</i>	\$130

VODKA

<i>Absolut Azul</i>	\$145
<i>Smirnoff</i>	\$145
<i>Stolichnaya</i>	\$155
<i>Sky</i>	\$120

CERVEZAS

ARTESANAL

<i>XX Lager (355ml.)</i>	\$65
<i>XX Ultra Lager (355ml.)</i>	\$65
<i>XX Ambar (355ml.)</i>	\$65
<i>Bohemia Pilsner (355ml.)</i>	\$65
<i>Bohemia Weizen (355ml.)</i>	\$65
<i>Bohemia Obscura (355ml.)</i>	\$65
<i>Bohemia Cristal (355ml.)</i>	\$65
<i>Tecate Original (355ml.)</i>	\$65
<i>Tecate Light (325ml.)</i>	\$65
<i>Amstel Ultra (355ml.)</i>	\$75
<i>Heineken (335ml.)</i>	\$80
<i>Heineken Cero (250ml.)</i>	\$55
<i>Charro (355ml.)</i>	\$99
<i>Páramo (355ml.)</i>	\$105
<i>Lagunitas IPA (355ml.)</i>	\$99
<i>Minerva Stout (355ml.)</i>	\$99
<i>Tempus Dorada (355ml.)</i>	\$99
<i>Tempus Doble Malta (355ml.)</i>	\$99

TEQUILA

<i>Don Julio 70</i>	\$230
<i>Cuervo Tradicional Plata</i>	\$145
<i>Cuervo Tradicional Rep.</i>	\$145
<i>1800 Cristalino Añejo</i>	\$210
<i>Cuervo Especial Reposado</i>	\$140

LICORES

<i>Anís Chinchón Dulce</i>	\$130
<i>Baileys</i>	\$145
<i>Licor 43</i>	\$145
<i>Sambuca Vaccari Nero</i>	\$145
<i>Rum Chata</i>	\$150
<i>Campari</i>	\$120

WHISKY

<i>Jack Daniel's</i>	\$180
<i>Johnnie Walker E. Roja</i>	\$180

CAFÉ & TÉ*

<i>Americano</i>	\$50
<i>Espresso</i>	\$50
<i>Espresso Cortado</i>	\$55
<i>Capuccino</i>	\$60
<i>Latte</i>	\$60

*Pregunta por nuestra selección \$50

AGUA Y REFRESCOS

<i>Agua Mineral Perrier (330ml.)</i>	\$65
<i>Agua Mineral Peñafiel (355ml)</i>	\$45
<i>Agua Natural Ciel (355ml.)</i>	\$40
<i>Limonada o Naranjada natural</i>	\$50
<i>Limonada o Naranjada mineral</i>	\$55
<i>Refrescos (355ml.)</i>	\$45
<i>Clamato Natural</i>	\$65

Todos nuestros precios incluyen IVA



ENTRADAS

ACEITUNAS RELLENAS DE JAMÓN SERRANO.....	\$95
PAPAS POUTINE (250 g.).....	\$160
<i>Cubos de papas fritas con salsa gravy, tocino y queso.</i>	
TÁRTARA DE ATÚN.....	\$180
<i>Trocitos de atún fresco marinados con aceite de ajonjolí, mayonesa y limón.</i>	
BERENJENAS PATIO 81 (5 pzas.).....	\$170
<i>Gratinadas con queso y bañadas en salsa de tomate.</i>	
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (8 pzas.).....	\$195
<i>Acompañadas de dip cremoso.</i>	
TABLA DE QUESOS (120 g.).....	\$220
<i>Gouda, Parmesano, Grouyere y Cabra. Con mermelada de temporada.</i>	
TABLA MIXTA.....	\$250
<i>Prosciutto y dos quesos a elegir.</i>	
Pan con queso Parmesano (6 rebanadas).....	\$65

ENSALADAS

GRIEGA (Nuestra Versión).....	\$170
<i>Mezcla de pepino, jitomate cherry, albahaca, aceituna Kalamata, cebolla morada, pimiento morrón y queso de cabra, aderezada con una vinagreta de orégano.</i>	
MANZANA.....	\$170
<i>Mezcla de lechugas, manzana, nuez caramelizada, aderezada con vinagreta de fresa y reducción de balsámico.</i>	

PASTAS

SPAGHETTI GAMBERETTI.....	\$230
<i>Salteado con camarones, arúgula, ajo y vino blanco..</i>	
SPAGHETTI MEDITERRÁNEO.....	\$210
<i>Salteado con berenjenas, aceite de olivo y ajo, queso de cabra y salsa de tomate..</i>	

ACOMPaña TU PASTA O ENSALADA CON:

Pollo Asado (100g.).....	\$70
Salmón (70g.).....	\$105
Atún Fresco (100g.).....	\$105



PANINIS

- POLLO CON ALBAHACA (240g.)** \$175
Baguette artesanal reposada untada con mayonesa y mostaza. Rellena de pechuga de pollo con aceite de albahaca, queso gouda, queso de cabra, lechuga y jitomate.
- JAMÓN SERRANO (240g.)**..... \$215
Baguette artesanal reposada untada con tomaca (jitomate macerado con aceite de oliva, ajo y sal de grano). Rellena de jamón serrano, queso gouda y arúgula.
- JAMÓN DE PAVO (240g.)** \$165
Baguette artesanal reposada untada con mayonesa y mostaza. Rellena de jamón de pavo, queso gouda gratinado, lechuga, jitomate y aderezo provenzal.
- ROAST BEEF (240g.)**..... \$215
Baguette artesanal reposada untada con mayonesa y mostaza. Rellena de roast beef bañado con salsa gravy, queso gouda gratinado, lechuga y jitomate.
- CLUB SANDWICH (180g.)** \$185
Clásico sandwich relleno de pechuga de pollo a la plancha, jamón de pavo, queso gouda, tocino, lechuga y jitomate. Acompañado con papas a la francesa.

CREPAS

- CHAMPIÑONES** \$165
Salteados con sal y pimienta sobre un espejo de salsa Bechamel.
- BOLOGNESA** \$175
Rellena de carne de res a la Bolognesa con queso parmesano.
- HUERTO** \$165
Rellena de vegetales salteados a la mantequilla sobre un espejo de salsa de elote.
- COCHINITA PIBIL** \$175
Nuestra receta casera con un espejo de salsa de frijol, cebolla encurtida y rodajas de chile habanero.
- POBLANA**..... \$175
Mezcla de rajas con granos de elote y pollo sobre un espejo de salsa cremosa de chile poblano.
- MONSIEUR** \$180
Jamón de pavo y queso gratinado con un toque de salsa Bechamel.

POSTRES

- CREPA DE NUTELLA**..... \$130
Con queso crema, plátano macho y nuez.
- CREPA PATIO 81** \$130
Frutos rojos envueltos en salsa de queso crema.
- HELADO DE VAINILLA (1 BOLA)** \$65
- BEIGNETS**
Tres panecillos crujientes por fuera y suaves por dentro, espolvoreados con azúcar glass.
- NATURALES** \$70
- RELLENOS a escoger:**..... \$95
Queso crema, Nutella, crema pastelera o Lechera.



Auténtica PIZZA ITALIANA

PIZZAS

Elaboradas



con

MASA & TOMATE

GOURMET 100%
Artesanal

Aprox. 30 cms de diámetro
con 8 rebanadas

EXTRAS

Aceitunas \$35	Alcachofa \$35	Champiñones \$35	Queso de Cabra \$35
Chorizo \$35	Jamón Serrano \$65	Mix de Verduras \$30
Pepperoni \$35	Queso Mozzarella \$35	Queso Parmesano \$35	Acompáñala con...



MENÚ

- Margarita.....\$230**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate cherry y albahaca fresca
- Jamón Serrano.....\$285**
Salsa pesto, queso mozzarella, jamón serrano, alcachofas y arúgula
- Vegetales.....\$230**
Salsa de tomate, queso mozzarella, verduras salteadas (zanahoria, champiñones, calabaza, cebolla, pimientos, albahaca y arúgula).
- Bolognesa.....\$285**
Salsa de tomate, queso mozzarella, y carne bolognesa
- Tres Quesos.....\$230**
Salsa pesto, queso mozzarella, gouda y cabra.
- Camarón\$285**
Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados con ajo y marinados en salsa pesto con un toque de arúgula
- Pepperoni.....\$230**
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni
- Mexicana.....\$230**
Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, frijoles, cebolla y jalapeño
- Cochinita.....\$230**
Queso mozzarella, cochinita, cebolla encurtida y rodajas de habanero
- Habaiana.....\$230**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, mermelada de piña con habanero y un toque de cebolla