

PAT PAT

MEDIO ORIENTE / CDMX

OSLO #7 COL JUAREZ.





ESPECIALES

Libaneses



KIBBEH.....\$145

4 piezas de croquetas de bulgur de trigo rellenas de carne de res y cordero, nueces y menta. Servidas con jocoque.

MUJADARA.....\$50

El clásico libanes de arroz con lenteja, especias y cebolla frita. Orden de 100gr.

PLATO BEIRUT.....\$790

*Un poquito de todo para compartir entre 2 personas o más:
4 piezas de kibbeh, 4 piezas de hoja de parra, mujadara, labneh, hummus, babaganush, tabouleh, ensalada mediterranea, falafel, berenjena frita, papas fritas, pan, salsas y encurtidos.*

MUSA KOMBUCHA\$105

350ml de refrescante bebida probiótica. Pregunta por los sabores.

Entradas




-  **MEZZE.....\$230**
 Nuestros tres dips(hummus, labneh y babaganush), tabouleh y pan pita de la casa. Para compartir y probar un poco de todo.
-  **ENSALADA FATOUSH\$160**
Verdolaga, con crutones de pan pita, menta, perejil, cebollin, jitomate, cebolla morada, rábanos, pimientos y chile shiito, con vinagreta de melaza de granada, cítricos y aceite de oliva.
-  **ENSALADA GRIEGA.....\$145**
Rebanadas de jitomate cherry, pimiento verde, cebolla morada, pepino persa, perejil fresco, aceitunas negras y queso feta en vinagreta de sumac y aceite de oliva. acompañada de pan pita de la casa.
-  **HUMMUS.....\$145**
135gr de dip de garbanzo y pasta de ajonjolí con aceite de oliva, especias y limón. Acompañado de pan pita.
-  **LABNEH.....\$145**
135gr de jocoque seco con especias, servido con aceite de oliva, sumac, za'atar y pan pita de la casa.
-   **BABAGANUSH.....\$145**
135gr de dip de berenjena rostizada y pasta de ajonjolí con limón y especias, servida con un toque de miel, sumac, nuez tostada, perejil fresco, granada y pan pita.
-  **TABOULEH.....\$145**
Ensalada de trigo hervido, con perejil, rayadura de limón, cebolla y menta fresca. Aderezado con aceite de oliva, limón y servido con pan pita.
-  **DOLMAS.....\$135**
Hojas de parra rellenas de carne con arroz, menta y jitomate. Servidas con jocoque.
-  **SOPA DE LENTEJA.....\$75**
Sopa de lentejas especiada yemenita, servida con un toque de yogurt, limón y za'atar. Acompañada de pan.
-  **ORDEN FALAFEL\$120**
4 croquetas de garbanzo y hierbas servidas con salsa tehina y salsa toum .

*REPORTAR ALERGIAS O RESTRICCIONES ALIMENTARIAS AL PERSONAL

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

*PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD

Entradas

-  **SCHNITZEL DE BERENJENA.....\$145**
 4 rebanadas de berenjena capeada servida con tehina, perejil, granada y un toque de limón amarillo.
-  **PAPAS FRITAS.....\$145**
200gr de papas fritas con sabor a curry y servidas con salsa toum y theina, perejil, sumac y za'atar..

Veggies

OPCIONES VEGANAS Y VEGETARIANAS A BASE DE GARBANZO, SETAS Y BERENJENA.

-  **SANDWICH DE FALAFEL..... \$175**
 2 Piezas de falafel, berenjena empanizada y betabel rostizado en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **SANDWICH DE SETAS..... \$175**
100gr de shawarma de setas en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **PLATO DE ARROZ CON SETAS..... \$220**
100gr de shawarma de setas sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.
-  **MONTE SINAÍ DE FALAFEL..... \$220**
3 piezas de falafel sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **MONTE SINAÍ DE SETAS..... \$220**
Shawarma de setas sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **PLATO VEGETARIANO..... \$230**
 4 piezas de falafel servidas con salsa toum y tehina, ensalada mediterránea, hummus, labneh, pan y encurtidos.

Pollo

NUESTRO SHAWARMA SE PREPARA MARINANDO PECHUGA Y MUSLO DE POLLO EN YOGURT Y ESPECIAS PARA DESPUÉS COCINARLO A LA PLANCHA CON PIMIENTO Y CEBOLLAS. PICOSITO, ÁCIDO Y CON MUCHO SABOR.

 **SANDWICH** \$190

100 gr de shawarma en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

PLATO DE ARROZ \$230

140gr Shawarma sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.

MONTE SINAI \$235

100gr Shawarma sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

Cordero y res

KOFTAS (ALBONDIGAS) MEZCLA DE RES Y CORDERO MARINADAS EN MÁS DE 11 ESPECIAS SECRETAS Y COCIDAS A LA PARRILLA. UN SABOR DIFICIL DE IGUALAR.

SANDWICH \$210

100 gr de kofta en pan pita, labneh, lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.


 **PLATO DE ARROZ** \$250

2 koftas sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.

MONTE SINAI \$255

100 gr de kofta sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

 VEGANO, NO INCLUYE PRODUCTO ANIMAL.

 VEGETARIANO, INCLUYE HUEVO, LACTEO O MIEL, O UNA COMBINACIÓN DE LOS ANTERIORES.


 RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Especiales

PLATILLOS HECHOS CON MUCHO CARIÑO, YA SEA PARA COMPARTIR O DE COMPLEJA ELABORACIÓN.

 **SANDWICH DE BRISKET** \$290
100 gr de brisket en pan pita, con lechuga, ensalada mediterranea, salsas de rabano y salsa macha, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

MONTE SINAÍ DE BRISKET \$335
100 gr de kofta en papas fritas con ensalada mediterranea, salsa de rábano, salsa tehina, salsa macha, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac..

 **DON RUBÉN** \$350
100 gr de brisket en pan de centeno, con salsa de rabano, queso gouda, sawerkraut, cebolla caramelizada, cornishons. Servido con 100gr papas.

 **PLATO MEDITERRANEO** PARA COMPARTIR \$790




200 gr de koftas, 160 gr shawarma de pollo, 2 pzs de falafel, 2 pzs de berenjena asada, arroz persa, papas fritas, ensalada mediterránea, hummus, jocoque, babaganush y tabouleh, bañados en salsas toum, tehina y harissa. Servido cornishons, pepinillos, rajadas, za'atar y summac. Pan pita de la casa.

Postres

DE UN CUENTO DE HADAS, A TU MESA: OLORES Y COLORES DE LEJANAS TIERRAS.

BAKLAVA \$80
Pasta filo rellena de nuez, almendra, pistache y bañada con miel de rosas. Scoop de helado+ \$30.

 **KUNEFFEH** \$240
Fideo de pasta filo rellena de queso mascarpone y mozzarella, cocinado a la flama con mantequilla y bañado en miel de rosas y citricos, helado de vainilla y petalos de rosa. Porción para 2 personas.

POSTRE DE TEMPORADA
Consulta con nuestro mesero o en el letrero de especiales cual es nuestro postre especial del mes.

Extras

PIEZA DE PAN	\$45
<i>Pieza de pan pita de la casa.</i>	
PIEZA DE FALAFEL	\$30
<i>Croqueta de garbanzo, con salsa toum y tehina.</i>	
SCOOP DE DIP EXTRA	\$50
<i>Scoop de 45 gr de hummus, babaganush o labneh,</i>	
SALSA EXTRA	\$20
<i>Toum, tehina, harissa o macha.</i>	
ARROZ EXTRA	\$45
<i>100 gr arroz persa.</i>	
ENCURTIDOS EXTRA	\$35
<i>Plato con pepinillos, cornishons, aceituna verde, aceituna negra cebolla sumac, raja encurtida.</i>	
ENSALADA EXTRA	\$45
<i>100gr de ensalada mediterranea (jitomate, cebolla morada, perejil, pimiento verde, pepino en vinagreta de aceite de olivo).</i>	
POLLO EXTRA	\$70
<i>100gr de shawarma de pollo.</i>	
CORDERO EXTRA	\$90
<i>100gr de kofta de cordero y res.</i>	
BRISKET EXTRA	\$100
<i>100gr de brisket ahumado en casa.</i>	
DOLMAS EXTRA	\$35
<i>Pieza de hoja de parra rellena de cordero y arroz.</i>	



Bebidas

SIN ALCOHOL

LIMONADA PERSA	\$50
<i>355 ml limón, pepino, menta, azúcar, agua de rosas.</i>	
AYRAN	\$60
<i>355ml , yogurt, sal, miel, cardamomo.</i>	
MUSA KOMBUCHA	\$105
<i>350ml , bebida probiotica de sabores varios.</i>	
REFRESCO EN LATA	\$50
<i>355ml gr CocaCola, Coca Cola sin azúcar.</i>	
AGUA MINERAL	\$45
<i>255ml Peñafiel en botella vidrio.</i>	
CAFÉ TURCO (3 TAZAS)	\$70
<i>Café especiado servido en ibrik.</i>	
TÉ DE MENTA	\$50
<i>Menta, agua de rosas.</i>	

CERVEZA

CARTA BLANCA	\$60
<i>355ml Lata de cerveza lager.</i>	
COLIMITA	\$115
<i>355ml Tropical Lager.Cervecería de Colima. México.</i>	
PIEDRA LISA	\$125
<i>355ml. Sesion IPA. Cervecería de Colima. México.</i>	
COLIMA CERO	\$105
<i>355ml .Cervecería de Colima. México.</i>	

LICORES Y COCTELES

MEZCAL DE LA CASA	\$100
<i>2oz. Mezcal. Espadín. Oaxaca. México.</i>	
MEZCALITA	\$170
<i>2oz Mezcal, jugo de limón, jarabe, sal, triple sec. Rim de harissa.</i>	
VERMUT TONIC	\$120
<i>2 oz Vermut De La Casa, tónica, toque de limón. Naranja.</i>	
LIMONADA PERSA CON PIQUETE	\$165
<i>2 oz Mezcal o gin. Limonada persa, menta, granada y limón amarillo.</i>	

VINO

VINOS DE LA CASA E INVITADOS

Consulta nuestra ultima selección de vinos de temporada en el pizarrón o con nuestros meseros.

PATPATZ



Pat Patz surge de la inquietud de traer los sabores callejeros de Medio Oriente y sus adaptaciones a la ciudad de México.

PP es fundado en la ciudad de Colima en el 2018 por Mijael Seidel, quien después de vivir 10 años en NYC, decide abrir en la cochera de su casa un puesto para recordar los sabores que probó en sus años de universidad, rápidamente convirtiéndose en un favorito del público colimense. En 2019 es invitado a colaborar como oferta de cocina en el jardín Trapiche de la Cervecería de Colima. En 2020 llega a la CDMX y en plena pandemia posiciona a Pat Patz como una de las cocinas revelación y en ese mismo año es nombrado junto con otros 8 chefs, "Best Chef Mexico" por la revista Food & Wine en Español.



En junio de 2021 abre su primera sucursal en la Roma Norte.

PatPatz se llama así en honor a su gato Patricio, quien originalmente aparecía en logo y en pequeñas historietas explicando las técnicas y sabores de Medio Oriente.

El 4 de junio del 2022, abrimos nuestro local en la colonia Juárez a unas cuadras de Reforma, donde Mijael planea seguir sirviendo platillos nuevos en un ambiente amigable y relajado.



@patpatzmx

www.patpatz.mx



**BEST
NEW
CHEFS**

FOOD&WINE



WWW.PATPATZ.MX

**Uber
Eats**

CDMX/GDL