

LA CHARCUTERÍA DE EL PRADAL

Tabla de quesos artesanos con pan, nueces y uvas <i>1, 7, 8</i>	17€	Berberechos al natural 40/50 piezas "Peñita" y sus chips <i>12</i>	18€
Cecina extra de vaca con almendras fritas <i>8, 14</i>	24€	Agujas en AOVE "Real Conservera y sus chips" <i>4</i>	14€
Mojama de atún rojo con almendras fritas y AOVE <i>4, 8</i>	18€	Mejillones 7/9 piezas "José Peña" y sus chips <i>12</i>	18€
Tabla de ibéricos 100% bellota con picos de pan <i>1, 7, 14</i>	18€	Sardinillas "Real Conservera" y sus chips <i>4</i>	16€
Mortadela italiana con grisines de pan <i>1, 3, 7</i>	16€	Doble octavillo de anchoas del cantábrico "Rezumar" y chips <i>4</i>	14€

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>1</i>			28,00€
Anchoas del cantábrico sobadas a mano "00" (anchoas de primavera campaña 2023, 2 años de curación) <i>1, 3, 4, 6, 7</i>			28,00€
Gilda donostiarra con boquerón y anchoa (unidad) <i>4, 14</i>			4,50€
Ensalada de tomates elegidos con ventresca de bonito en aceite <i>4, 14</i>			18,50€
Ensalada de salmón marinado con tartar de aguacate y tomate <i>4, 14</i>			17,00€
Ensaladilla rusa con langostinos y anchoas <i>1, 2, 3, 4, 12</i>			16,00€
Sardinas ahumadas con tartar de tomate a la mostaza antigua <i>4, 10, 14</i>			12,00€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo cocido <i>1, 3, 14</i>			12,50€
Salpicón de pulpo, langostinos y rape <i>2, 4, 12, 14</i>			18,50€
Terrina de foie <i>micuit</i> , pan de miel y compota de pera <i>1, 7, 8, 14</i>			26,00€
Trío de brioches tostados al momento de txangurro, kaku zukuri de atún y langostinos <i>1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14</i>			18,00€
Flor de alcachofa con virutas de jamón ibérico (unidad) <i>14</i>			5,00€
Alcachofas rellenas de habitas fritas y foie mi cuit <i>1, 14</i>			17,00€
Croquetas de jamón ibérico <i>1, 3, 7, 14</i>			14,00€
Croquetas de carabineros <i>1, 2, 3, 4, 7, 14</i>			16,00€
Vieiras rellenas y gratinadas (2 uds) <i>3, 7, 12, 14</i>			9,00€
Sepia al ajillo con alioli y mayonesa de tinta <i>2, 3, 7, 14</i>			18,00€
Boletus y langostinos salteados al Martini Rosso con crujiente de alcachofas <i>1, 2, 7, 14</i>			21,00€
Huevos rotos con jamón ibérico <i>3, 14</i>			15,00€
Oreja de cerdo a la plancha con verduritas encurtidas y salsa kimchee <i>1, 6</i>			16,00€
Lasaña de rabo de toro con cebolla caramelizada <i>1, 3, 7, 14</i>			16,00€
Chistorra de Arbizu con pimientos del padrón <i>1, 14</i>			12,50€
Alitas de pollo de corral marinadas fritas con salsa barbacoa <i>9</i>			14,00€



GLUTEN
(1)



CRUSTÁCEOS
(2)



HUEVOS
(3)



PESCADO
(4)



CACAHUETES
(5)



SOJA
(6)



LÁCTEOS
(7)



FRUTOS DE CÁSCARA
(8)



APIO
(9)



MOSTAZA
(10)



SÉSAMO
(11)



MOLUSCOS
(12)



ALTRAMUCES
(13)



SULFITOS
(14)

NUESTROS ARROCES *(precio por persona, mínimo dos personas)*

Arroz de pollo de corral y setas	21,00€
Arroz de chipirón y langostinos 2, 4, 14, 12	24,00€
Arroz meloso de rabo de toro 14	23,00€
Arroz caldoso de sepia, langostinos y mejillón 2, 4, 12, 14	23,00€
Arroz negro con sepia y langostinos 2, 4, 12, 14	24,00€

NUESTROS PESCADOS

Chipirones a la plancha sobre crema de mar, aceite de pimentón ahumado y berros 2, 4, 12, 14	18,00€
Merluza nacional a la parrilla con su bilbaína 4, 14	26,00€
Delicias de merluza a la romana con salsa tártara 1, 3, 4	28,00€
Atún rojo del mediterráneo a la parrilla y ensalada templada de vainas en salsa de soja 4, 6, 14	34,00€
Bacalao desalado al "Pil Pil" 4, 14	28,00€

NUESTRAS CARNES

Hamburguesa estilo New York (bacon, cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq y pan brioche) 1, 3, 6, 7, 8, 11, 14	16,00€
Steak tartar de solomillo a nuestra manera 1, 3, 6, 14	24,00€
Mollejas de ternera a la parrilla 14	20,00€
Carrilladas de cerdo a la manzana con parmentier de patata 1, 6, 14	23,00€
Entraña de ternera a la parrilla 14	22,00€
Costilla de vaca asada en su jugo con puré trufado y ensalada de canónigos 6, 7, 14	28,00€
Solomillo de vaca a la parrilla 14	32,00€
Solomillo de vaca con foie a la plancha y salsa de Pedro Ximénez 1, 14	32,00€
Chuletón de vaca Simmental <i>(precio Kg)</i> 14	78,00€
Lomo bajo <i>Holstein (precio Kg)</i> 14	78,00€

POSTRES

Crème brûlée 3, 7	9,00€
Flan de huevo 3, 7	9,00€
Sorbete de limón al cava 7, 14	8,00€
Sorbete de mandarina al vodka 7, 14	8,00€
Sorbete de manzana verde a la sidra 7, 14	8,00€
Tarta de queso con helado de caramelo 1, 3, 7, 8	10,00€
Pannacotta de mango sobre natillas de coco 7, 14	9,00€
Ópera de chocolate y dulce de leche 1, 3, 7, 8, 14	10,00€
Tabla de quesos artesanos con pan, nueces y uvas 1, 7, 8	17,00€