



MENÚS  
2026/2027

*El Pradal*

# MENÚ I

---

## ENTRANTES A COMPARTIR

TABLA DE IBÉRICOS CON PICOS EXTREMEÑOS  
ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS Y SU TOSTA  
CRUJIENTE  
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

## PRINCIPALES

### 1ER PASE

MERLUZA NACIONAL A LA PARRILLA SOBRE CREMA DE  
CARABINEROS

### 2DO PASE

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO GLASEADA Y CREMOSO DE  
BONIATOS ASADOS

## POSTRE

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE DULCE DE LECHE

Cerveza, agua y refrescos  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja  
Café e infusiones

**52€ / persona**

**IVA INCLUIDO**

# MENÚ II

---

## ENTRANTES A COMPARTIR

CECINA EXTRA DE VACA AL CORTE CON MARCONAS FRITAS

ENSALADA DE BURRATA, TARTAR DE TOMATES HIGOS CONFITADOS Y  
CREMA DE PISTACHO

GAMBA DE CRISTAL CON HUEVO BAJA TEMPERATURA Y CRUJIENTE DE  
YUCA

## PRINCIPALES

1ER PASE

LUBINA SALVAJE A LA BRASA, SU BILBAINA Y PATATAS A LA  
MEUNIERE

2DO PASE

LOMO BAJO AL CARBON PURÉ ROTO DE PATATA Y MOJO ROJO  
PICON

## POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO

Cerveza, agua y refrescos

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ca Rioja

Café e infusiones

57€ / persona

IVA INCLUIDO

# MENÚ III

---

## ENTRANTES A COMPARTIR

TABLA DE QUESOS ARTESANOS, REGAÑA, NUECES Y FRUTA DE TEMPORADA

ANCHOAS DEL CANTABRICO SOBADAS A MANO 0.0, TOSTA DE ALGA Y GEL DE AGUACATE

VIEIRAS GRATINADAS, TARTAR DE VERDURAS ESCABECHADAS Y SALSA HOLANDESA

## PRINCIPALES

1ER PASE

LOMO DE BACALAO AL PILPIL

2DO PASE

SOLOMILLO A LA PARRILLA, DEMI GLACE Y PATATAS RISOLADAS

## POSTRES

ÓPERA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

Cerveza, agua y refrescos  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja  
Café e infusiones

**62€ / persona**

**IVA INCLUIDO**