



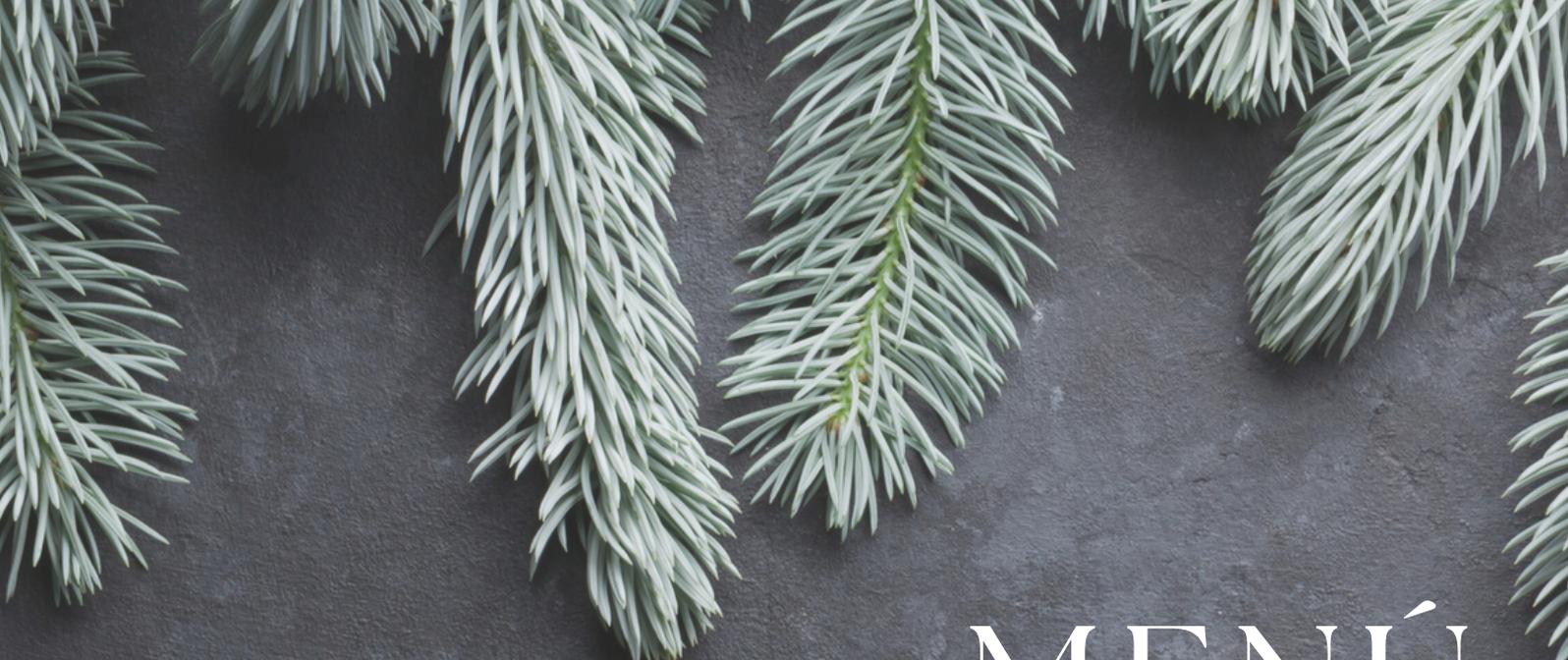
# MENÚ

---

*Sidrería*

*El Prado*

RESTAURANTE



# MENÚ

---

*Número 1*

## A compartir

Ensalada de tomate con ventresca de bonito  
Croquetas caseras con leche fresca de jamón ibérico  
Huevos divorciados  
Chorizo criollo  
Entraña de ternera argentina a la parrilla de carbón

## Para terminar

Mousse de Chessecake con confitura de frutos rojos

## Bodega

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza  
Café e infusiones

*40€ (persona)*



# MENÚ

---

## *Número II*

### A compartir

Ensaladilla Rusa y langostinos  
Croquetas caseras de chipirón con leche fresca  
Cola de gambón estilo Cajún

### Para seguir

Buñuelos de bacalao y tomate casero

### Para terminar

½ Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura y verduras

### Algo dulce para rematar

Brownie de chocolate con helado de vainilla

### Bodega

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza  
Café e infusiones

*45€ (persona)*



# MENÚ

---

*Número III*

## A compartir

Ensaladilla Rusa con langostinos  
Calamares a la andaluza  
Torreznos con revolcona

## Para seguir

½ Merluza con pisto y Pil-Pil

## Para terminar

½ Taco de vaca a la parrilla con patatas y piquillos

## Algo dulce para rematar

Tarta templada de queso con frutos rojos

## Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %

Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza

Café e infusiones

*50€ (persona)*



*Infantil*

# MENÚ

---

Para empezar

PASTA CON TOMATE

O

CROQUETAS DE JAMÓN Y ENSALADILLA RUSA

Plato principal a elegir

BURGER CON PATATAS FRITAS

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

Para terminar

CHOCOCHUCHES

*17€*