



Para compartir....

Jamón ibérico	25
Muselina de Apionabo con almejas de Jose Peña al natural	18
Anchoas del Cantábrico, dos años de curación sobre tosta con mantequilla cítrica de trufa	24
Ensalada de tomates elegidos, con ventresca	16
Ensalada de Burrata con tomate Cherry	18
Parrillada de verdura	15
Croquetas de chuletón	18
Habitas Baby salteadas con jamón y huevo poché	15
Salmón marinado en casa con aliño de Gravalax	22
Níscalos estofados en salsa ibérica	19



Nuestros arroces...

Arroz campero de conejo y pollo de corral (mínimo 2 personas)	23
Arroz de chipirón y gambón (mínimo 2 personas)	25
Arroz de chuleta de vaca madurada (mínimo 2 personas)	30

Se pone seria la cosa.....

Rape a la parrilla con refrito de ajo	32
Lubina a la brasa a la bilbaína	28,5
Tartar de atún rojo a nuestra manera	29
Chuletón de mar (atún rojo de Almadraba)	35
Rodaballo a la brasa (mínimo 2 personas) (precio por persona)	32
Taco de atún en escabeche de Jerez	29

Centro de solomillo a la parrilla con patatas y pimientos	28,5
Steak Tartar de solomillo a nuestra manera	28
Chuletón madurado 40 días, a la parrilla (precio kilo)	85
Entrecote de lomo bajo (precio por kilo)	85



Postres

Tarta templada de queso con frutos rojos	7
Tarta fina de manzana y hojaldre	7
Torrija "El Pradal" caramelizada, con canela y helado de caramelo	7
Cazuela de chocolate al horno con helado de maracuyá	7
Natillas "El Pradal" con suspiro de monja	7
Mousse de chessecake con confitura	7