

El restaurante

Para compartir

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y CEBOLLA MORADA	14.00€
TOSTAS DE ANCHOA DE SANTOÑA CON MANTEQUILLA AHUMADA 🐟🍷🍷	18.00€
ROYAL DE FOIE CON GELEÉ DE CUBALIBRE 🍷🍷🍷	12.00€
MUSELINA DE APIONABO CON ALMEJAS DE JOSE PEÑA AL NATURAL 🍷🍷	18.00€
ALCACHOFAS EN FLOR A LA PARRILLA 🍷🍷	4.00€ unidad
GUISANTES A LA BRASA CON YEMA DE HUEVO FRESCA Y VELO DE PAPADA IBÉRICA 🍷	15.00€
CROQUETAS DE CHULETÓN 6 uds 🍷🍷🍷🍷	14.00€

De cuchara va la cosa

CREMA FRÍA DE PUERROS CON BREVAS RELLENAS DE TARTAR DE SALMÓN 🐟🍷	10.00€
--	--------

Arroces

mínimo 2 personas - precio por persona

ARROZ DE POLLO DE CORRAL, BOLETUS Y ALCACHOFA 🍷	16.00€
ARROZ DE CHIPIRÓN Y GAMBÓN 🐟🍷🍷🍷	18.00€

El Gradal

El restaurante

Nuestros pescados

LUBINA A LA BRASA A LA BILBAÍNA 🐟	25.00€
SOLOMILLO DE MAR 🐟	28.00€
TACO DE ATÚN EN ESCABECHE DE JEREZ 🐟🍷	28.00€
TARTAR DE ATÚN A NUESTRA MANERA 🐟🍷🌿	28.00€
RODABALLO A LA BRASA (MÍNIMO 2 PERSONAS) 🐟	35.00€
RAPE A LA PARRILLA CON REFRITO DE AJO 🐟	32.00€

Nuestras carnes

SOLOMILLO ASADO A LA PARRILLA	24.00€
TERRINA DE COCHINILLO CON TATÍN DE MANZANA Y OPORTO	28.00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO A NUESTRA MANERA 🍖🍷🍷	24.00€
CARRILLERA DE TERNERA, REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y PURÉ DE APIONABO 🍷🍷	21.00€
RABO DE TORO ESTOFADO AL FINO TINTO CON VERDURAS 🍷	23.00€
CHULETA DE VACA MADURADA	68.00€ precio Kg

Un dulce final

TARTA TEMPLADA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS 🍌🍌🍌🍌	7.00€
TARTA FINA DE MANZANA Y HOJALDRE 🍌🍌🍌 (tiempo mínimo prep.: 8 min.)	7.00€
TORRIJA "EL PRADAL" CARAMELIZADA, CON CANELA Y HELADO DE CARAMELO 🍌🍌🍌🍌 (tiempo mínimo preparación: 8 min.)	7.00€
CAZUELA DE CHOCOLATE AL HORNO CON HELADO 🍌🍌🍌🍌🍌 (tiempo mínimo preparación: 8 min.)	7.00€
NATILLAS "EL PRADAL" CON SUSPIRO DE MONJA 🍌🍌🍌🍌	7.00€
MOUSSE DE CHESSECAKE CON CONFITURA 🍌🍌🍌🍌	7.00€

El Pradal