

El restaurante

Para compartir

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CHUCHILLO con pan y tomate  	25.00€
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y CEBOLLA MORADA 	14.00€
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON ATÚN ESCABECHADO EN CASA  	18.00€
ZAMBURIÑAS RELLENAS CON GRATÉN DE HOLANDESA Y MARISCO         2 uds	7.00€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO LOLÍN, PESCA DE PRIMAVERA CON DOS AÑOS DE CURACIÓN   	24.00€
ROYAL DE FOIE CON GELEÉ DE CUBALIBRE   	12.00€
CROQUETAS DE CHULETÓN 6 uds   	14.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO A NUESTRA MANERA       	28.00€

De cupepa va la cosa

VERDINAS CON ALMEJAS   	6.50€ tapa
	18.00€ ración

Arroces

mínimo 2 personas - precio por persona

ARROZ DE POLLO DE CORRAL Y BOLETUS 	16.00€
ARROZ DE CHIPIRÓN Y GAMBÓN    	18.00€

El restaurante

Nuestros pescados

LUBINA A LA BRASA CON RAGOUT DE VERDURAS 	25.00€
CHULETÓN DE MAR (ATÚN ROJO) para 2 personas 	56.00€
MERLUZA A LA ROMANA Y EMULSIÓN DE PIQUILLOS    	26.00€

Nuestras carnes

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA PARRILLA  	24.00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO A NUESTRA MANERA   	24.00€
PECHUGA DE PULARDA EN PEPITORIA   	21.00€
CHULETA DE VACA MADURADA	68.00€ precio Kg
LOMO BAJO DE VACA MADURADA 400gr. aprox.	68.00€ precio Kg

Un dulce final

TARTA TEMPLADA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS    	7.00€
TARTA FINA DE MANZANA Y HOJALDRE    (tiempo mínimo preparación: 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€