

# Nuestra Carta

# El Pradal

RESTAURANTE

## LOS CLÁSICOS DE

## El Pradal

Torrezno sobre patata revolcona	14,00€	Huevos rotos con jamón	15,00€
Ensaladilla rusa con langostinos	14,00€	 Calamares "El Pradal"	16,00€
    		   	
Croquetas de boletus artesanas	12,00€	Tortilla "Como Dios manda"	13,50€
  		 	
Croquetas de jamón ibérico con leche fresca	12,00€	Oreja a la plancha y encurtidos de la casa	14,00€
     			

## La charcutería de El Pradal

Jamón Ibérico cortado a cuchillo con pan y tomate  	25,00€	Panoli de anchoas a la madrileña con pan tostado  	3,80€ unidad
Tabla de quesos selectos    	17,00€	Caballitas en aceite Real Conservera acompañado de patatas fritas 	12,00€
Mojama de atún rojo 	12,00€	Agujas en AOVE Real Conservera acompañado de patatas fritas 	12,00€
con almendras fritas y AOVE			
Tabla de ibéricos 100% bellota acompañada de picos de pan      	17,00€	Mejillones 7/9 piezas Real Conservera acompañado de patatas fritas 	12,00€
Mortadela italiana       	15,00€	Sardinas picantes Real Conservera acompañado de patatas fritas 	12,00€
acompañada de grisines de pan			
Cecina extra de vaca acompañada de almendras fritas  	24,00€	Doble octavillo anchoas del cantábrico Lolín, pesca de primavera acompañado de patatas fritas 	12,00€

## PARA COMPARTIR

Carpaccio de carabineros y gambones con esencia de sus corales 	14,00€	Zamburiñas rellenas con gratén de holandesa de marisco	7,00€
		2 unidades        	
Tostas de anchoa de Santoña con mantequilla ahumada   	18,00€	Aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo   	13,00€
Ensalada de tomates de temporada 	14,00€	Ensalada de burrata, tomates cherry y pesto de albahaca     	16,00€
Ensalada de pimientos asados con atún escabechado  	18,00€	Aguachili de mango y corvina Láminas de corvina con leche de tigre de mango  	15,00€

## MORDER Y DISFRUTAR

<b>Hamburguesa New York</b> Carne de vacuno, lechuga, tomate, pepinilo, cheddar, cebolla frita y bbq 🍔🍷🥗🍌🍷	14,00€
<b>Mollete Torrón</b> Revuelto de trufa con jamón ibérico, queso D.O. Arzua y rúcula fresca 🍷🍷🍷	11,00€
<b>Mini brioche de cochinita pibil</b> Trío de mini burger brioche con piña asada, cochinita pibil, cebolla roja encurtida y cilantro 🍷🍷🍷🍷	13,00€

## SE PONE LA COSA SERIA

<b>Secreto ibérico a la parrilla con salsa chimichurri</b> acompañado con guarnición de patatas crujientes 🍷	15,50€	<b>Escalope gigante de ibérico "El Pradal" con yema, trufa y parmesano</b> Para 2 personas 🍷🍷🍷	35,00€
<b>Steak tartar de solomillo</b> 🍷🍷🍷	24,00€	<b>Chuleta de vaca madurada</b> precio Kg	68,00€
<b>Entraña de novillo a la parrilla</b> 🍷	20,00€	<b>Lubina salvaje a la brasa</b> 🍷	25,00€
<b>Solomillo asado a la parrilla</b>	24,00€	<b>Tartar de atún a nuestra manera</b> 🍷🍷🍷	28,00€
<b>Lomo bajo de vaca madurada</b> 400 gr. aprox. precio Kg	68,00€	<b>Solomillo de mar de atún rojo</b> 🍷	28,00€

# Nuestras Postres

Tarta templada de queso y frutos rojos 	7,00€
Cazuela de chocolate con helado  <i>(tiempo mínimo preparación: 8 min.)</i>	7,00€
Natillas "El Pradal" con suspiro de monja 	7,00€
Tarta fina de manzana reineta  <i>(tiempo mínimo preparación: 8 min.)</i>	7,00€
Mousse de cheesecake y frutos rojos 	7,00€
Helado artesano (varios sabores) <i>consultar con nuestro equipo de sala</i>	7,00€
Torrija caramelizada "El Pradal", con canela y helado de turrón  <i>(tiempo mínimo preparación: 8 min.)</i>	7,00€

El Pradal

RESTAURANTE