

LA CHARCUTERÍA DE EL PRADAL

Tabla de quesos artesanos con pan, nueces y uvas 1, 7, 8	17€	Caballitas en AOVE "Real Conservera" y sus chips 4	12€
Cecina extra de vaca con almendras fritas 8, 12	24€	Agujas en AOVE "Real Conservera" y sus chips 13	12€
Mojama de atún rojo con almendras fritas y AOVE 4, 8	12€	Mejillones 7/9 piezas "Real Conservera" y sus chips 13	12€
Tabla de ibéricos 100% bellota con picos de pan 1, 7, 12	17€	Sardinillas "Real Conservera" y sus chips 4	12€
Mortadela italiana con grisines de pan 1, 3, 7	15€	Doble octavillo de anchoas del cantábrico "Lolín" y chips 4	12€

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a cuchillo 1	26,00€
Anchoas del cantábrico con sus tostas y mantequilla ahumada 1, 3, 4, 6, 7	24,00€
Ensalada de tomates de temporada y cebolla morada 12	14,00€
Ensalada de salmón marinado en casa, encurtidos y aguacate 4, 12	16,00€
Tartar de atún rojo 1, 4, 6, 11	26,00€
Sardina ahumada con tartar de tomate a la mostaza antigua 4, 10, 12	12,00€
Carpaccio de picaña curada con queso parmesano 7	17,50€
Flor de alcachofa con virutas de jamón ibérico (unidad) 12	4,50€
Huevos poché con salsa perigaux, foie a la plancha y pan brioche 1, 3, 7	15,00€
Pulpo a la parrilla 2, 7	28,00€
Sepia al ajillo con alioli y mayonesa de tinta 2, 3, 7, 12	16,00€
Vieiras rellenas y gratinadas (2 uds) 1, 2, 4, 7, 12, 13	7,50€
Patatas bravas al estilo "Pradal" 3, 7, 6	12,50€
Lasaña de rabo de toro con cebolla caramelizada 1, 3, 7, 12	16,00€
Chuletón de coliflor al carbón, con puré de tubérculos y chimichurri 12	12,50€
Chorizo criollo de Wagyu a la parrilla 12	13,00€
Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa 7, 9, 12	14,00€
Callos a la madrileña con patas y morros 12	16,00€

LOS CLÁSICOS DE EL PRADAL

Ensaladilla rusa con langostinos y anchoas 1, 2, 3, 4, 13	16,00€
Huevos divorciados con nuestros torreznos 1, 3, 7	14,50€
Croquetas de jamón ibérico 1, 6, 7	12,00€
Croquetas de chipirón 1, 6, 7, 13	12,00€
Huevos rotos con jamón ibérico 1, 3, 12	15,00€
Torreznos con patata revolcona 1, 7	14,00€
Calamares "El Pradal" 1, 2, 3, 7	18,50€
Oreja de cerdo a la plancha con encurtidos 6, 12	14,00€

NUESTROS ARROCES *(precio por persona, mínimo dos personas)*

Arroz de pollo de corral y verduras	18,00€
Arroz de chipirón y gambón 2, 4, 12, 13	22,00€
Arroz de boletus y magro de cerdo	18,00€
Arroz caldoso de sepia, langostinos y mejillón 2, 4, 12, 13	20,00€
Arroz de verduras	16,00€
Arroz negro con sepia y langostinos 2, 4, 12, 13	22,00€

MORDER Y DISFRUTAR

Smash burger de ternera, cheddar, cebolla asada y pan brioche 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	14,00€
Hamburguesa New York con bacon, cheddar, lechuga, tomate y pan brioche 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	14,00€

NUESTROS PESCADOS

Bacalao al ajoarriero "El Pradal" 4	22,00€
Chuletón de atún a la parrilla (2 pax - 400gr. aprox.) 4, 6, 11	58,00€
Chipirones a la plancha sobre crema de mar, aceite de pimentón ahumado y berros 2, 4, 12, 13	18,00€

NUESTRAS CARNES

Steak tartar de solomillo a nuestra manera 1, 3, 6, 12	24,00€
Carrillada de cerdo al vino tinto y puré trufado 1, 7, 12	22,00€
Milanesa de ternera con nuestro tomate reducido y gratinado (2 pax) 1, 3, 7	32,00€
Brocheta de ave con verduras a la provenzal y hummus de calabaza 6, 11, 12	16,00€
Secreto de cerdo ibérico a la parrilla	24,00€
Entraña de ternera a la parrilla	20,00€
Solomillo de ternera a la parrilla	24,00€
Chuletón de vaca Simmental (precio Kg)	68,00€
Sobrecostilla de Wagyu (200gr.)	28,00€
Lomo bajo "Dos primaveras - Charolés" (precio Kg)	64,00€
Lomo bajo Holstein (precio Kg)	68,00€

GUARNICIONES *(para disfrutar con tus segundos)*

Patatas confitadas en AOVE y pimiento verde	5,00€
Pimientos rojos asados en horno de leña	5,00€
Gajos de boniato al horno de leña	4,50€



GLUTEN

(1)



CRUSTÁCEOS

(2)



HUEVOS

(3)



PESCADO

(4)



CACAHUETES

(5)



SOJA

(6)



LACTEOS

(7)



FRUTOS DE CÁSCARA

(8)



APIO

(9)



MOSTAZA

(10)



SÉSAMO

(11)



SULFITOS

(12)



MOLUSCOS

(13)



ALTRAMUCES

(14)

THE DELICATESSEN

Artisan cheese board with bread, nuts and grapes 1, 7, 8	17€	Mackerel in oil Real Conservera with chips 4	12€
Extra beef jerky with fried almonds 8, 12	24€	Needles in EVOO Real Conservera with chips 13	12€
Extra dried salted red tuna with fried almonds 4, 8	12€	Mussels 7/9 pieces Real Conservera with chips 13	12€
Table of iberian cured pork products with bread sticks 1, 7, 12	17€	Sardines Real Conservera with chips 4	12€
Italian Mortadella with breadsticks 1, 3, 7	15€	Double octavillo anchovies from the Cantabrian Sea Lolín with chips 4	12€

TO SHARE

Knife-cut Iberian ham 1			26,00€
Cantabrian anchovies with toast and smoked butter 1, 3, 4, 6, 7			24,00€
Salad with seasonal tomatoes and red onions 12			14,00€
Salad of home-marinated salmon, pickles and avocado 4, 12			16,00€
Red tuna tartar 1, 4, 6, 11			26,00€
Smoked sardines with tomato tartar with old mustard 4, 10, 12			12,00€
Carpaccio of cured picaña with parmesan cheese 7			17,50€
Artichoke flower with shavings of Iberian ham (price for unit) 12			4,50€
Poached eggs with perigaux sauce, grilled foie gras and brioche bread 1, 3, 7			15,00€
Grilled octopus 2, 7			28,00€
Garlic cuttlefish with aioli and ink mayonnaise 2, 3, 7, 12			16,00€
Stuffed scallops au gratin (2 pcs) 1, 2, 4, 7, 12, 13			7,50€
Brave potatoes "Pradal" style 3, 7, 6			12,50€
Lasagne of oxtail with caramelised onion 1, 3, 7, 12			16,00€
Charcoal-grilled cauliflower cutlet, with root vegetable puree and chimichurri 12			12,50€
Grilled wagyü creole sausage 12			13,00€
Deep-fried chicken wings with barbecue sauce 7, 9, 12			14,00€
Madrid-style tripe with legs and snouts 12			16,00€

THE CLASSICS OF EL PRADAL

Russian salad with prawns and anchovies 1, 2, 3, 4, 13			16,00€
Divorced eggs with our torreznos (bacon) 1, 3, 7			14,50€
Croquettes of Iberian ham or baby squid 1, 6, 7			12,00€
Croquettes of baby squid 1, 6, 7, 13			12,00€
Scrambled eggs with Iberian ham 1, 3, 12			15,00€
Fried rashers of bacon with scrambled potato 1, 7			14,00€
Squid "El Pradal" 1, 2, 3, 7			18,50€
Grilled big hear and house pickles 6, 12			14,00€

OUR RICES *(price per person, minimum 2 persons)*

Rice with free-range chicken and vegetables	18,00€
Rice with baby squid and shrimp 2, 4, 12, 13	22,00€
Boletus and lean pork rice	18,00€
Rice with cuttlefish, king prawns and mussels 2, 4, 12, 13	20,00€
Vegetable rice	16,00€
Black rice with cuttlefish and king prawns 2, 4, 12, 13	22,00€

BITE AND ENJOY

Smash burger with beef, cheddar, grilled onion and brioche bread 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	14,00€
New York burger with bacon, cheddar, lettuce, tomato and brioche bread 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	14,00€

OUR FISHES

Cod in garlic sauce "El Pradal" 4	22,00€
Grilled red tuna steak (price for 2 pax) 4, 6, 11	58,00€
Grilled baby squid on cream of the sea, smoked paprika oil and watercress 2, 4, 12, 13	18,00€

OUR MEATS

Sirloin steak tartar our way 1, 3, 6, 12	24,00€
Pork cheek with red wine and truffled puree 1, 7, 12	22,00€
Beef milanese with our reduced tomato and gratin (price for 2 pax) 1, 3, 7	32,00€
Brocheta de ave con verduras a la provenzal y hummus de calabaza 6, 11, 12	16,00€
Grilled iberian pork shoulder	24,00€
Entraña de ternera a la parrilla	20,00€
Grilled beef sirloin steak	24,00€
Simmental beef cutlet (price Kg)	68,00€
Wagyü overribs (200gr.)	28,00€
Two springs - Charolés" tenderloin (price Kg)	64,00€
Holstein sirloin (price Kg)	68,00€

GUARNITIONS *(to enjoy with your seconds)*

Potatoes confit in EVOO and green peppers	5,00€
Red peppers roasted in a wood-fired oven	5,00€
Wood-fired sweet potato wedges	4,50€



GLUTEN
(1)



CRUSTÁCEOS
(2)



HUEVOS
(3)



PESCADO
(4)



CACAHUETES
(5)



SOJA
(6)



LACTEOS
(7)



FRUTOS DE
CASCARA
(8)



ÁPIO
(9)



MOSTAZA
(10)



SÉSAMO
(11)



SULFITOS
(12)



MOLUSCOS
(13)



ALTRAMUCES
(14)