

LA CHARCUTERÍA DE EL PRADAL

Tabla de quesos artesanos con pan, nueces y uvas 1, 7, 8	17€	Berberechos al natural 40/50 piezas "Peñita" y sus chips 13	18€
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	14€	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	14€
Mortadela italiana con grisines de pan 1, 3, 7	15€	Doble octavillo de anchoas del cantábrico "Lolín" y chips 4	14€

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 1	28,00€
Anchoas del cantábrico sobadas a mano "00" (anchoas de primavera campaña 2023, 2 años de curación) 1, 3, 4, 6, 7	28,00€
Gilda donostiarra con boquerón y anchoa (unidad) 4, 12	4,50€
Ensalada de tomate elegidos y con bonito escabechado en casa 4, 12	18,50€
Ensalada de apio, salmón marinado, huevo escalfado, frutos secos y pasas 3, 4, 7, 8, 9, 12	16,00€
Ensaladilla rusa con langostinos y anchoas 1, 2, 3, 4, 13	16,00€
Sardinas ahumadas con tartar de tomate a la mostaza antigua 4, 10, 12	12,00€
Trío de brioches tostados al momento de txangurro, kaku zukuri de atún y langostinos 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14	18,00€
Salpicón de pulpo, langostinos y rape 2, 4, 12, 13	18,50€
Terrina de foie micuit, pan de miel y compota de pera 1, 7, 8, 12	26,00€
Flor de alcachofa con virutas de jamón ibérico (unidad) 12	4,50€
Croquetas de jamón ibérico 1, 6, 7	12,00€
Croquetas de chipirón 1, 6, 7, 13	12,00€
Vieiras rellenas y gratinadas (2 uds) 1, 2, 4, 7, 12, 13	9,00€
Sepia al ajillo con alioli y mayonesa de tinta 2, 3, 7, 12	18,00€
Patatas bravas al estilo "Pradal" 1, 3, 7, 6, 8	12,50€
Huevos rotos con jamón ibérico 1, 3, 12	15,00€
Lasaña de rabo de toro con cebolla caramelizada 1, 3, 7, 12	16,00€
Chistorra de Arbizu con pimientos del padrón 1, 6, 11	12,50€

NUESTROS ARROCES (precio por persona, mínimo dos personas)

Arroz de pollo de corral y setas	21,00€
Arroz de chipirón y gambón 2, 4, 12, 13	24,00€
Arroz meloso de rabo de toro 12	23,00€
Arroz caldoso de sepia, langostinos y mejillón 2, 4, 12, 13	23,00€
Arroz negro con sepia y langostinos 2, 4, 12, 13	24,00€

NUESTROS PESCADOS

Chipirones a la plancha sobre crema de mar, aceite de pimentón ahumado y berros	2, 4, 12, 13	18,00€
Merluza nacional a la parrilla con su bilbaína	4, 12	26,00€
Delicias de merluza a la romana con salsa tártara	1, 3, 4	28,00€
Lubina de Estero a la parrilla	4, 12	30,00€
Lubina a la sal (para 2 personas)	4	64,00€
Rape en salsa verde y langostinos	1, 2, 4, 12	36,00€

NUESTRAS CARNES

Hamburguesa estilo New York (bacon, cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq y pan brioche)	1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	16,00€
Steak tartar de solomillo a nuestra manera	1, 3, 6, 12	24,00€
Mollejas de ternera a la parrilla	12	20,00€
Salteado de solomillo de vaca y ave al ajillo	1, 12	20,00€
Carrilladas de cerdo a la manzana con parmentier de patata	1, 6, 12	23,00€
Entraña de ternera a la parrilla		22,00€
Costilla de vaca asada en su jugo con puré trufado y ensalada de canónigos	6, 7, 12	28,00€
Solomillo de vaca a la parrilla		32,00€
Solomillo de vaca Wellington con boletus, foie y salsa de oporto	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12	32,00€
Chuletón de vaca Simmental (precio Kg)		72,00€
Lomo bajo Holstein (precio Kg)		76,00€

POSTRES

Crème brûlée	3, 7	6,00€
Flan de huevo	6	6,00€
Sorbete de limón al cava	7, 14	7,00€
Sorbete de mandarina al vodka	7, 14	7,00€
Sorbete de manzana verde a la sidra	7, 14	7,00€
Tarta de queso con helado de caramelo	1, 3, 7, 8	8,00€
Pannacotta de mango sobre natillas de coco	7, 14	7,00€
Ópera de chocolate y dulce de leche	1, 3, 7, 8, 12	7,00€
Tabla de quesos artesanos con pan, nueces y uvas	1, 7, 8	17,00€



GLUTEN
(1)



CRUSTÁCEOS
(2)



HUEVOS
(3)



PESCADO
(4)



CACAHUETES
(5)



SOJA
(6)



LÁCTEOS
(7)



FRUTOS DE CÁSCARA
(8)



APIO
(9)



MOSTAZA
(10)



SÉSAMO
(11)



SULFITOS
(12)



MOLUSCOS
(13)



ALTRAMUCOS
(14)

THE DELICATESSEN

Artisan cheese board with bread, nuts and grapes 1, 7, 8	17€	Cockles in brine 40/50 pieces "Peñita" and chips 13	18€
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	14€	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	14€
Italian Mortadella with breadsticks 1, 3, 7	15€	Double octavillo anchovies from the Cantabrian Sea Lolín with chips 4	14€

TO START...

Acorn-cut Iberian ham with knife 1	28,00€
Anchovies from the Cantabrian Sea hand-battered (spring anchovies from the 2023 season, cured for 2 years) 1, 3, 4, 6, 7	28,00€
Gilda skewer with anchovy and boquerón (single) 4, 12	4,50€
Salad of selected tomatoes and home-marinated tuna 4, 12	18,50€
Celery salad, marinated salmon, poached egg, nuts and raisins 3, 4, 7, 8, 9, 12	16,00€
Russian salad with prawns and anchovies 1, 2, 3, 4, 13	16,00€
Smoked sardines with tomato tartar with old mustard 4, 10, 12	12,00€
Trio de brioches toasted at the time of txangurro, tuna kaku zukuri and prawns 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14	18,00€
Salpicón de pulpo, langostinos y rape 2, 4, 12, 13	18,50€
Terrine of foie micuit, honey bread and pear compote 1, 7, 8, 12	26,00€
Artichoke flower with shavings of Iberian ham (price for unit) 12	4,50€
Croquettes of Iberian ham 1, 6, 7	12,00€
Croquettes of baby squid 1, 6, 7, 13	12,00€
Stuffed scallops au gratin (2 pcs) 1, 2, 4, 7, 12, 13	9,00€
Garlic cuttlefish with aioli and ink mayonnaise 2, 3, 7, 12	18,00€
Brave potatoes "Pradal" style 1, 3, 7, 6, 8	12,50€
Scrambled eggs with Iberian ham 1, 3, 12	15,00€
Lasagne of oxtail with caramelised onion 1, 3, 7, 12	16,00€
Arbizu chistorra sausage with padrón peppers 1, 6, 11	12,50€

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

Rice with free-range chicken and mushrooms	21,00€
Rice with squid and shrimp 2, 4, 12, 13	24,00€
Creamy oxtail rice 12	23,00€
Rice stew with cuttlefish, prawns and mussels 2, 4, 12, 13	23,00€
Black rice with cuttlefish and king prawns 2, 4, 12, 13	24,00€

OUR FISH...

Grilled baby squid on cream of the sea, smoked paprika oil and watercress	2, 4, 12, 13	18,00€
Grilled national hake with its bilbaine	4, 12	26,00€
Hake delights with tartare sauce	1, 3, 4	28,00€
Grilled sea bass from <i>Estero</i>	4, 12	30,00€
Sea bass in salt (for 2 persons)	4	64,00€
Monkfish in green sauce and prawns	1, 2, 4, 12	36,00€

OUR MEATS...

New York style burger (bacon, cheddar, lettuce, tomato, pickles, bbq sauce and brioche bread)	1, 3, 6, 7, 8, 11, 12	16,00€
Sirloin steak tartare our way	1, 3, 6, 12	24,00€
Grilled veal sweetbreads	12	20,00€
Sautéed beef tenderloin and poultry with garlic	1, 12	20,00€
Pork cheeks in apple sauce with potato parmentier	1, 6, 12	23,00€
Grilled veal entree		22,00€
Roast rib of beef in its juices with truffled purée and lamb's lettuce salad	6, 7, 12	28,00€
Grilled beef sirloin steak		32,00€
Beef tenderloin Wellington with boletus, foie gras and port sauce	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12	32,00€
Simmental beef cutlet (price Kg)		72,00€
Holstein sirloin (price Kg)		76,00€

DESSERTS...

Crème brûlée	3, 7	6,00€
Egg flan	6	6,00€
Lemon sorbet with cava	7, 14	7,00€
Tangerine sorbet al vodka	7, 14	7,00€
Green apple cider sorbet	7, 14	7,00€
Cheese cake with caramel ice cream	1, 3, 7, 8	8,00€
Mango pannacotta over coconut custard	7, 14	7,00€
Chocolate and dulce de leche cake	1, 3, 7, 8, 12	7,00€
Artisan cheese board with bread, walnuts and grapes	1, 7, 8	17,00€



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)