El Prado
EL TEMPLO DEL PRODUCTO

De nuestra charcutería

LOS CLÁSICOS QUE SIEMPRE APETECEN

Ibéricos y quesos

Jamón ibérico de bellota al corte *1*	28
Cecina con marconas fritas *8, 14*	24
Tabla de ibéricos *1, 3, 7, 14*	19
Tabla de mortadela *1, 3, 7, 14*	17
Tabla de quesos *1, 7, 8*	19

Conservas

Agujas en AOVE *4, 14*	14
Mejillones 6/9 *12, 14*	18
Sardinillas en aceite *4, 14*	16
Doble octavillo de anchoas *4, 14*	14
Gilda donostiarra de boquerón y anchoa *4, 14*	4.5
Anchoas del Cantábrico *sobadas a mano 00* anchoas de primavera campaña 2023 2 años de curación *4, 14*	28

Para empezar y compartir

Ensaladilla rusa con gambas de cristal a la andaluza *1, 2, 3, 4, 7, 14*	16
Ensalada de tomates de temporada y ventresca de bonito y cebolla tierna *4, 14*	16
Aguacate a la parrilla con tartar de atún rojo y tzatziki de pistacho *1, 4, 6, 7, 8*	18
Ensalada de langostinos, pimientos asados al rescoldo y cremoso de olivas *1, 4, 14*	19.5
Burratina ahumada a la brasa sobre pan naan, jamón ibérico, rúcula y aceite de trufa *1, 7, 14*	16
Vieiras del Pacífico a la brasa con escabeche de rocoto 2 uds *12, 14*	9
Tortilla de Betanzos *3*	18
Huevos rotos con gambones al ajillo *3*	16.5
Pulpo asado a la brasa con cremoso de boniato y mojo verde *12*	26
Calamar a la parrilla con alioli de tinta *12, 7*	56 Kg
Croquetas de jamón ibérico de bellota *1, 3, 7*	14
Croquetas de cocido de la abuela *1, 3, 7*	14
Salpicón de rape y pulpo *2, 4, 12, 14*	18.5
Flor de alcachofa, yema curada de codorniz y sal de jamón ibérico (ud)	6
Torrezno de Soria ahumado en casa con patata revolcona	14
Oreja a la brasa con encurtidos *1, 6*	16
Steak tartar sobre tuétano asado *1, 3, 14*	28

Pan y aperitivo 2,50€/PERSONA

El Pradal

EL TEMPLO DEL PRODUCTO

Arroces, fideuás y melosos

Paella valenciana de pollo de corral	23
Arroz de chipirón y langostinos *2, 4, 12, 14*	23
Arroz de berberechos y zamburiñas *2, 4, 12*	29
Arroz de carabinero y sepia *2, 4, 12*	34
Arroz negro de chipirón y langostino *2, 4, 12*	24
Arroz socarrat de bogavante *2, 4, 12*	39
Fideuá de pulpo y chipirones *1, 2, 4, 12*	26.5
Fideuá de carabineros y sepia *1, 2, 4, 12*	34
Meloso de bogavante *2, 4, 12*	39
Meloso de carabineros y sepia *2, 4, 12*	34
Meloso de rabo de toro	24

Nuestros arroces y fideuás son ideales para compartir (precio por persona). Consulta a nuestro equipo el número de raciones recomendado.

Pescados de Lonja - Fuego y mar

SELECCIÓN SEGÚN MERCADO. PRODUCTO Y PARRILLA

Chuletón de atún rojo *1, 6, 11, 14*	32 200 GR
Rodaballo *4, 14*	70/Kg
Lubina a la parrilla o a la sal *4, 14*	60/Kg
Rape entero o sapito a la bilbaína (2 pax) *4, 14*	58
Merluza a la parrilla *4, 14*	34

Nuestra cámara de maduración

PIEZAS SELECCIÓNADAS Y MADURADAS EN CASA PARA POTENCIAR TERNEZA, INTENSIDAD Y SABOR.

Solomillo	32
Entrecote de lomo bajo	29
Chuleta de vaca Simmental	78/Kg
Hamburguesa estilo New York *1, 3, 7, 8, 11*	18

De nuestra cocina tradicional

COCINA DE SIEMPRE CON SELLO *EL PRADAL*

Carrilleras de cerdo ibérico glaseadas *14*	21
Canelón de rabo de toro estofado, gratinado al Josper *1, 3, 7, 14*	24
Cachopo de cecina y queso con papardelle al funghi *1, 3, 7, 8*	38
Merluza en salsa verde con almejas *1, 2, 4*	28
Chipirones *"El Pradal" 4, 12*	19

alérgenos

1 gluten · 2 crustáceos · 3 huevo · 4 pescado · 5 cacahuetes · 6 soja · 7 lácteos · 8 frutos de cáscara · 9 apio · 10 mostaza · 11 sésamo · 12 moluscos · 13 altramuces · 14 sulfitos