

# 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€
Nuestros huevos divorciados	14,50€	Tortilla "Como Dios manda"	13,50€
Croquetas de chipirón en su tinta	12,00€	Tortilla de patata trufada	14,50€
Croquetas de jamón ibérico con leche fresca	12,00€	Oreja a la plancha y encurtidos de la casa	14,00€

## PARA COMPARTIR

Carpaccio de carabineros y gambones con esencia de sus corales	14,00€	Patatas con salsa gorgonzola, olivas negras y tomate seco	12,50€
Aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo	13,00€	Zamburiñas rellenas con gratén de holandesa de marisco	7,00€
Anchoa del cantábrico Lolín, pesca de primavera con dos años de curación	24,00€	Tostas de anchoa de Santoña con mantequilla ahumada	18,00€
Ensalada de tomates de temporada tomate Bombón, tomate dulce y tomate Cherry Lobello con cebolla morada.	14,00€	Verduras paisanas al horno berenjena, calabacín, cebolla y tomate con tomillo fresco y AOVE.	12,00€
Mezzel, trío de cremas de Oriente Hummus de garbanzos, babaganoush de berenjena y muhammara de pimientos rojos. Acompañado de pan de pita y tortillas de trigo	15,00€	Sepia a la parrilla con alioli negro y mojo verde	18,00€
Aguachili de mango y corvina Láminas de corvina con leche de tigre de mango	15,00€	Ensalada de burrata, tomates cherry y pesto de albahaca	16,00€
Alcachofas en flor a la parrilla con salsa romesco	4,00€ unidad	Gazpacho andaluz con guarnición	7,50€

**MORDER Y DISFRUTAR**

Hamburguesa New York 14,00€

Carne de vacuno, lechuga, tomate, pepinilo, cheddar, cebolla frita y bbq



Mollete Torrón 11,00€

Revuelto de trufa con jamón ibérico, queso D.O. Arzuá y rúcula fresca



Mollete pulled beef 12,50€

Mechada de ternera con lombarda encurtida y queso D.O. Manchego



Mini brioche de cochinita pibil 13,00€

Trío de mini burger brioche con piña asada, cochinita pibil, cebolla roja encurtida y cilantro



Katsu sando de aguja ibérica 15,00€

Sandwich japonés con aguja ibérica, pollo estofado y salsa anguila ahumada



Jamón Ibérico cortado a cuchillo 25,00€  
con pan y tomate

Tabla de quesos selectos 17,00€  
acompañada de pan, nueces y uvas

Mojama de atún rojo 12,00€  
con almendras fritas y AOVE

Tabla de ibéricos 100% bellota 17,00€  
acompañada de picos de pan

Mortadela italiana 15,00€  
acompañada de grisines de pan

Cecina extra de vaca 24,00€  
acompañada de almendras fritas

Panoli de anchoas a la madrileña 3,80€  
con pan tostado unidad

Mejillones 7/9 piezas Real Conservera 12,00€  
acompañado de patatas fritas

Sardinas picantes Real Conservera 12,00€  
acompañado de patatas fritas

Caballitas en aceite Real Conservera 12,00€  
acompañado de patatas fritas

Agujas en AOVE Real Conservera 12,00€  
acompañado de patatas fritas

Doble octavillo anchoas del cantábrico 12,00€  
Lolín, pesca de primavera  
acompañado de patatas fritas

**SE PONE LA COSA SERIA**

Arroz de chipirón y gambón 18,00€  
(por persona)

Mínimo 2 personas



Carrillera de ternera, reducción de vino tinto y puré de apio nabo 21,00€



Entraña de novillo a la parrilla 20,00€

Secreto ibérico a la parrilla con salsa chimichurri 17,50€

acompañado con guarnición de patatas crujientes



Steak tartar de vaca madura 18,00€

Ternera madurada con aliño clásico de mostazas sobre pan tostado brioche a la mantequilla.



Arroz de pollo, boletus y verduras 16,00€  
(por persona)

Mínimo 2 personas



Escalope gigante de ibérico "El Pradal" con yema, trufa y parmesano 35,00€

Para 2 personas



Callos con mucho morro 14,50€

Carpaccio de picaña madura 18,00€

terminado en mesa con AOVE, parmesano, sal y pimienta.



Tataki de bonito con ajoblanco 16,50€

Tataki de bonito macerado en jarabe de arce japonés y ajoblanco con aliño.



# Nuestras Postres

Tarta templada de queso y frutos rojos  7,00€

Cazuela de chocolate con helado  7,00€  
(tiempo mínimo preparación: 8 min.)

Torrija caramelizada "El Pradal", con canela y helado de turrón  7,00€  
(tiempo mínimo preparación: 8 min.)

Natillas "El Pradal" con suspiro de monja  7,00€

Tarta fina de manzana reineta  7,00€  
(tiempo mínimo preparación: 8 min.)

Mousse de cheesecake  7,00€

El Pradal

RESTAURANTE