

# Nuestra Carta

## Los clásicos de *El Pradal*

Torrezno sobre patata revolcona	14,00€
Ensaladilla rusa con langostinos	17,00€
Nuestros huevos divorciados	14,50€
Croquetas de boletus	12,00€
Croquetas de jamón ibérico	12,00€
Huevos rotos con jamón	15,00€
Calamares "El Pradal"	16,00€
Tortilla "Como Dios manda"	13,50€
Oreja a la plancha y encurtidos de la casa	14,00€

## La charcutería



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

## PARA COMPARTIR





Carpaccio de carabineros y gambones con esencia de sus corales	14,00€
Aguachili de mango y corvina Láminas de corvina con leche de tigre de mango	15,00€
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 en casa	19,00€
Sepia a la parrilla con alioli negro y mojo verde	15,00€

Zamburiñas rellenas con gratén de holandesa de marisco 2 unidades	7,00€
Tostas de anchoa de Santoña con mantequilla ahumada	18,00€
Aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo	13,00€
Chipirones encebollados con arroz al ajillo	18,00€
Patatas bravas clásicas "El Pradal"	12,00€

## MORDER Y DISFRUTAR

<b>Hamburguesa New York</b> 	14,00€
Carne de vacuno, lechuga, tomate, pepinilo, cheddar, cebolla frita y bbq	
<b>Mollete Torrón</b> 	11,00€
Revuelto de trufa con jamón ibérico, queso D.O. Arzuva y rúcula fresca	
<b>Sandwich Club Pata Negra</b> 	12,00€
Jamón ibérico, bacon, cheddar, queso manchego, pechuga de pollo, tomate, lechuga y salsa de mostaza.	
<b>Mini brioche de cochinita pibil</b> 	13,00€
Trío de mini burger brioche con piña asada, cochinita pibil, cebolla roja encurtida y cilantro	
<b>Pepito de ternera</b> 	14,00€
con cebolla caramelizada, salsa de pimienta y pan de cristal	

## SE PONE LA COSA SERIA

<b>Entraña de novillo a la parrilla</b>	20,00€	<b>Chuleta de vaca madura</b> (venta al peso)	68,00€ precio Kg
<b>Lagarto ibérico marinado a la parrilla</b>	18,00€	<b>Tartar de atún a nuestra manera</b> 	24,00€
<b>Steak tartar de solomillo</b> 	24,00€	<b>Pavías de bacalao</b>  con alioli de wasabi y miel	16,00€
<b>Solomillo asado a la parrilla</b> con puré de patata violeta	24,00€	<b>Lubina salvaje a la parrilla</b> 	28,00€
<b>Escalope gigante de ibérico "El Pradal" con yema, trufa y parmesano</b>  Para 2 personas	35,00€	<b>Chuletón de mar de atún rojo</b>  Para 2 personas	56,00€

# Nuestras Postres

Tarta templada de queso y frutos rojos 🍌🍌🍌🍌 7,00€

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

Carrot cake 🍌🍌🍌🍌 7,00€

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

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

Mousse de cheesecake 🍌🍌🍌🍌 7,00€

Helado artesano 6,00€

El Pradal

RESTAURANTE