



# MENÚS

---

*Sidreria*



*El Pradal*

RESTAURANTE

*Número 1*

# MENÚ

---

## A compartir

Ensaladilla rusa con langostinos  
Croquetas caseras con leche fresca de jamón ibérico  
Huevos divorciados  
1/2 aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo  
Entraña de ternera argentina a la parrilla de carbón

## Para terminar

Mousse de Chessecake con confitura de frutos rojos

## Bodega

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza  
Café e infusiones

*40€ (persona)*

Número II

# MENÚ

---

## A compartir

Ensalada de tomate con ventresca de bonito  
Croquetas caseras de boletus con leche fresca  
Sepia a la parrilla

## Para seguir

1/2 lubina a la parrilla con concassé de tomate

## Para terminar

1/2 carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura y verduras

## Algo dulce para rematar

Brownie de chocolate con helado de vainilla

## Bodega

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza  
Café e infusiones

45€ (persona)

Número III

# MENÚ

---

## A compartir

Ensalada de burrata y tomates asados  
Calamares a la andaluza  
1/2 aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo

## Para seguir

½ Merluza con pisto y Pil-Pil

## Para terminar

½ Taco de vaca a la parrilla con patatas y piquillos

## Algo dulce para rematar

Tarta templada de queso con frutos rojos

## Bodega

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %  
Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza  
Café e infusiones

50€ (persona)

*Infantil*

# MENÚ

---

Para empezar

PASTA CON TOMATE  
O  
CROQUETAS DE JAMÓN Y ENSALADILLA RUSA

Plato principal a elegir

BURGER CON PATATAS FRITAS  
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

Para terminar

CHOCOCHUCHES

*17€*



## **POLITICA DE CANCELACIÓN Y RESERVAS RESTAURANTE EL PRADAL**

Las reservas de menús para grupo siempre se realizarán con un mínimo de 7 días de antelación.

- Para grupos a partir de 10 personas con menú cerrado, el cliente deberá abonar una señal del 50 % sobre el importe total, para que la reserva se haga efectiva.

Para fechas señaladas (25 de Diciembre, 5 y 6 de Enero), en mesas con más de 8 comensales, el cliente deberá abonar 20 € de señal por persona, para que la reserva se haga efectiva.

En reservas con más de 12 comensales, el cliente deberá facilitar los datos de una tarjeta de crédito y fotocopia del Dni del titular. Éstos datos se facilitan con el fin de garantizar la asistencia. Sólo se hará uso de la tarjeta proporcionada, en caso de no cumplir con los puntos detallados de nuestra política de cancelación.

El importe restante tras el pago de la señal, se abonará in situ al finalizar la comida/cena/evento.

- El número final de comensales tendrá que ser confirmado 48 horas antes de la celebración del Evento, permitiéndose como máximo una disminución sobre el número total de comensales del 5%.

- El número de comensales que supere este porcentaje de no asistencia, deberá ser abonado por el cliente con un 75 % del valor total del menú contratado.

## **TASAS DE DEVOLUCIÓN EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA**

- Cancelaciones 15 días naturales previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 100 % del importe de la señal pagada.

- Cancelaciones entre 15 y 3 días previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 50 % del importe de la señal pagada.

- Cancelaciones con menos de 3 días antes de la fecha de la reserva no dará derecho a devolución alguna.

