



MENÚ

Sidrería

El Prado

RESTAURANTE



Número 1

MENÚ

A compartir

Ensalada de tomate con ventresca de bonito
Croquetas caseras con leche fresca de jamón ibérico
Huevos divorciados
Chorizo criollo
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)



MENÚ

Número II

A compartir

Ensaladilla Rusa y langostinos
Croquetas caseras de chipirón con leche fresca
Cola de gambón estilo Cajún

Para seguir

Buñuelos de bacalao y tomate casero

Para terminar

½ 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)



MENÚ

Número III

A compartir

Ensaladilla Rusa con langostinos
Calamares a la andaluza
Torreznos con revolcona

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€