

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 grisesines de pan	15,00€
Cecina extra de vaca acompañada de almendras fritas	24,00€
Caballitas en aceite Real Conservera acompañado de patatas fritas	12,00€
Agujas en AOVE Real Conservera acompañado de patatas fritas	12,00€
Mejillones 7/9 piezas Real Conservera acompañado de patatas fritas	12,00€
Sardinas picantes Real Conservera acompañado de patatas fritas	12,00€
Doble octavillo anchoas del cantábrico Lolín, pesca de primavera acompañado de patatas fritas	12,00€

PARA COMPARTIR

Carpaccio de carabineros y gambones con esencia de sus corales	14,00€	Zamburiñas rellenas con gratén de holandesa de marisco 2 unidades	7,00€
Aguachili de mango y corvina Láminas de corvina con leche de tigre de mango	15,00€	Tostas de anchoa de Santoña con mantequilla ahumada	18,00€
Ensalada de tomates de temporada	14,00€	Aguacate a la brasa, bonito acevichado y pico de gallo	13,00€
Tomate Cherokee, Ibérico y Cherry Divino		Chipirones encebollados con arroz al ajillo	18,00€
Ensalada de burrata, tomates cherry y pesto de albahaca	16,00€	Patatas bravas clásicas "El Pradal" bastones de patata crujientes con dos salsa: brava y alioli	12,00€
Ensalada de pimientos asados con atún escabechado en casa	19,00€	Sepia a la parrilla con alioli negro y mojo verde	15,00€

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	
Sandwich Club Pata Negra 	12,00€
Jamón ibérico, bacon, cheddar, queso manchego, pechuga de pollo, tomate, lechuga y salsa de mostaza.	
Mini brioche de cochinita pibil 	13,00€
Trío de mini burger brioche con piña asada, cochinita pibil, cebolla roja encurtida y cilantro	
Pepito de ternera 	14,00€
con cebolla caramelizada, salsa de pimienta y pan de cristal	

SE PONE LA COSA SERIA

Entraña de novillo a la parrilla	20,00€	Merluza a la romana y emulsión de piquillos 	26,00€
Lagarto ibérico marinado a la parrilla	18,00€	Tartar de atún a nuestra manera 	24,00€
Steak tartar de solomillo 	24,00€	Pavías de bacalao con alioli de wasabi y miel 	16,00€
Solomillo asado a la parrilla con puré de patata violeta y salsa de trufa	24,00€	Lomo de lubina salvaje a la parrilla con ragout de verduras 	28,00€
Chuleta de vaca madura (venta al peso)	68,00€ precio Kg	Chuletón de mar de atún rojo 	56,00€ Para 2 personas

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