

MENÚ

eventos 2025

El Pradal





MENÚ

número 1

Para compartir

Ensalada de salmón marinado en casa, encurtidos y aguacate
Croquetas caseras de jamón ibérico y leche fresca
Patatas bravas al estilo "El Pradal"
Chorizo criollo de Wagyü a la parrilla

Principal individual

Arroz de pollo de corral y verduras

Un dulce para terminar

Mousse de cheesecake con coulis de frutos rojos

Cerveza, agua y refrescos

Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 %

Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza

Café e infusiones

45,00€
por persona





MENÚ

número 2

Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa con langostinos y anchoas
Clásico steak tartar sobre pan brioche
Vieira gratinada con salsa holandesa
Degustación de arroz de sepia y gambón

De la tierra....

Brocheta de ave con verduras a la provenzal y
hummus de calabaza

Un dulce para terminar

Brownie de chocolate acompañado
de helado vainilla de Veracruz

Cerveza, agua y refrescos

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

50,00€
por persona





MENÚ

número 3

Para compartir

Surtido de ibéricos y quesos nacionales
Croquetas caseras de jamón ibérico y leche fresca
Ensalada de langostinos y vinagreta de frutos rojos
Degustación de arroz de boletus y magro de cerdo

De la tierra...

Carrillera de cerdo al vino tinto acompañada de puré de patata
trufado

Un dulce para terminar

Tarta templada de queso con frutos rojos
y helado de caramelo salado

Cerveza, agua y refrescos

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

55,00€
por persona





MENÚ

número 4

Para compartir

Ensalada de tomates seleccionados y ventresca de atún
Degustación de croquetas de jamón ibérico, chipirón y boletus
Huevos poché con salsa perigaux y foie a la plancha

Del mar...

Chipirón a la plancha sobre crema de mar

De la tierra....

Solomillo a la parrilla con salsa de queso y patatas *rissole*

Un dulce para terminar

Hojaldre de manzana asada acompañado
de helado de vainilla de Veracruz

Cerveza, agua y refrescos

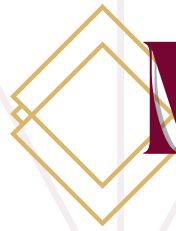
Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo

Vino tinto Valtravieso Santa Maria D.O. Ribera del Duero

Café e infusiones

60,00€
por persona





MENÚ

infantil (hasta 12 años)

Elige un entrante:

Pasta con tomate
Croquetas de jamón y ensaladilla rusa

Elige un principal:

Hamburguesa con patatas
Pechuga de pollo empanada y patatas

Un dulce para terminar

Chocochuches

17,00€
por persona





Condiciones y política de reservas

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%.

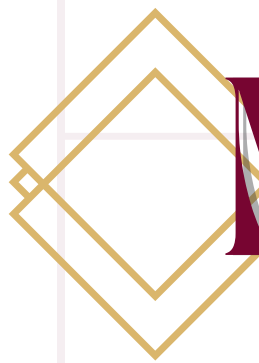
El número de comensales que supere este porcentaje de no asistencia, deberá ser abonado por el cliente con un 75 % del valor total del menú contratado.

Tasa de devolución en cancelación de reservas

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.



MENÚS

cóctel 2025

El Pradal



CÓCTEL

número 1

Vichyssoise de calabaza, reducción de oporto y sus pipas

Pincho de boquerón en vinagre y picadillo de encurtidos

Mini sándwich de atún y tomate

Tostitas de jamón ibérico y pan con tomate

Brocheta de tomates Cherry y perlas de mozzarella a la albahaca

Nuestras croquetas de jamón ibérico y leche fresca

Mini brochetas de pollo a las finas hierbas

Brocheta de langostino crujiente y alioli de limas

Mini hamburguesa de *angus* con queso cheddar

Estación

Arroz señoret de calamar y langostinos

Un dulce para terminar

Mini brochetas de fruta

Mousse de chocolate

Mini tartaleta de crema y fruta

45,00€
por persona

CÓCTEL

número 2

Vichyssoise de calabaza, reducción de oporto y sus pipas

Pincho de boquerón en vinagre y picadillo de encurtidos

Mini sándwich de atún y tomate

Tostitas de jamón ibérico y pan con tomate

Brocheta de tomates Cherry y perlas de mozzarella a la albahaca

Blinis de salmón ahumado y alcaparras

Nuestras croquetas de jamón ibérico y de boletus Edulis

Mini brochetas de pollo a las finas hierbas

Brocheta de langostino crujiente y alioli de limas

Mini hamburguesa de *angus* con queso cheddar

Estación

Arroz señoret de calamar y langostinos

Arroz de boletus y magro de cerdo

Un dulce para terminar

Mini brochetas de fruta

Mousse de chocolate

Mini tartaleta de crema y fruta

50,00€
por persona



Condiciones y política de reservas

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.

Tasa de devolución en cancelación de reservas

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.