

MENÚ RESTAURANTE NU

MARISCOS NACIONALES FRESCOS

EL COMIENZO DEL BUEN YANTAR

NUESTRA HUERTA



Gambón rojo al ajillo	18
Salpicon de mariscos frescos con mango y piña	19
Lienzo de gamba roja con mahonesa kimchi y aceite de cilantro	21
Necora a la plancha	SM
Gamba roja de Denia cocida o plancha	SM
Percebes nacionales cocidos	SM
Almeja gallega extra (sarten, marinera)	SM
Ostras Guillerdau Nº1	4,6
Zamburiña a la plancha	3 und
Pulpo a la parrilla o gallega	25
Anchoas de Santoña en aceite de oliva	18
Canape de sardina ahumada XXL con aguacate y tomate	3,5 und
Croquetas de Carabineros (8 und.)	16
Tartar de salmón ahumado con aguacate, encurtidos y cebolleta morada	19
Jamón Ibérico 100% Bellota	24
Taco de la semana (Preguntar personal)	5,2
Pan de cristal con queso trufado y anchoa	3,7 pz
Carpaccio de solomillo con miel, dijon y queso parmesano	16
Steak Tartar de Angús con yema y aliño casero	18
Muslitos de codorniz de monte a baja temperatura en escabeche	23
Huevos Rotos con patata encebollada y Jamón Ibérico	12
Croquetas Caseras de (Cabrales, Jamon ibérico) (8 und.)	14
Gazpacho pradeño con guarnición	8
Bastoncitos de calabacín pradeño en tempura con ali-oli	11
Parrillada de verduras naturales	18
Alcachofa natural confitada en aceite de oliva con foie y papada iberica	3,5 pz
Trigueros a la parrilla con jamon ibérico	14
Berenjenas pradeñas rebozadas a la miel de tomillo	11

M E RESTAURANTE N U

VARIEDAD DE ENSALADAS

LONJA DEL DÍA

HORNO DE LEÑA

PARRILLA DE LEÑA DE ENCINA



Ensalada de tomate de Raf ventresca de atún	14
Tomate selección Villa del Prado aliñado	8
Ensalada de tomate con burrata y pesto	14
Pimientos asados con ventresca	17
Ensalada de pollo crujiente con salsa cesar	12
Ensalada pradeña	8
Ensalada de aguacate con salmón y salsa rosa	14

Solomillo de bacalao con pisto o rebozado	21
Besugo de Tarifa a la bilbaina	25
Lenguado nacional 600 g aprox (plancha, bilbaina, parrilla)	25
Lomo de merluza nacional (plancha, bilbaina o vasca)	22
Cogote de merluza a la vasca	24

Paletilla de cabrito lechal asada "Carnes Propias"	24
Pierna de cabrito lechal asada "Carnes Propias"	18
Cochinillo (D.O Segovia) asado a baja Temperatura (Corteza crujiente y servido con su propio jugo)	24

Chuletón de vacuno mayor de origen nacional a la parrilla (6 o 7 años de edad, con una maduración media de 25 días y peso de 600g a 1,6 kg)	56 kg
Entrecot de vacuno mayor origen nacional a la parrilla	24
Solomillo de ternera nacional	24
Entrecot de ternera nacional	23
Cochinillo Cochifrito	18
Cachopo de ternera con jamon iberico y queso havarti	22
Chuletas de cabrito lechal "Carnes propias"	18
Hamburguesa de vaca premium con pan brioche	14

SERVICIO DE PAN O APERITIVO 0,80

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. I.V.A INCLUIDO en todos nuestros productos.