

MENÚ RESTAURANTE NU

MARISCOS NACIONALES FRESCOS

EL COMIENZO DEL BUEN YANTAR

NUESTRA HUERTA



Gambón rojo al ajillo	18
Percebes gallegos cocidos	SM
Gamba Roja del mediterraneo a la plancha	SM
Centollo del cantabrico cocido 1kg	SM
Ostra Guillerdau N1 al natural	SM
Lienzo de gamba roja con mahonesa kimchi y aceite de cilantro	21
Zamburiña a la plancha	3 und
Pulpo a la parrilla o gallega	25
Anchoas de Santoña en aceite de oliva	18
Berberechos Extra a la sarten	SM
Croquetas de Carabineros	16
Verdinas con almejas y gamba roja	19
Canape de sardina ahumada con aguacate y tomate	3.5 und
Canape de anchoa con queso trufado	3.7 und
Verdinas con almejas y gambas	19
Jamón Ibérico 100% Bellota	24
Muslitos de codorniz en escabeche casero	23
Foie de pato a la plancha con mermelada de frutos rojos	19
Taco de vacuno madurado con encurtidos y crema de chile agridulce	5.2
Carpaccio de solomillo con miel, dijon y queso parmesano	16
Steak tartar de Angus corte a mano y aliño casero	19
Huevos Rotos con patata encebollada y Jamón Iberico	12
Croquetas Caseras de (Cabrales, Jamon iberico) (8 und.)	14
Callos a la Madrileña	15
Torrezno Extremeño iberico a baja temperatura	12
Revolconas con torreznos caseros	13
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 iberico	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 y AOVE	16
Tomate Raf selección aliñado con cebolleta morada y AOVE	12
Tomate Raf cebolleta y piparras encurtidas y AOVE	13
Ensalada de pollo crujiente con salsa cesar	14
Ensalada de tomate raf con burrata y pesto	15
Ensalada pradeña	8
Ensalada de aguacate con salmón y salsa rosa	14
Solomillo de Bacalao con falso pisto asado	21
Atun Rojo Balfego marcado con sesamo. soja y mahonesa casi picante	24
Lomo de Merluza de pincho (Vasca, plancha o bilbaina)	22
Pescado de la semana	SM
Paletilla de cabrito lechal asada "Carnes Propias"	25
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
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"	21
Pluma iberica de bellota a la parrilla	18
Hamburguesa casera de vacuno premium con pan Brioche	12

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.