

MENÚ

RESTAURANTE

VARIEDAD DE ENSALADAS

LONJA DEL DÍA

HORNO DE LEÑA

PARRILLA DE LEÑA DE ENCINA



Tomate Raf con ventresca de atún y AOVE	18
Escarola tierna con granada y tomate rayado en AOVE de ajo	14
Tomate Raf con cebolleta fresca de Villa del Prado y AOVE	14
Tomate de Raf con cebolleta y piparras encurtidas y AOVE	15
Tomate Raf con Burrata de Andria y pesto verde	18
Ensalada de pollo crujiente con salsa cesar	14
Ensalada de Villa del prado (Mixta)	11
Ensalada verde (lechuga romana y cebolleta blanca de V.del Prado)	8

Solomillo de Bacalao con falso pisto asado	22
Tartar de ventresca de Atun Rojo salvaje con aliño tradicional	24
Atun Rojo Almadraha marcado con sesamo, soja y mahonesa citrica	24
Lomo de merluza de pincho (asada, bilbaina, plancha o salsa marinera)	24
Lenguado nacional a la parrilla o bilbaina de 1kg aprox	SM

Paletilla de cabrito lechal asada "Carnes Propias"	28
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 1kg a 1,6 kg)	56 kg
Solomillo de ternera nacional (350g)	25
Entrecot de ternera añoja de Villa del Prado a la parrilla (400g)	24
Cochinillo Cochifrito de lechon tierno	22
Cachopo de ternera nacional con jamon iberico y queso (500g)	26
Chuletas de cabrito lechal "Carnes propias" (6Pz)	22
Hamburguesa de frisona con pan brioche	16
Pluma iberica de bellota a la parrilla	20

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.