

MENÚ

RESTAURANTE

VARIEDAD DE ENSALADAS

LONJA DEL DÍA

HORNO DE LEÑA

PARRILLA DE LEÑA DE ENCINA



Tomate de Villa del Prado con ventresca de atún y AOVE	18
Tomate de Villa del Prado con cebolleta fresca de Villa del Prado y AOVE	14
Ensalada de salmon ahumado con queso fresco y frutos secos	16
Tomate de Villa del Prado con matrimonio, cebolleta y AOVE	18
Tomate de Villa del Prado 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.Curro)	8

Solomillo de Bacalao con falso pisto asado	24
Tartar de ventresca de Atun Rojo salvaje con aliño tradicional	26
Atun Rojo Almadraba marcado con sesamo, soja y mahonesa citrica	24
Lomo de Merluza de pincho (bilbaina, plancha)	24
Lenguado nacional a la bilbaina (2pax)	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

Robo de toro de lidia estilo tradicional	18
Chuletón de vacuno mayor selección premium a la parrilla (6 o 7 años de edad, con una maduración media de 25 días y peso de 1kg a 1,5 kg)	56 kg
Solomillo de ternera nacional (350g)	25
Entrecot de ternera añoja de Villa del Prado a la parrilla (400g)	25
Bandeja de Cochinillo Cochifrito	42
Cochinillo Cochifrito de lechon tierno	22
Cachopo de ternera nacional con jamon iberico y queso (500g)	26
Bandeja de Chuletas de cabrito lechal "Carne Propia" (12Pz)	42
Hamburguesa casera de ternera frisona con pan brioche	16
Chuletas de cabrito lechal "Carnes propias" (6Pz)	22
Pluma iberica de bellota a la parrilla	22

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.