

EL PRADO

LOUNGE RESTAURANT



VINS

Mousseux

	Verre	Bot
Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla	8	35
Freore de Carme Albariño Millesimé Brut Nature, Rías Baixas		55
Raventos i Blanc de Nit 2021, Conca del Riu Anoia	7	32
José Michel & Fils Brut Tradition, AOC Champagne	12	45

Doux, oxydatifs & fortifiés

Lustau Manzanilla Papirusa 37cl, Sanlúcar de Barrameda	5	30
Emilio Hidalgo Oloroso Villapanés, Xerez-Jerez-Sherry	10	55
Niepoort Tawny, Porto	6	25
Néctar de Farruche 50 cl 2022, Valdepeñas	7	30
Finca Antigua Moscatel 2023, La Mancha	7	30

Rosé

Avienne Grenache 2022, VT Castilla	6	27
Lalomba de Ramón Bilbao 2022, Rioja		40
Goudos Prieto Picudo 2023, León	6	30

Blancs de La Mancha

Reconquista Verdejo y Airén 2023, Campo de Calatrava	5	22
Media Legua Viñas Viejas Airén 2022, Valdepeñas	7	30
Guadianeja Encascada Alto Hungrao 2023, VT Castilla	5	22
Finca Rio Negro Gewurztraminer 2022, VT Castilla	6	25
Son d Sol Pedro Ximénez Dry 2021, VT Castilla	6	25
El Beso Chardonnay 2020, Pago Guijoso	6	25
Vista de Halcón Sauvignon Blanc & Verdejo 2023, VT Castilla	5	22

Autres blancs

O Peito do Tesouro Godello 2023, Valdeorras	6	25
Zárate Albariño 2023, Rías Baixas	7	30
Marqués de Riscal Finca Montico 2023, Rueda	7	30
El Cosmonauta en el Barranco de Agua 2021, Rioja		35
12 Lunas Chardonnay & Gewurztraminer 2023, Somontano	6	25

Rouges de La Mancha

Casa La Nava 12 Months 2021, Valdepeñas	7	32
Tierras Rojas Piedra Cencibel 2024, Villanueva de los Infantes	8	35
Sape Syrah 2022, VT Castilla		30
Paso de Buey 2022, VT Castilla	6	25
Río Negro Tinto 2020, VT Castilla		30
Garagewine Brujidera 2023, VT Castilla	8	35
Rosalía Centenaria Grenache 2020, Manchuela		35
Pino Bobal 2021, Manchuela	8	35
La Cueva Colorá Cencibel 2021, VT Castilla	6	25
Tintoralba Cerro del Buey, Garnacha Tintorera 2023, Almansa	7	30
Lagynos 2022, Campo de Calatrava	8	35

Autres rouges

Viña Ardanza Reserva 2017, Rioja		40
Dominio de Atauta 2020, Ribera del Duero	9	40
La Cendra Grenache 2021, Cebreros	8	38
Las Sabias 2021, Toro	7	30
Mastines Grenache Tintorera 2017, Ribera del Guadiana		40
ARX 2019, VT Cádiz	8	35
A Ponte Guímaro Mencía, Brancellao, Merenzao 2021, Ribeira Sacra		45

Si vous ne trouvez pas la référence souhaitée, nous disposons d'une carte des vins.
N'hésitez pas à consulter notre personnel

Tapas et hors-d'oeuvre

Croquettes de jambon ibérique, de cèpes, de gachas o mixtes – 9 pieces -	17
Anchois de Santoña en toast croustillant et tomate - par unité. -	2,50/u.
Salade russe avec lardons	15
Asperges blanches de Navarre et mousse de fenouil, basilic et citron vert 	21
Œufs concassés avec pommes de terre et jambon ibérique de bellota	22
Arepas de queue de bœuf ou de côte rôties avec avocat et pico de gallo - un -	6,80/u.
Steak tartare assaisonné à votre convenance et brioche grillée au beurre	24
Légumes légèrement sautés avec crème de panais et olives noires 	18
Poulpe à la galicienne au paprika, huile d'olive extra vierge et pommes de terre	24
Poivrons rouges «de cristal», voile de poitrine de porc ibérique et œufs de caille	18
Tataki de thon rouge, croûte de sésame, sauce hoisin et émulsion de fruits de la passion	26
Artichauts sautés, bouillon de thon rouge Balfegó et «cecina» jambon de boeuf de León	19
Assortiment de fromages artisanaux de La Mancha et son accompagnement	25
Jambon ibérique de Jabugo nourri au gland, tomate râpée et feuilles de pain	36
Salade de mâche, mandarine et fruits rouges avec vinaigrette balsamique à l'orange 	17
Tomate « aliño », crème d'avocat et roquette 	15
Salade de perdrix, vinaigrette de la marinade, grenade et pistache	17
Salade La Caminera avec sauce César, olives noires, poulet frit, bacon et fromage Manchego affiné	17

Sándwiches

Burger de bœuf avec fromage cheddar, tomate, bacon et œuf au plat	19
Burger de chevreuil avec fromage de chèvre, tomate, bacon et œuf	19
La Caminera Club Sándwich avec sauce moutarde douce	18

Riz & pasta

Riz noir aux seiches et crevettes avec alioli - min. 2 personnes -	pp 22
Riz aux légumes - min. 2 personnes - 	pp 19
Riz moelleux au homard - min. 2 personnes -	pp 28
Riz « La Caminera » à la perdrix, au lapin et aux cèpes - min. 2 personnes -	pp 22
Rigatoni ou fettuccini avec sauce au choix (tomate maison, pesto ou carbonara) 	16

De la mer et des montagnes

Morue au gratin avec aioli au paprika de La Vera et «pipirrana» de poivrons	27
Turbot rôti, pommes de terre grelots et beurre d'agrumes	28
Poulpe grillé, sauce codium, edamame sauté et œufs de poisson volant	26
Cochon de lait confit dans son jus, crème de potiron rôti et pommes Pedro Ximénez	29
Carré d'agneau de lait désossé, galette de pommes de terre à l'ail et poudre de pistaches	28
Poulet mijoté avec sauce au citron, sa peau croustillante et légumes sautés	24
Côte de bœuf de Galice avec maturation sèche certifiée « Dry Aged », et votre choix de garniture * - 30 min. de préparation	1/2 Kg. 36 1 Kg. 60
«Plume» de porc ibérique grillée et garniture de votre choix *	28
Surlonge de bœuf vieillie et la garniture de votre choix *	32

*Accompagnement au choix : frites et poivrons de Padrón, purée de pommes de terre ou légumes sautés

Desserts

Crème brûlée à la pistache et glace à la noisette	9
Crème au citron, litchis et glace à la noix de coco	9
Gâteau au fromage manchego, crumble et coulis de fruits rouges	9
Gâteau impérial au chocolat, kiwi caramélisé et glace pistache	9
Tiramisu traditionnel	9
Pain perdu caramélisé, crème au miel de La Alcarria et glace meringuée	10
Fruits de saison	6
Glace - 2 quenelles -	6
Coupe glacée - 3 quenelles - fruits naturels et crème fouettée	10

Prix en Euros TTC. Nous avons une carte des allergènes
Prix du pain de Croix AOC et HOVE 2 € par personne
 Option végétalienne