

EL PRADO  
LOUNGE RESTAURANT



# VINOS

## Espumosos

	Copa	Bot
Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla	8	35
Frore 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

## Dulces, soleras y generosos

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 Farrache 50 cl 2022, Valdepeñas	7	30
Finca Antigua Moscatel 2023, La Mancha	7	30

## Rosados

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

## Blancos 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 2021, Pago Guijoso	6	25
Vista de Halcón Sauvignon Blanc & Verdejo 2023, VT Castilla	5	22

## Otros blancos

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

## Tintos de La Mancha

Casa La Nava 12 Meses 2021, Valdepeñas	7	32
Tierras Rojas Piedra Cencibel 2024, Villanueva de los Infantes	8	35
Sape Syrah 2022, VT Castilla	7	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 Garnacha 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

## Otros tintos

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

# Tapas y entrantes

Croquetas de jamón ibérico, boletus, de gachas o mixtas - 9 un. -	17
Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate - por unidad. -	2,50/u.
Ensaladilla rusa con torreznos	15
Espárragos blancos de Navarra y mousse de hinojo, albahaca y lima	21
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota	22
Arepas de rabo de toro o de costilla asada con guacamole y pico de gallo	6,80/u.
Steak tartar aliñado a su gusto y brioche tostado con mantequilla	24
Verduras ligeramente salteadas con crema de chirivía y aceituna negra	18
Pulpo «a feira» con cachelos	24
Pimientos de cristal, velo de panceta ibérica y huevos de codorniz	18
Tataki de atún rojo «Balfegó», costra de sésamo, salsa Hoisin, emulsión de maracuyá	26
Alcachofas salteadas con caldo de atún rojo «Balfegó» y cecina de León	19
Surtido de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento	25
Jamón ibérico de bellota de Jabugo , tomate rallado y hojas de pan	36
Ensalada de canónigos, mandarina, frutos secos y aliño de naranja y Módena	17
Tomate «aliñao», crema de aguacate y rúcula	15
Ensalada de perdiz de tiro, aliño de su escabeche, granada y pistacho	17
Ensalada La Caminera con salsa César, aceituna negra, pollo frito, bacon y queso curado	17

## Sándwiches

Hamburguesa de vaca madurada, queso cheddar, tomate, bacon y huevo	19
Hamburguesa de venado con queso de cabra, tomate, bacon y huevo	19
La Caminera Club Sándwich con salsa de mostaza dulce	18

## Arroces y pastas

Arroz negro de sepia y langostinos con alioli - mín. 2 personas -	pp 22
Arroz de verduras—mín 2 personas -	pp 19
Arroz meloso de bogavante - mín. 2 personas -	pp 28
Arroz «La Caminera» con perdiz, conejo y boletus - mín. 2 personas -	pp 22
Rigatoni o fetuccini con su elección de salsa (tomate casero, pesto o carbonara)	16

## Del mar y del monte

Bacalao gratinado con alioli de pimentón de La Vera y pipirrana	27
Rodaballo asado, patatas baby y mantequilla cítrica	28
Pulpo asado, salsa de codium, edemames salteados y huevas de pez volador	26
Cochinillo asado en su jugo, crema de calabaza asada y manzanas al Pedro Ximénez	29
Carré de cordero lechal deshuesado, pastel de patata y ajo y polvo de pistacho	28
Pollo a baja temperatura con salsa de limón, su piel crujiente y verduras salteadas	24
Chuletón de vaca gallega con maduración en seco «Dry Aged» certificada y la guarnición de su elección—30 min. de preparación *	1/2Kg 36 1 Kg 60
Pluma ibérica a la parrilla y su guarnición *	28
Solomillo de vaca madurada y la guarnición de su elección*	32
* Su elección de guarnición: patatas fritas y pimientos de Padrón, puré de patata ó verduras salteadas	

## Postres

Crème brûlée de pistacho con helado de avellana	9
Crema de limón, lychees y helado de coco	9
Tarta de queso manchego, crumble y coulis de frutos rojos	9
Imperial de chocolate, kiwi caramelizado y helado de pistacho	9
Tiramisú tradicional	9
Torrijas caramelizada, crema de miel de La Alcarria y jengibre, helado de leche merengada	10
Fruta de temporada	6
Helado - 2 quenelles -	6
Copa de helado - 3 quenelles - fruta natural y nata montada	10