



- CARTA -

- Prado del navazo -
desde 2025

ENTRANTES

FRIOS Y ENSALADAS

ENSALADILLA DEL PRADO 12€

Ensaladilla ,tronco de bonito y mayonesa de su aceite con crema de olivas verdes.(1,3,4)

CEVICHE DE CORVINA 11 €

Corvina cocinada en lima , leche de tigre , brunoise y aire citrico.(4,6,9)

FOIE FRESCO A LA PLANCHA 18€

Foie micuit , confitura de higos y sus tostas.(1)

STEAK TARTAR CLASICO 18€

Steak tartar clasico con la mezcla tradicional.(1,2,3,10)

TOMATE Y MOJAMA 14€

Ensalada de tomate y mojama , almedra tostada y olivas.(4,8)

ENSALADA VALENCIANA 12€

Tomate trinchado de temporada , cebolla valenciana y olivas..

ENTRANTES

IBERICOS, AHUMADOS Y SALAZONES

JAMON DE CEBO IBERICO

Jamon de cebo 50% raza iberica by Jamones Bronches.

11€

19,50€

CECINA DE VACA

Tabla de Cecina de vaca con tostas.(1)

9,50€

17,90€

TABLA DE QUESOS 14 €

Tabla de quesos variados , frutos secos y regañá.(1,7,8)

QUESO DE ALBARRACÍN AL ROMERO 9 €

tabla de queso de albarracín con aceite de oliva.(1,7)

MOJAMA DE ATÚN 16,90€

Tabla de mojama de atún con almendras tostadas y aceite de oliva.(4,8)

SARDINA AHUMADA 4,75€

Sardina ahumada sobre tomate , vinagreta de frutos rojos y aove.(4)



- Prado del navazo -
desde 2025

ENTRANTES

CALIENTES

BRIOCHE DE TERNASCO 9,50€

Brioche tostado en mantequilla,
ternasco a baja temperatura ,
vegetales y salsa de carne.(1,3,7)

ALCACHOFAS CON FOIE 15,90€

Alcachofa confitada salteada con
guanciale, acompañada de huevo a
baja y foie.(3)

TORREZNOS DE SORIA 12€

Dos Torreznos de soria , fritos y
acompañados de limón para exprimir.

EL CANELÓN DE RABO 14,50€

Canelón de pasta fresca rellena de
guiso de rabo de toro y bechamel de
mascarpone con salsa de carne.(1,3,7)

EL DUO

Croqueta del chef y buñuelo de
bacalao confitado con allioli de ajo
asado.(1,3,4,7)

8 €

ARROCES EN LLANDA

ARROCES EN LLANDA AL HORNO

ARROZ DEL SEÑORET

Arroz de sepia , calamar y gamba
pelada con all i oli de ajo asado.

15,50 €/P

ARROZ DE RAPE Y ALCACHOFAS

Arroz de rape y alcachofa con una
base de calamar

16,90€/P

ARROZ AL HORNO

Arroz a base de costilla de cerdo,
panceta y morcilla, all i oli de ajo
asado y crema de morcilla.

15,50€/P

ARROZ NEGRO

Calamar y su tinta , sepia y ajitos
tiernos acompañados de unas gambas
peladas

15,50€/P



- Prado del navazo -

desde 2025

CARNES

POCO HECHO , GRACIAS

SOLOMILLO AL FOIE

Solomillo de vaca, foie fresco y pedro ximenez.(12)

27€

ENTRECOT MADURADO 30 DIAS

Acompañadas de patatas y padrones.

33€

MEDIA PALETILLA

Paletilla a baja temperatura con crema de cebolla confitada al tomillo y membrillo.

24€

CHULETITAS DE TERNASCO

Pierna y riñonada , acompañada de patatas y padrones

20,50€

PESCADOS

DEL MAR A LA MESA

CORVINA A LA SAL

Corvina a la sal ahumada con te negro y crema de hinojo y puerros. (4,7)

19,50€

MORRILO DE ATÚN ROJO

Atún rojo salvaje, aguacate y mango.(4,6)

19,90€

POSTRES

PARA TERMINAR ...

TATÍN DE PERA

Tatin de pera caramelizada y helado de vainilla (1,3,7)

6,50€

TARTA DE LA ABUELA

Tarta con dos natillas, helado de kinder y teja de almendra.(1,3,7,8)

6,50€

CREMA QUEMADA DE

JENGIBRE

Crema quemada de jengibre , carameliza y acompañada de espuma de chocolate.(1,3,7)

7,50€

MOUSSE DE MANGO Y CÍTRICOS

Mousse de mango, gel de lima, crema de limón, coulis de maracuyá, sorbete de mandarina y meregue.(1,3,7)

9,50€

BOLA DE HELADO (7)

- Helado de kinder
- Sorbete de mandarina
- Helado de vainilla
- Helado de chocolate

2,50€





- CARTA DE VINOS -

-by A-típico-

- Prado del navazo -
desde 2025

VINOS BLANCOS

LA CAMIONETA 100% VERDEJO - D.O.RUEDA	15 €	C/2,95€
VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA 100% VIURA - RIOJA ALVESA	19 €	
POLVORETE 100% GODELLO - D.O.BIERZO	22 €	
O FILLO DA CONDESA 100% ALBARIÑO - RIAS BAIXAS	24 €	
JOSÉ PARIENTE 100% VERDEJO - D.O.RUEDA	24 €	

VINO ROSADO

LAS CAMPANAS 100% GARNACHA - D.O.NAVARRA	17,50 €
--	---------

SIDRAS FRANCESAS

SIDRA BRUT
100% ZUMO NATURAL DE MANZANA
- BRETAÑA (FRANCIA)

17,50 €

SIDRA DULCE
100% ZUMO NATURAL DE MANZANA
- BRETAÑA (FRANCIA)

17,50 €



- Prado del navazo -

desde 2025

VINOS TINTOS

COTO MAYOR CRIANZA

100% TEMPRANILLO - D.O. LA RIOJA

17,50€ C/3,75€

VIÑA REAL PLATA CRIANZA

90% TEMPRANILLO, 10% MAZUELA, GRACIANO Y
GARNACHA - RIOJA ALAVESA

27 €

HONORO VERA

100% GARNACHA - D.O.CALATAYUD

18 €

PRADO REY ROBLE

95% TEMPRANILLO, 3% CABERENET
SAUVIGNON, 2% MERLOT - D.O.RIBERA DEL
DUERO

20 €

BALTASAR GRACIÁN

100% GARNACHA - D.O.CALATAYUD

21 €

CARMELO RODERO

100% TEMPRANILLO , D.O RIBERA DEL DUERO , 9 meses en
barrica de roble francés

27 €

ESPUMOSOS

LOUIS PEDRIER BRUT

21 €

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT
BLANC - CÔTE D'OR (FRANCIA)

LOUIS PEDRIER ROSÉ

21 €

PINOT NOIR, SYRAH, CINSULT -
CÔTE D'OR (FRANCIA)

CHAMPAGNE EMILIE PARIS 48 €

50% PINOT NOIR, 30% PINOT
MEUNIER, 20% CHARDONNAY -
MAREUIL-SUR-Aÿ (FRANCIA)



- Prado del navazo -
desde 2025

OTROS

TINTO DE VERANO	5,50 €	SERVICIO DE PAN	1,50€
NUESTRO TINTO DE VERANO		AGUA PARA LLEVAR	2,00€
CASERO A BASE DE VINO Y VERMUT		TUPPER	1,00€
APEROL SPRITZ		CUBIERTOS LLEVAR	1,00€
EREFRESCANTE APEROL CON	6,50 €		
NARANJA			

REFRESCOS 350ML

Pepsi - Kas - Aquarade - Lipton 2,70€

CERVEZAS

Caña turia	2,10 €
Doble turia	2,50 €
Pinta turia	3,70€
Tercio turia	3,00€
Tercio Estrella Damm	3,00€
Tercio Damm Radler	3,00€
Tercio Free Damm	3,00€
Tercio Daura Damm sin gluten	3,00€
Tercio Voll-Damm	4,00€
Tercio Estrella Inedit	4,00€

CAFÉS

Solo	1,40 €
Cortado	1,50 €
Café con leche	1,70 €
Bombón	1,80 €
Carajillo	1,80 €
Cola-caó	2,00 €
Servicio de hielo	0,15€
Infusiones	1,70€

VERMUT

Vermut casero	3,75€
Vermut especial	5,50€

Todos los vinos contienen sulfitos (12)

