

# Carta La GRADONA

• RESTAURANTE •

## Entrantes a compartir

Flores de alcachofas a la plancha sobre salsa fina de setas y foie con huevo de codorniz, aderezada con caramelo de vino dulce (HU SU)	19€
Pata de pulpo a la brasa sobre patata revolcona y papada Ibérica a baja temperatura (MOL LA)	29,50€
Zamburriñas a la plancha con aceite de ajo verde (MOL)	15€ (8 und) 34€ (15 und)
Tortilla de camarones de San Lúcar de Barrameda (HU MOL)	4€/und
Gamba blanca al punto de sal (100 grms) (CRU)	17€
Pirámide de berenjenas en tempura sobre hummus de garbanzos al oliva virgen con miel y sésamo (GLU SU SE)	13,50€
Patatas bravas con salsa Arturo's (receta del abuelo) (SU)	9,20€
Croquetas cremosas de jamón Ibérico (GL LA HU)	12€
Croquetas melosas de carabineros (GL LA HU CR)	12€
Empanada argentina criolla (GL)	3,50€/und
Jamón Ibérico 100% Bellota "Cumbres Mayores" de la Dehesa	26€
Queso de oveja curado "Flor de Esgueva" (LA)	Media ración 9€ - Ración 15€
Tabla de quesos "La Gradona" (LA)	18€
Tataki de torrezno de Soria sobre patata revolcona y piparras	13,80€

## Especialidades de huevo de corral

Huevos rotos con lascas de jamón Ibérico y pimientos (HU)	13,50€
Huevos rotos con salsa fina de boletus y foie (HU)	13,50€

## Frituras

Cazón frito a la andaluza al estilo "Bienmesabe" (HU PE SU)	16€
Calamares a la Andaluza (MOL GL PE)	14€

## Ensaladas

**De pimientos rojos asados al carbón con:**

Pimientos asados con queso burrata y cebolla roja (LA)	24€
--------------------------------------------------------	-----

**De tomate rosa:**

Sobre salmorejo cordobés y berberechos de la ría (GL CR)	26€
Sobre salmorejo cordobés y mejillones en escabeche (GL CR SU)	22€
Con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida (PE SU)	18€

## Cachopos

Nuestro cachopo asturiano premiado en el campeonato nacional del cachopo en Asturias (GL HU LA)	38€
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## Nuestros pescados

Lomitos de San Pedro en tempura sobre lombarda y ajo blanco, aromatizado al Albariño (PE SU)	25€
Centros de bacalao con bilbaína asiática sobre pisto de verduras, batata y gelatina de ajo negro (PE SO)	25,90€
Calamar de potera a la parrilla con ensalada de pepino y yogur (MOL LA)	60€/Kg
Kokotxas de bacalao al pil pil (PE)	26€

## Carnes premium a la brasa

de leña de encina de nuestros cortes de raza certificada

Chuletón de lomo curado 500gr	35€
Centro de solomillo de vaca curada	26€
Corte de presa de curada de vaca 300gr	26€
Picaña de corte argentino marcada a las brasas	45€/Kg
T-Bone de lomo de vaca curada de lomo bajo y solomillo	30€/Kg
Rib-eye de centro de lomo de vaca curada seleccionado 300gr	28€
Hamburguesa de carne black angus 200gr	16€
Costillar Ibérico asado a baja temperatura con laca de salsa barbacoa japonesa (SO)	32,50€

## Postres caseros

de nuestro obrador

Tarta de queso al horno sobre base de galleta (GL LA HU FS)	7€
Brownie de chocolate belga y nueces de Pecán (GL LA HU FS)	7€
Carrot cake con cheesecream de mango (GL LA HU FS)	7€

## Alérgenos



PESCADO, PE



HUEVOS, HU



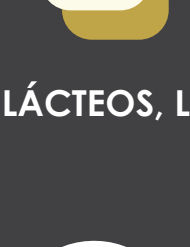
CRUSTÁCEOS, CR



GLUTEN, GL



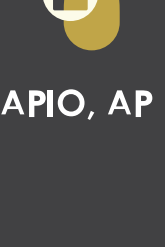
CACAHUETES, CA



LÁCTEOS, LA



FRUTOS SECOS CON CÁSCARA, FC



AJO, AP



MOSTAZA, MO



MOLUSCOS, MOL



SÉSAMO, SE



ALTRAMUCES, AL



SULFITOS, SU



SOJA, SO

Servicio de mesa (pán y aperitivo)

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias

Consulte a nuestro personal.

Precios con IVA incluido (10%)

La  
GRADONA

• RESTAURANTE •