

# Carta día de eventos

La  
**GRADONA**  
• RESTAURANTE •

Sabemos que los días de partido hay muchísima afluencia de gente y queremos asegurarnos de que disfrutes de tu comida sin largas esperas

Por ello, trabajamos con una carta reducida, creada con vuestros platos favoritos

## Entrantes

|  |             |
|--|-------------|
| 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) | .....21,00€ |
| Pata de pulpo a la brasa sobre patata revolcona y papada Ibérica a baja temperatura (MOL LA)   | .....29,50€ |
| Croquetas crujientes y cremosas de jamón Ibérico ( GL LA HU)   | .....12,00€ |
| Jamón Ibérico, cortado a cuchillo, 100% Bellota "Cumbres Mayores" de la Dehesa   | .....26,00€ |
| Tataki de torrezno crujiente de Soria sobre patata revolcona y piparras encurtidas   | .....13,80€ |
| Huevos rotos camperos con lascas de jamón Ibérico y pimientos de Padrón (HU)   | .....13,50€ |

## Ensaladas

|   |             |
|---|-------------|
| De tomate rosa sobre salmorejo cordobés y berberechos de la ría (GL CR)               | .....26,00€ |
| De tomate gourmet sobre salmorejo cordobés y mejillones en escabeche (GL CR SU)       | .....22,00€ |
| De tomate rosa con ventresca de bonito y cebolla roja encurtida (PE SU)               | .....21,00€ |
| Ensalada de pimientos asados al carbón con queso burrata al pesto y cebolla roja (LA) | .....24,00€ |

## Platos principales

|   |                |
|---|----------------|
| Nuestro cachopo asturiano premiado en el campeonato nacional del cachopo en Asturias (GL HU LE) | .....45,00€    |
| Calamar de potera a la parrilla con salsa bilbaína y ensalada de pepino y yogur (MOL GL)        | .....60€/Kg    |
| Chuletón de lomo curado   | .....85,00€/Kg |
| Centro de solomillo de vaca curada  | .....31,00€    |
| T-Bone de lomo de vaca con 45 días de maduración  | .....85,00€/Kg |
| Rib-eye de centro de lomo de vaca curada seleccionado   | .....35,00€/Kg |

## Postres de nuestro obrador

|   |             |
|---|-------------|
| Tarta de queso al horno sobre base de galleta con helado de cerezas Amarena (GL LA HU FS) | .....7,50€  |
| Hojaldre fino de manzana con helado y salsa de toffee casero                              | .....12,00€ |
| Carrot cake con cheesecream de mango (GL LA HU FS)  | .....7,50€  |

Servicio de mesa restaurante (pan y aperitivo) 1,6€

En terraza (pan y aperitivo) 1,7€

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos

e intolerancias alimenticias

Consulte a nuestro personal.

Precios con IVA incluido (10%)

La  
**GRADONA**  
• RESTAURANTE •