



La Pradera

Aves

Pollo teriyaki \$32.000

Lomitos de pollo apanados en miga pankó, acompañado de vegetales orientales fritos y bañado en salsa teriyaki.

Pollo Pradera \$32.000

A la brasa, barnizado con salsa diablo Pradera, acompañado de tomate a la parrilla y papa al horno.

Curry amarillo de pollo \$38.000

Estofado en leche de coco con curry amarillo y uvas pasas, servido con arroz de limonaria.

Cuadriles de pollo a la parrilla ★ \$32.000

Servidos con cascós de tomate asados y papa prensada al chimichurri.

Pastas

Lasagna mixta \$36.000

Con salsa bolognesa, pollo y champiñones, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

Lasagna vegetariana (v) \$22.000

Mezcla de verduras parrilladas, en base de pomodoro, gratinado con parmesano y nueces.

Raviolis de ricotta \$36.000

Servidos con mantequilla de salvia y acompañados con tostadas de pan de ajo.

Penne cremoso (Lg) \$25.000

Servido con orellanas de la región, pepperoni y albahaca.

Pasta al gusto \$26.500

½ porción \$17.500

Elige el tipo de pasta y acompáñalo con una salsa

- Spaguetti o fettuccini
- Penne o fusilli

Salsas

Napolitana: Salsa a base de tomate y albahaca.

Boloñesa: Salsa a base de carne, hierbas y tomate.

Carbonara: Salsa a base de crema, tocineta y queso.

Arrabiata: Base de pomodoro con peperoncino y perejil.

Al burro \$15.000

Salteada en mantequilla y sal.

½ porción \$10.000

Pomodoro con calamares y camarones ★ \$29.000

½ porción \$19.000

Arroces

Arroz caldoso \$46.000

Mixto de calamar, camarón, corvina, langostino y pescados, conservados en caldo de pescado con achiote, servido en hoja de bijao.

Arroz cantonés \$33.000

Al wok con pollo, cerdo, camarón, cebolla china, salsa de soya y aromatizado con aceite de ajonjolí.

Nasi goreng \$18.000

Arroz frito de limonaria salteado con brotes de soya, zanahoria, zucchinis, guisantes, frijol blanco aromatizado con jengibre, salsa soya y curry ligero.

- **Con pollo parrillado** \$20.000
- **Con camarones** \$29.000
- **Con lomo** \$35.000

Desde el huerto (v)

Bruscheta de corazón de alcachofa ★ \$24.000

Salteados en aceite de oliva con ajo, cebolla cabezona, sobre tostada de pan baguette con tomate, albahaca y gratinadas con parmesano.

Batata dulce con peperoncino ★ \$26.000

Asada al horno con sal marina, servida sobre repollo confitado con anís estrellado, azúcar morena y vinagre blanco, con queso tofu rallado y aceite de peperoncino.

Ceviche de mango y champiñones ★ \$16.000

Dados de mango y champiñones marinados en cilantro y limón, aderezados con salsa americana al rocoto.

Crema de alcachofa \$19.900

Pétalos de alcachofas cocidas en caldo de verduras.

½ porción \$13.500

Crema de portobellos \$16.000

Salteados con paprika y aceite de oliva.

Satay de orellanas con teriyaki ★ \$41.500

Salteadas con alga nori, jengibre y soya, servidas sobre carpaccio de remolacha, tahine, limón, cebollín, sal marina y zumaq.

Arroz cremoso de portobello \$33.000

Con toque de queso azul, servido con ragu de champiñones o berenjenas apanadas.

Nasi goreng \$18.000

Arroz frito de limonaria salteado con brotes de soya, zanahoria, zucchinis, guisantes, frijol blanco aromatizado con jengibre, salsa soya, curry ligero y tofu de hierbas crocante.

Corazón de col roja asada con chimichurri ★ \$34.000

Servido con aderezo cremosos de tofu, curry amarillo, leche de coco, garbanzos fritos y aguacate.

A la
MESA

COMEDOR PRINCIPAL

(v) - Vegetariano (n) - Contiene nueces
(Lg) - Libre de gluten ★ - Nuevo plato

* Si eres alérgico a algún ingrediente, por favor infórmalo a la persona que está atendiendo tu pedido.



Para empezar

Empanada de carne	\$ 3.200
Dedito de queso	\$ 3.900
Chinchulines con papa criolla	\$20.900
Chicharrones con papa criolla	\$20.900
Lumpias de vegetales	\$11.000
<small>2 und de lumpias en piel de harina de arroz y trigo, con relleno de vegetales y tallarines al wok, acompañados de salsa sweet chili.</small>	
*Opción de camarones ★	\$16.000
Causa de cangrejo ★	\$49.000
<small>Clásica causa limeña, en base de papa amarilla y aguacate.</small>	
Camarones en melcocha ★	\$38.000
<small>Camarones crocantes, pimentón dulce encurtido y salsa melcocha de mani.</small>	
Tataki de lomo	\$18.000
<small>Lomito de res en costra de ajonjolí con crema de aguacate y un toque de wasabi.</small>	
Champiñones gratinados con queso gruyère	\$20.000
<small>Champiñones salteados en mantequilla, vino blanco, crema de leche, con un toque de queso gruyère.</small>	
Pulpo grillé	\$39.000
<small>Ahumado, acompañado de papas nativas al tomillo, limón rostizado y mayonesa de aceitunas moradas.</small>	

Sopas & cremas

Sopa de cebolla a la francesa ★	\$19.000
<small>Cebolla blanca caramelizada reducida en fondo de verduras, con tostada de queso gruyère.</small>	
Bisqué de cangrejo ★	\$30.000
<small>Receta tradicional con tomate ahumado, carne de cangrejo.</small>	
Sopa azteca	\$21.000
<small>A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce y pollo, acompañada de totopos, queso y aguacate.</small>	
½ porción	\$15.000
Sopa de la huerta (v)	\$11.000
<small>Con vegetales frescos, zanahoria, arveja y habichuela en fondo de verduras.</small>	
*Opción con pollo	\$14.000
Cazuela de mariscos	\$46.000
<small>Sopa típica de frutos de mar: camarón, calamar, salsa de bisque y pescado, hervidos con coco, ron y cilantro, servido con arroz blanco.</small>	
Ramen de calamar ★	\$27.000
<small>Tallarines de arroz cocidos en fondo de pescado con jengibre, salsa soya, cebolla larga, hoja nori y portobellos servido con calamares.</small>	

Ceviche, carpaccio & tartar

Ceviche de camarón con aguacate	\$31.000
<small>Aderezados en salsa americana al rocoto, toques cítricos, acompañados de aguacate fresco en cubos y chips de plátano.</small>	
Cóctel de camarón	\$31.000
<small>Servidos en salsa golf ligeramente picante, acompañada de galletas de sal.</small>	
Ceviche de corvina en ají amarillo (suave)	\$38.000
<small>Dados de pescado en delicada salsa de ají amarillo, cilantro, leche de tigre, cebolla, limón y rocoto, acompañados de maíz cusco peruano.</small>	
Carpaccio de res	\$27.000
<small>Láminas de lomo acompañadas de rúgula y queso parmesano en lascas, sobre espejo de salsa pesto, aceite de oliva, y tostadas de pan con ajo.</small>	
Carpaccio de pulpo al olivo	\$29.000
<small>Láminas de pulpo cocido con mayo de aceitunas moradas, servidas con rúgula y crocantes de pan de centeno.</small>	
Tartar de salmón	\$37.000
<small>Trozos de salmón macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro y aceite de oliva, aderezado con salsa ponzu, servido con chips de maíz.</small>	

Ensaladas

César clásica	\$23.000
<small>Lechuga romana, crocantes de pan, queso parmesano, anchoas y aderezo césar clásica*.</small>	
*Opción con pollo	\$25.000
Burrata	\$27.000
<small>Acompañada de tomates secos marinados, tomate uvalina, con toques de pesto y tostadas de pan de ajo.</small>	
*Opción con jamón serrano ★	\$39.000
Griega	\$28.000
<small>Cubos de queso de cabra, tomate cherry, pepino cohombro, cebolla roja, aceitunas y garbanzos crocantes aderezadas con aceite de oliva y orégano.</small>	
Ensalada catania ★	\$49.000
<small>Mix de lechugas: rúgula, verde, morada y romana con aderezo de vino blanco, miel de abejas, servida con queso de cabra, trozos de pulpo, berenjenas, tomates y aceitunas negras.</small>	
Ensalada thai (n)★	\$37.000
<small>Salteado de camarones y calamares con aceite de ajonjolí, miel, salsa de ostras y jengibre, sobre variedad de lechugas, maíz tierno, aguacate, mango en julianas, mani y semillas de ajonjolí tostado.</small>	
Bowl de pollo rostizado ★	\$28.000
<small>Tajadas de pechuga de pollo marinadas en cajún a la parrilla, servidas con trozos de aguacate, tomate cherry, pepino en julianas, aceitunas negras, pimentón asado y lechuga romana sobre arroz de sushi, cebollín y vinagreta de albahaca.</small>	
De la barra	\$26.000
½ Porción	\$18.000

Platos principales

Carnes

Medallones de lomo	\$49.000
<small>De res a término, acompañados de una salsa según su elección: bearnesa, tres pimientos, queso azul o mostaza.</small>	
Chateaubriand de lomito a la pimienta negra ★	\$49.000
<small>Sellado a la sartén con mantequilla, flameado con brandy en fondo de ternera, acompañado de puré papa o arroz blanco.</small>	
Curry rojo de res con espinaca	\$49.000
<small>Cortes de lomo sellados al wok, aromatizados en leche de coco, pasta de curry rojo thai, cebolla larga y salsa de ostras servido con arroz de limonaria y hojas de albahaca.</small>	
Ossobuco de ternera	\$49.000
<small>Estofado clásico al vino tinto y tomates maduros, servidos sobre pasta al burro.</small>	
<small>*Puedes elegir entre: spaguetti, fettuccine o penne.</small>	

Parrilla

Entrecot a las finas hierbas	\$49.000
<small>Corte madurado de res servido con papas prensadas al chimichurri y vegetales a la parrilla.</small>	
Bondiola de cerdo a la parrilla ★	\$39.000
<small>Servida con chicharrón de mazorca, papa al horno rellena de queso cheddar y tocineta, acompañada con ensalada de la casa.</small>	
Baby beef adulto	\$49.500
<small>Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.</small>	
Baby beef junior	\$34.500
<small>Servido con media porción de cascos de papa, crudites de apio y zanahoria.</small>	
Punta de anca	\$46.000
<small>Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.</small>	
Hamburguesa Potosí	\$30.000
<small>Carne de res en pan brioche, acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.</small>	
Hamburguesa Zaragoza ★	\$38.000
<small>Carne de res, chicharrón, plátano mezclado en mayo de chipotle, huevo frito y queso cheddar en pan de papa nativa, acompañada con cascos de papa.</small>	
Hamburguesa vegetariana (v)	\$25.000
<small>Faláfel de granos y ajonjolí servido en pan integral, aguacate, tahine y lechuga, servida con chips de papa.</small>	

Pescados & mariscos

Trucha meuniere	\$41.000
<small>Filete a la plancha con mantequilla de ajo, perejil, vino blanco y limón, servidos con puré de papa criolla.</small>	
Camarones jumbo cajún y polenta crocante	\$42.000
<small>Marinados con especias cajún y hierbas frescas, sellados en mantequilla, servidos sobre polenta crocante y cascos de toronja.</small>	
Langostinos thermidor ★	\$55.000
<small>Langostinos salteados a la sartén con champiñones, vino blanco, perejil, crema de leche y gratinados con queso gruyère.</small>	
Filete de temporada ★	\$52.000
<small>Filete de pescado blanco a la sartén con espárragos verdes, portobello, vino blanco e hinojo, acompañado de arroz cremoso con parmesano.</small>	
Salmón asiático	\$49.500
<small>Filete a la plancha servido con caramelo de jengibre, soya y ajonjolí, acompañado de vegetales salteados en aceite de sésamo.</small>	

* Si eres alérgico a algún ingrediente, por favor infórmalo a la persona que está atendiendo tu pedido.

(v) - Vegetariano
(Lg) - Libre de gluten

(n) - Contiene nueces
★ - Nuevo plato