



La Pradera

Pastas

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

Penne cremoso (Lg) \$25.000

Servido con orellanas de la región, peperoncino y albahaca.

Arroces

Arroz con pollo \$23.000

Sofrito típico con aceite de achiote, pollo desmenuzado, zanahoria, arveja, toque de ajo y arroz blanco, acompañado de tajadas de plátano maduro frito.

Arroz chaufa \$43.000

Cortes de res y pollo, camarones saltados al wok con jengibre, ajo, salsa sillao, cilantro, vegetales en julianas y tortilla de huevo.

Arroz con camarones del pacífico ★ \$29.000

Camarones salteados con cebolla, ajo, cilantro, flameados con ron y fondo de pescado, servidos con patacones verdes.

Hamburguesas & sándwiches

Hamburguesa vegetariana (v) \$25.000

Faláfel de granos y ajonjolí servido en pan integral, aguacate, tahine y lechuga, servida con chips de papa.

Hamburguesa crocante de pollo \$30.000

Pechuga de pollo al panko en pan brioche acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con cascotes de papa.

Hamburguesa Potosí \$30.000

Carne de res en pan brioche acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.

Sándwich de roast beef \$30.000

Tajadas de lomo ancho asado al punto con mayo Pradera en pan artellano, servido con el jugo de la cocción y cascotes de papa.

Club sándwich Pradera \$36.000

Servido en pan dorado con láminas de pollo asado, tocineta, jamón, queso mozzarella, huevo frito, roast beef, aderezo de mostaza suave y papa a la francesa.

Sándwich de pollo y champiñones \$29.000

Pollo en dados, salteado con champiñones, queso gratinado y crema, servido en pan artellano y papa chips.

Tostada de faláfel y berenjenas \$23.000

Faláfel de garbanzo y lentejas, servido sobre pan árabe con tahine, rodajas de tomate y pepino fresco, lechuga rúgula y rodajas de berenjena apanada.

Pokes

Estilo mexicano

Arroz castellano con frijol negro, maíz rostizado, aguacate en cubos, totopos y salsa chipotle sobre lechuga romana.

Con 150 gr. de pechuga a la parrilla \$26.000

Con 150 gr. de tofu frito \$26.000

Con 150 gr. de faláfel \$23.000

Cielo ★ \$39.000

Arroz de sushi servido con finos cortes de salmón, pepino en julianas, cebollín, aguacate, mango, ajonjolí, maíz, edámame y hoja nori aderezada con salsa ponzu, vinagre de arroz, limón y salsa de soya.

*Opción con langostinos \$49.000

Tofu marinado (v) \$21.000

Con queso de soya frito y marinado con aceite de olivas y orégano acompañado de arvejas al vapor, brócoli, quinua, zanahoria, zucchini, rábano rojo y ensalada de algas con salsa soya.

*Opción con salmón \$35.000

*Opción con atún \$45.000

El
ACUARIO

CAFETERÍA PISCINA

(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

Sopas & cremas

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 casera del día	\$14.500
<small>Sugerencia del chef.</small>	
½ porción	\$ 9.000
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
Sopa de lentejas	\$11.000
<small>Casera con zanahoria, papa en cubos y fondo de verduras.</small>	
*Opción con chorizo	\$16.200
Crema de portobellos	\$16.000
<small>Salteados con paprika y aceite de oliva.</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>	
Ceviche peruano	\$36.000
<small>Dados de pescado fresco marinados en leche de tigre, acompañado de cebolla morada, cubos de aguacate y maíz crocante, servido en una cama de chips de plátano verde.</small>	
Cóctel de camarón	\$31.000
<small>Servidos en salsa golf ligeramente picante, acompañada de galletas de sal.</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, servido con salsa ponzu y 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
Ensalada de pasta y queso mozzarella	\$25.800
<small>Mezcla de pasta penne, cubos de mozzarella, tomate cherry y pesto.</small>	
Ensalada mediterránea	\$32.000
<small>Mix de lechugas (morada, crespa, verde, romana y rúgula), camarones, anillos de calamar, aceitunas, tomates secos, acompañado de grises de hierbas y aderezo de aceite de olivas, hinojo y vinagre de vino blanco.</small>	
Salmón primavera	\$32.000
<small>Cubos de salmón sellado a la sartén con aceite de ajonjolí, mix verde de lechugas, brócoli al vapor, pimentón asado, tomate cherry, zanahoria baby, zucchini y queso feta, servido con aderezo cítrico de mandarina y maracuyá, soya ligera o salsa teriyaki.</small>	
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

Platos principales

Carnes

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>	
Bistec a caballo adulto	\$49.500
<small>Lomo fino de res, servido con salsa criolla tradicional, un huevo frito, servido con arroz blanco o cascos de papa.</small>	
Puntas de lomo gruyère	\$53.000
<small>A la parrilla en reducción de vino blanco, crema leche, queso gruyère y tocina crocante, servido con arroz blanco o cascos de papa.</small>	
Lomo saltado	\$46.000
<small>Trozos de lomo de res flambeados con pisco, jengibre, ajo, sillao, tomate, cebolla roja, servido con cascos de papa criolla.</small>	
Pechuga a la plancha	\$30.000
<small>Pechuga de pollo, marinado en salmuera, acompañado con cascos de papa o ensalada de la casa.</small>	
Pernil de pollo con hierbas a la parrilla ★	\$30.000
<small>Marinado con hierbas aromáticas a la parrilla, acompañado de salsa baby, servido con papa al horno prensada y vegetales rostizados.</small>	
Pescados & mariscos	
Salmón grillé	\$49.500
<small>Filete a la parrilla acompañado de vegetales salteados en aceite de ajonjolí o puré de papa cremoso.</small>	
Chicharrón de tilapia	\$34.000
<small>Filete de tilapia rebozado y frito, servido con tajadas de plátano maduro y ensalada con aguacate, tomate, cebolla roja, lechugas y aderezo de cilantro.</small>	
Filete de temporada con mantequilla de hierbas ★	\$52.000
<small>Filete blanco de mar a la plancha o al vapor, bañado en mantequilla de hierbas, servido con pasta orzo y arvejas salteadas.</small>	

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

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