



La Pradera

## Sushi

### Maki

**Philadelphia** \$27.000

*Salmón fresco, queso crema y ajonjolí.*

**Ojo de tigre** \$29.000

*Palmito, salmón, atún tempurizado, aguacate, ajonjolí y salsa dinamita (Mayonesa, tabasco y masago).*

**Spicy tuna** \$38.600

*Atún importado, aguacate y salsa dinamita.*

**Acevichado** \$37.600

*Ceviche de corvina y aji amarillo, aguacate, salsa de wasabi cremoso y limón.*

**Veggy** <sup>(v)</sup> \$14.500

*Aguacate, pepino, zanahoria y ajonjolí.*

### Maki monsters

**Seaweed** \$24.700

*Langostinos tempurizados y palmitos de cangrejo, cubierto de seaweed salad.*

### Nigiri

**Salmón fresco** \$19.000

*Arroz marinado con vinagre especiado y hoja alga nori moldeado en la palma de la mano servido con wasabi, salsa soya o teriyaki.*

**Gunkan** ★ \$17.500

*Plátano maduro y palmito acevichado.*

### Desde el huerto <sup>(v)</sup>

**Bruschetta de corazón de alcachofa** ★ \$24.000

*Corazones de alcachofa salteados en aceite de oliva con ajo, cebolla cabezona, sobre tostada de pan baguette con tomate, albahaca, gratinadas con parmesano.*

**Satay de orellanas con teriyaki** ★ \$41.500

*Orellanas salteadas con alga nori, jengibre y soya, servidas sobre cremoso de remolacha, tahine, limón, cebollín, sal marina y zumaq.*

*El*  
**ESTANCO**

TABERNA BAR

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

<sup>(v)</sup> - Vegetariano  
<sup>(Lg)</sup> - Libre de gluten  
★ - Nuevo plato



## Para empezar

Empanada de carne	\$ 3.200
Dedito de queso	\$ 3.900
Chinchulines con papa criolla	\$20.900
Chicharrones con papa criolla	\$20.900
Tataki de lomo	\$18.000

Lomito de res en costra de ajonjolí con crema de aguacate y un toque de wasabi.

### Sopas & cremas

<b>Sopa de cebolla a la francesa</b> ★	\$19.000
<i>Cebolla blanca caramelizada en mantequilla reducida en fondo de verduras y coronada con una tostada de queso gruyère.</i>	
<b>Sopa azteca</b>	\$21.000
<i>A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce y pollo, acompañada de totopos, queso y aguacate.</i>	
<b>½ porción</b>	\$15.000
<b>Sopa de la huerta</b> (v)	\$11.000
<i>Con vegetales frescos, zanahoria, arveja y habichuela en fondo de verduras.</i>	
<b>*Opción con pollo</b>	\$14.000

## Ceviche, carpaccio & tartar

<b>Carpaccio de res</b>	\$27.000
<i>Finas láminas de lomo, acompañadas de rúgula y parmesano sobre espejo de salsa pesto, aceite de oliva y tostadas de pan con ajo.</i>	
<b>Carpaccio de pulpo al olivo</b>	\$29.000
<i>Láminas de pulpo cocido con mayo de aceitunas moradas, servidas con rúgula y crocantes de pan de centeno.</i>	
<b>Ceviche de camarón con aguacate</b>	\$31.000
<i>Aderezados en salsa americana al rocoto, toques cítricos, acompañados de aguacate fresco en cubos y chips de plátano.</i>	
<b>Cóctel de camarones</b>	\$31.000
<i>Servidos en salsa golf ligeramente picante, acompañada de galletas de sal.</i>	
<b>Tartar de salmón</b>	\$37.000
<i>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.</i>	

## Ensaladas

<b>César clásica</b>	\$23.000
<i>Lechuga romana, crocantes de pan, queso parmesano, anchoas y aderezo césar clásica*.</i>	
<b>*Opción con pollo</b>	\$25.000
<b>Burrata</b>	\$27.000
<i>Acompañada de tomates secos marinados, tomate uvalina, con toques de pesto y tostadas de pan de ajo.</i>	
<b>*Opción con jamón serrano</b> ★	\$39.000

## Para compartir

\*Para dos

<b>Plato ibérico</b> ★	\$49.000
<i>Tilsit, gruyère, jamón serrano, coppa, salmón ahumado, aceitunas, pepinillos, bocconcini, champiñones a la griega, acompañado de grisines de hierbas y focaccia.</i>	
<b>*Opción sin proteína, solo antipasto</b>	\$33.000
<b>Picada Club</b> ★	\$35.000
<i>Salchicha americana, cubos de lomo de res, cubos de pollo parrillado y papas a la francesa.</i>	
<b>Picada estanco</b> ★	\$38.000
<i>Cubos de carne de cerdo, chorizo, maíz pira y papas criollas.</i>	
<b>Alitas búfalo</b>	\$29.000
<i>Alitas de pollo acompañadas de crudités de apio y zanahoria con opción de salsa búfalo picante o queso azul.</i>	
<b>Mix and chips</b>	\$46.000
<i>Crocantes de langostino, finger de mero y anillos de calamar pasados por tempura y harina panko, servidos con papa a la francesa y salsa diablo Pradera.</i>	
<b>Nachos con cochinita pibil</b> ★	\$25.000
<i>Pernil de cerdo cocido y desmechado, servido con frijol refrito, pico de gallo, queso cheddar, guacamole y jalapeños sobre nachos crujientes.</i>	
<b>Calamares apanados</b> ★	\$28.000
<i>Anillos de calamar al panko acompañados con salsa de mostaza.</i>	

## Platos principales

### Sándwiches & hamburguesas

<b>Club sándwich Pradera</b>	\$36.000
<i>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.</i>	
<b>Hamburguesa Potosí</b>	\$30.000
<i>Carne de res en pan brioche, acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.</i>	
<b>Hamburguesa Zaragoza</b> ★	\$38.000
<i>Carne de res, chicharrón, plátano mezclado en mayo de chipotle, huevo frito y queso cheddar en pan de papa nativa, acompañada con cascotes de papa.</i>	
<b>Choripan</b> ★	\$18.500
<i>Chorizo argentino a la brasa, servido en pan baguette y chimichurri.</i>	

\* 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