



A LA MESA PRADERA

TÍPICOS

EMPANADA DE CARNE	\$ 2.900
EMPANADA CRIOLLA	\$ 3.200
EMPANADA DE QUESO	\$ 3.600
DEDITO DE QUESO	\$ 3.600
CHINCHULINES CON PAPA CRIOLLA	\$17.900
CHICHARRONES CON PAPA CRIOLLA	\$17.900
LUMPIAS DE VEGETALES 	\$ 9.900
En piel de harina de arroz y trigo, vegetales al wok, acompañados de salsa sweet chili.	
CHAMPIÑONES GRATINADOS CON QUESO GRUYERE	\$17.900
Champiñones salteados en mantequilla, vino blanco, crema de leche y queso Gruyere.	

(CEVICHE, CARPACCIO & TARTAR

CEVICHE DE MANGO Y CHAMPIÑONES 	\$14.900
Dados de mango y champiñones marinados en cilantro y limón, aderezados con salsa americana al rocoto.	
CEVICHE DE CORVINA EN AJÍ AMARILLO (suave)	\$35.000
Dados de pescado en delicada salsa de ají amarillo, cilantro, leche de tigre, cebolla, limón y pimienta; acompañados de maíz cusco peruano.	

CEVICHE DE CAMARÓN CON AGUACATE \$28.500
Camarones aderezados en salsa americana al rocoto, notas de cítricos, acompañados de aguacate fresco y chips de plátano.

CARPACCIO DE RES \$25.000
Finas láminas de lomo acompañadas de rúgula y parmesano sobre espejo de salsa pesto, aceite de oliva, y tostadas de pan con ajo.


CARPACCIO DE PULPO AL OLIVO \$27.000
Láminas de pulpo cocido con mayo de aceitunas moradas servida con rúgula y crocantes de pan de centeno.

TARTAR DE SALMÓN \$34.000
Finos trozos de salmón fresco macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro, aceite de oliva y salsa ponzu servido con tostada de pan de ajo parrillada.

SOPAS Y (CREMAS

BISQUE DE CANGREJO \$28.000
Receta tradicional con tomate ahumado y pinzas de cangrejo servidas sobre una isla de pan artesano.

SOPA AZTECA \$19.900
½ PORCIÓN \$13.500
A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce, totopos, pollo, queso y aguacate.

SOPA DE LA HUERTA  \$13.000
½ PORCIÓN \$ 8.500
Clásica de nuestra casa con vegetales, zanahoria, arveja, habichuela en fondo de verduras con opción de pollo.

CREMA DE ALCACHOFA  \$18.500
½ PORCIÓN \$12.500
Pétalos de alcachofas cocidas en caldo de verduras.

CREMA DE AHUYAMA  \$13.000
Ahuyama asada al horno con toques de jengibre y coco.

CAZUELA DE MARISCOS \$43.000
Sopa típica de frutos de mar y pescado, hervidos con coco, ron y cilantro servido con arroz blanco.

ENSALADAS

CÉSAR CLÁSICA \$21.000
Lechuga romana, croutones de pan, queso parmesano y aderezo cesar clásica*.
*Pollo \$23.000

GRIEGA \$22.000
Cubos de queso de cabra, tomate cherry, pepino cohombro, cebolla roja aceitunas acompañada con aderezo de aceite de oliva y orégano.

BURRATA \$24.700
Burrata cremosa acompañada de tomates secos marinados, con toques de pesto y tostadas de pan de ajo.

DE LA BARRA \$24.500
½ PORCIÓN \$16.500
Selección de vegetales, hortalizas, toppings y aderezos a su elección

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

MEDALLONES DE LOMO \$45.000
De res a término, con salsa bearnesa, tres pimientos o queso azul

FILET MIGNON CON PORTOBELLOS \$49.500
Servido con rústico de papa y vegetales asados

CURRY ROJO DE RES CON ESPINACA \$45.000
Trozos de lomo sellados al wok aromatizados en leche de coco, pasta de curry rojo thai, clavo de olor, cebolla larga y salsa de ostras servido con arroz de limonaria y hojas de albahaca.

OSSOBUCO DE TERNERA \$47.000
Estofado clásico, al vino blanco y tomates maduros servidos sobre pasta* al burro.
*Puede elegir entre spaguetti, fettuccine y penne.

PARRILLA

BABY BEEF JUNIOR \$34.500
Servido con cascotes de papa.

BABY BEEF ADULTO \$49.500
Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.

ENTRECOTE A LAS FINA HIERBAS \$46.000
Corte de lomo ancho con papas doradas y anillos de cebolla a la plancha

PUNTA DE ANCA \$45.000
Servido con tomate a la parrilla y papa al horno con sour cream.

TATAKI DE LOMO \$50.000
Lomito en concha de ajonjolí sellado a la plancha servido con aderezo ponzu y zanahoria en cabellos de ángel.

HAMBURGUESA POTOSÍ 220 gr. \$28.000
Carne de res en pan brioche acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.

HAMBURGUESA VEGETARIANA  \$23.000
Falafel de granos y ajonjolí servido en pan integral, aguacate, tahine y lechuga, servida con chips de papa.

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA MEUNIERE \$38.000
Filetes a la plancha con mantequilla de ajo, perejil, vino blanco y limón servidos con puré de papa criolla al poleo.

CAMARONES JUMBO BLACKENED CAJÚN \$35.500
Marinados con especias cajún y hierbas frescas, sellados en mantequilla, servidos con tomate verde empanizado y cascotes de cítricos sobre rústico de papa.

SALMÓN ASIÁTICO \$49.500
Filete a la plancha servido con caramelo de jengibre, soya y ajonjolí acompañado de vegetales salteados en aceite de sésamo.

PESCA DEL DÍA


Papillote con espárragos verdes, portobello, vino blanco e hinojo acompañado de arroz con coco.

AVES

POLLO TERIYAKI \$30.000
Lomitos de pollo apanados en miga panko, acompañado de vegetales orientales fritos y bañado en salsa teriyaki.

POLLO PRADERA \$30.000
Pollo a la brasa, barnizado con salsa diablo Pradera acompañado de tomate a la parrilla y papa al horno.

PASTAS

PENNE CREMOSO  \$21.000
Servido con Orellana de la región, pepperoni y albahaca (libre de gluten)

RAVIOLIS DE RICOTTA \$33.000
Servidos con mantequilla de salvia y acompañados con tostadas de pan de ajo.

LASAGNA MIXTA \$33.500
Con salsa bolognesa, pollo y champiñones, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA VEGETARIANA  \$19.900
Mezcla de verduras parrilladas, en base de pomodoro, gratinado con parmesano y nueces partidas.

PASTA AL GUSTO
Elija el tipo de pasta y acompáñelo 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.

\$ 24.500 Completa - \$ 16.000 ½ Porción

AL BURRO: Salteada en mantequilla y sal.
\$ 14.000 Completa - \$ 9.000 ½ Porción

ARRO(ES)

ARROZ CALDOSO \$43.000
Mixto de frutos de mar y pescados, conservados en caldo de pescado con achiote servido en hoja de bijao.

ARROZ CANTONÉS \$30.000
Al wok con pollo, cerdo, camarón, cebolla china, salsa de soya y aromatizado con aceite de ajonjolí.

ARROZ CREMOSO DE PORTOBELLO \$30.000
Con toque de queso azul servido con ragu de champiñones o berenjenas apanadas.

NASI GORENG \$16.200
Arroz frito de limonaria salteado con brotes de soya, zanahoria, zucchini, guisantes, frijol blanco aromatizado con jengibre, salsa soya y curry ligero.
• Con pollo parrillado \$18.800
• Con camarones \$26.900
• Con lomo \$32.900

* Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor infórmelo a la persona que está atendiendo su pedido.

 Opción vegetariana

 Opción libre de gluten