

Martes 29 de Octubre del 2024

VE A TU RITMO, NO
VEAS RELOJES AJENOS.

SOPA DE TOMATE Y TEJAS DE PAN DE HIERBABUENA
TAGLIATELLE A LA PUTANESCA
ENSALADA DE HOJAS VERDES CON GORGONZOLA, CEBOLLA FRITA Y
FRUTOS SECOS

HUEVOS FRITOS CON TORREZNOS Y PISTO
MERLUZA ASADA CON CREMA DE PATATA Y AJADA TRADICIONAL
SOLOMILLO DE CERDO CON DUXELLE Y SETAS

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
TARTA RELLENA DE ALBARICOQUE
FLAN DE COCO Y DULCE DE LECHE

UNA BEBIDA Y PAN

16,50€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO 4,5€

MINIPELOTAZO PREMIUM 6,5€

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR.
RECOGIDA EN RESTAURANTE.
ESCRÍBENOS A INFO@ELPRADAL O
LLÁMANOS AL 91 663 95 32


RESTAURANTE

Miércoles 30 de Octubre del 2024

“
OBJETIVO
DE HOY:
SER MEJOR
QUE AYER.
”

ALUBIAS CON CHORIZO Y CACHELOS DE PATATA
BRÓCOLI CON PAPADA IBÉRICA, REDUCCIÓN DE REMOLACHA Y SALSA AHUMADA
ENSALADA DE ASADOS, ESCAROLA Y ATÚN EN ACEITE

ALBÓNDIGAS CARNÍVORAS A LA JARDINERA
FRITURAS DEL MAR, BROTES TIERNOS DE LECHUGAS Y EMULSIÓN DE LIMÓN
LASAÑA VEGETAL

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO
QUESADA DE LIMÓN

UNA BEBIDA Y PAN

16,50€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO 4,5€

MINIPELOTAZO PREMIUM 6,5€

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR.
RECOGIDA EN RESTAURANTE.
ESCRÍBENOS A INFO@ELPRADAL O LLÁMANOS AL
91 663 95 32

El Pradal

RESTAURANTE

Jueves 31 de Octubre del 2024



SOPA DE COCIDO
CABALLA MARINADA SOASADA, TERIYAKI Y ALGAS
ENDIVIAS GUIADAS CON ÑOQUIS Y JAMÓN DULCE

COCIDO MADRILEÑO
MERLUZA EN SALSA VERDE, PIQUILLO Y HUEVO
ALBÓNDIGAS DE BERENJENA ASADA, CREMA DE QUESO Y
GUARNICIÓN DE HUMMUS Y MIEL

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
TIRAMISÚ
STRUDEL DE MANZANA

UNA BEBIDA Y PAN
16,50€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO 4,5€
MINIPELOTAZO PREMIUM 6,5€

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR.
RECOGIDA EN RESTAURANTE.
ESCRÍBENOS A INFO@ELPRADAL O LLÁMANOS AL 91 663 95 32

El Pradal
RESTAURANTE