

Martes 03 de septiembre del 2024



SOPA DE PEPINO Y YOGURT CON MENTA Y ENELDO
PENNE SALTEADO CON SHITAKE ,CHERRYS Y PAK CHOI
ENSALADA DE HOJAS DE ESPINACAS CON NARANJAS Y QUESO DE
CABRA Y CEBOLLA FRITA

ALBÓNDIGAS TOMATERAS CON PARMENTIER DE PATATA
LOMOS DE GALLINETA EN SALSA VERDE
BUÑUELOS DE IDIAZÁBAL CON ALI OLI DE MEMBRILLO

BROCHETA DE FRUTA FRESCA
TARTA DE KIWI
PASTEL DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

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

Miércoles 04 de septiembre del 2024



GAZPACHO DE MANZANA VERDE Y CEBOLLA ENCURTIDA
ESPAGUETIS AL AGLIO CON GULAS Y RUCÚLA FRESCA
CARPACCIO DE TOMATES CON CEBOLLETA FRESCA
Y LASCAS DE MANCHEGO

SOLOMILLO DE CERDO ASADO CON CAMELO DE OPORTO Y PATATA MENEADA
TRANCHAS DE SALMÓN CON ALI OLI DE REMOLACHA Y ENSALADA DE HIERBAS
AROMATICAS

HUEVOS A BAJA TEMERATURA CRUJIENTES SOBRE COLIFLOR TRUFADA

BROCHETA DE FRUTA FRESCA
CANUTILLOS RELLENOS DE CREMA AL BOURBON
HELADO DE FRESA, PRALINÉ DE NUECES Y CHANTILLY

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 05 de septiembre del 2024



SALMOREJO CORDOBÉS CON GUARNICIÓN DE HUEVO Y JAMÓN
LASAÑA DE BACALAO Y ESPINACAS CON BECHAMEL DE
PARMESANO
TABOULÉ CON VERDURAS DE TEMPORADA

POLLO AL CARBÓN CON ADEREZO ORIENTAL , BATATA Y TOMATES
ASADOS

LOMO DE MERLUZA A LA GALLEGA CON CACHELOS
BERENJENA RELLENA DE CARNE CON BECHAMEL GRATINADA

BROCHETA DE FRUTA FRESCA
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y SALSA DE TOFFEE
RAGÚ DE MELOCOTÓN FLAMBEADO Y ESPUMA DE YOGUR

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

Viernes 06 de septiembre del 2024



ARROZ EN PAELLA A LA MARINERA CON CALAMAR, GAMBAS Y
MEJILLÓN

AJOBLANCO DE COCO Y ARENQUES ENCURTIDOS
GYOZAS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS, VERDURAS CON SALSA
ORIENTAL

HAMBURGUESA EL PRADAL

TACO DE TERNERA EN ADOBO DE PIBIL Y PIGO DE GALLO DE PIÑA
BONITO ENCEBOLLADO CON DADOS DE PATATAS CRUJIENTES

BROCHETA DE FRUTA FRESCA

PUDDING DE CHÍA CON YOGUR Y FRUTOS ROJOS
CREMOSO DE CACAO, ESPUMA DE LECHE Y SIROPE DE CHOCOLATE

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