

Martes 12 de noviembre del 2024

VE A TU RITMO, NO
VEAS RELOJES AJENOS.

GUIISO DE MANITAS DE CERDO
PUERROS GRATINADOS CON ALIOLI DE ANCHOAS
TALLARINES MANTECADOS EN RICOTTA DE ALBAHACA Y FLORES
DULCES

FRICANDÓ DE TERNERA, SETAS Y ARROZ BASMATI EN FRUTAS
ESCARCHADAS Y VERDURA
LOMO DE CABALLA, ZANAHORIAS Y GAMBA
BERENJENA LAQUEADA, SALSA HOISIN Y BROTES TIERNOS

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO
TIRAMISÚ

UNA BEBIDA Y PAN

16,50€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO 4,5€

MINIPELOTAZO PREMIUM 6,5€

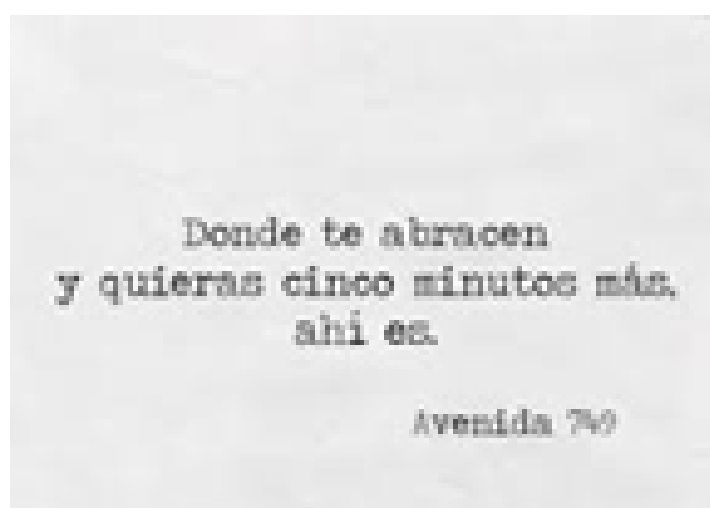
(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR.

RECOGIDA EN RESTAURANTE.

ESCRÍBENOS A INFO@ELPRADAL O

LLÁMANOS AL 91 663 95 32

Miércoles 13 de noviembre del 2024



ESTOFADO DE SETAS Y JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE ALUBIAS CON FALSA BRANDADA DE BACALAO
REVUELTO CREMOSO DE TOMATES Y CEBOLLITAS ASADAS AL
CARBÓN

CURRY ROJO DE VERDURAS CON AJETES TOSTADOS
CARRILLERA DE TERNERA, MAYONESA DE AVELLANAS, PATATAS Y
ACELGAS
GALLO A LA BRASA, ORÉGANO, AJO ASADO Y ACEITE AROMÁTICO DE
LIMÓN

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE Y PATÉ DE CANELA
TARTA SACHER CON CHANTILLY DE NATA

UNA BEBIDA Y PAN

16,50€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO 4,5€

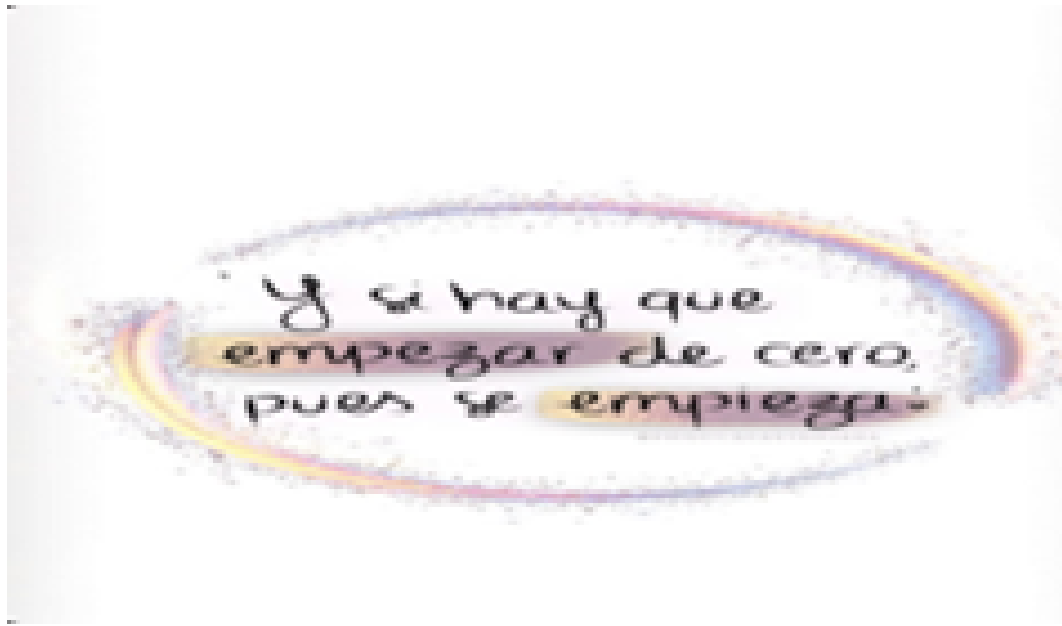
MINIPELOTAZO PREMIUM 6,5€

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

El Pradal

RESTAURANTE

Jueves 14 de noviembre del 2024



SOPA DE COCIDO

ENSALADA CREMOSA DE LECHUGA, APIO, ROQUEFORT Y NUECES
SALTEADO DE VERDURAS Y GUACAMOLE BRASEADO

COCIDO MADRILEÑO

ALBÓNDIGAS DE LUBINA EN CALDO DE MARISCO
PANCETA DE TERNERA, NABO ESCABECHADO Y ALCACHOFAS A LA
VAINILLA

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA

HOJALDRE SUFLADO, MOUSSE DE YOGURT Y CREMA AVAINILLADA
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

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

A stylized, handwritten signature logo for "El Pradal". The letters are fluid and connected, with a large, decorative flourish at the top of the 'P'.

RESTAURANTE

Viernes 15 de noviembre del 2024



ARROZ DE VERDURAS OTOÑALES
ESCABECHE DE SETAS DE TEMPORADA
CREMA DE APIO Y GUISO DE SALMOREJO

COSTILLAR DE CERDO GLASEADO, BONIATO ASADO Y MIGAS DEL
PASTOR
HAMBURGUESA EL PRADAL
SALMÓN A LA PARRILLA, CREMA DE CAVIAR Y PEREJIL CON ASADOS
VEGETALES

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA
PANACOTTA DE CAFÉ Y CREMA DE CACAO
LECHE FRITA CON TOMATE DULCE

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