

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Martes 16 de Diciembre

QUE TU SONRISA SEA EL MEJOR ADORNO

LENTEJAS DE LA ARMUÑA ESTOFADAS A FUEGO LENTO CON CHORIZO Y
PATATA **14**

CREMOSO HUMUS DE GARBANZOS CON TOTOPOS DE MAÍZ **11-14**

RAMEN DE FIDEOS DE ARROZ CON POLLO EMPANADO EN PANKO Y HUEVO
ESCALFADO **1-3-6-14**

JAMONCITOS DE POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN CON PATATAS
FRITAS **1-14**

DORADA AL HORNO CON PANADERAS **4-14**

REVUELTO MELOS DDE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y JAMÓN **3-4-7-14**

FRUTA DE TEMPORADA **FREE**

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO **1-3-7-8**

TARTALETA DE CREMA PASTELERA CON FRUTOS DEL BOSQUE **1-3-7-8**

UNA BEBIDA Y PAN

16,90€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO DE FLOR DE CAÑA 4.50€

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR (RECOGIDA EN RESTAURANTE)

HAZ TU PEDIDO EN INFO@ELPRADAL.COM O EN EL TELÉFONO 916 63 95 32



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)



(10)



(11)



(12)



(13)



(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Miércoles 17 de Diciembre

LA NAVIDAD ES EL ESPÍRITU DE DAR SIN RECIBIR

CREMA FINA DE CALABACÍN CON PICADILLO DE JAMÓN **7-14**
ESPAQUETI A LA BOLOÑESA CON PARMESANO RALLADO **1-3-7-14**
ENSALADA DE HOJAS VERDES CON ENCURTIDOS **14**



MAGRO DE CERDO ESTOFADO AL VINO TINTO CON PATATAS DADO
1-4-14

ATÚN ENCEBOLLADO TRADICIONAL CON CACHELOS **4-14**
MENESTRA DE SETAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA **1-3-4**



FRUTA DE TEMPORADA **FREE**
PANNACOTTA DE VAINILLA **3-7**
TARTA DE QUESO CASERA **1-3-7-8**



UNA BEBIDA Y PAN
16,90€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO DE FLOR DE CAÑA **4.50€**

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR (RECOGIDA EN RESTAURANTE)
HAZ TU PEDIDO EN INFO@ELPRADAL.COM O EN EL TELÉFONO 916 63 95 32



(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

(9)

(10)

(11)

(12)

(13)

(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Jueves 18 de Diciembre

QUE LA ALEGRÍA NAVIDEÑA TE ACOMPAÑE TODO EL
AÑO

SOPA DE COCIDO **1-9-14**

RISOTTO DE CHAMPIÑONES CON QUESO CREMA **7-14**

ENSALADA DE COGOLLOS CON ESCALIVADA DE VERDURAS ASADAS **14**

COCIDO COMPLETO **1-14**

LOMO DE CERDO ASADO CON SALSA DE MANZANA Y PURÉ DE
PATATAS CASERO **3-14**

FILETES DE CAZÓN A LA PLANCHA CON SALSA SUAVE DE AZAFRÁN
4-7-14

FRUTA DE TEMPORADA **FREE**

CRÉPES RELLENOS DE CREMA DE NARANJA **1-3-7-8**

PROFITEROLES DE NATA CON SALSA CALIENTE DE CHOCOLATE **1-3-7-8**

UNA BEBIDA Y PAN
16,90€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO DE FLOR DE CAÑA **4.50€**

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR (RECOGIDA EN RESTAURANTE)

HAZ TU PEDIDO EN INFO@ELPRADAL.COM O EN EL TELÉFONO 916 63 95 32



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



SULFITOS

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

(9)

(10)

(11)

(12)

(13)

(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Viernes 19 de Diciembre

CÉNTRATE HACIA DÓNDE QUIERES IR, NO EN LO QUE TEMES

ARROZ DE LA ALBUFERA CON CHIPIRONES Y ALIOLI DE TINTA DE CALAMAR **2-3-4-7-14**

ENSALADILLA RUSA CASERA CON ATÚN EN ACEITE **3-4-7-14**

SOPA MINESTRONE CON RIGATONE **1-3-14**

HAMBURGUESA CASERA CON BACON, QUESO CHEDDAR Y SALSA BBQ

1-3-7-14

ALITAS DE POLLO SALTEADAS EN SALSA DE CURRY **7-10**

BOQUERONES FRITOS CON BILBAÍNA DE PIPARRAS **1-3-4-7-14**

FRUTA DE TEMPORADA **FREE**

BIZCOCHO CASERO DE NARANJA **1-3-7**

FLAN DE QUESO **3-7**

UNA BEBIDA (AGUA, REFRESCO, DOBLE DE CERVEZA, VERDEJO, RIOJA) Y PAN

16,90€ IVA INCLUIDO

MINIPELOTAZO DE FLOR DE CAÑA 4.50€

(*) TE LO PREPARAMOS TAMBIÉN PARA LLEVAR (RECOGIDA EN RESTAURANTE)
HAZ TU PEDIDO EN INFO@ELPRADAL.COM O EN EL TELÉFONO 916 63 95 32



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)



(10)



(11)



(12)



(13)



(14)