

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Martes 02 de Diciembre

“NO TENGAS MIEDO DE FALLAR, TEN MIEDO DE NO INTENTARLO”

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON CHORIZO AHUMADO ASTURIANO **14**
UDON ORIENTAL CON TORREZNOS CRUJIENTES, HUEVO ASADO Y
CEBOLLETA CHINA **1-3-7**
ENSALADA FRESCA DE MELÓN, JAMÓN Y BROTES VERDES **14**

JAMONCITOS DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA CON ARROZ PLAF
1-3-8-14
CANELONES DE VERDURITAS SOBRE ESPEJO DE CREMA DE GUISANTES
Y BECHAMEL SUAVE **1-3-7-14**
BASTONCITOS DE BACALAO REBOZADOS CON SALSA DE PIMIENTOS
DEL PIQUILLO **1-3-4-7-14**

FRUTA DE TEMPORADA **FREE**
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE **1-3-7**
NUESTRA LEMON PIE ARTESANA **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

(1)



CRUSTÁCEOS

(2)



HUEVOS

(3)



PESCADO

(4)



CACAHUETES

(5)



SOJA

(6)



LACTEOS

(7)



FRUTOS DE
CÁSCARA

(8)



ÁPIO

(9)



MOSTAZA

(10)



SÉSAMO

(11)



MOLUSCOS

(12)



ALTRAMUCES

(13)



E-X
SULFITOS

(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Miércoles 03 de Diciembre

“HAZLO CON PASIÓN O NO LO HAGAS”

LENTEJAS DE LA ARMUÑA CON OREJA DE CERDO Y PIPARRAS **14**

TALLARINES AL LIMÓN **1-3-7**

HUEVOS RELLENOS DE BONITO CON TOMATE Y SALSA ROSA **3-4-7-14**



MAGRO DE CERDO ESTOFADO AL VINO TINTO SOBRE PURÉ DE
TUBÉRCULOS **7-14**

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ENELDO Y PANADERAS **4-7-14**

PAN BAO DE COCHINITA PIBIL CON PICO DE GALLO FRESCO **1-3-7-14**



FRUTA DE TEMPORADA **FREE**

MOUSSE DE CHOCOLATE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS **1-3-7-8**

CARROT CAKE CASERO **1-3-7**



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

(1)



CRUSTÁCEOS

(2)



HUEVOS

(3)



PESCADO

(4)



CACAHUETES

(5)



SOJA

(6)



LACTEOS

(7)



FRUTOS DE
CÁSCARA

(8)



ÁPIO

(9)



MOSTAZA

(10)



SÉSAMO

(11)



MOLUSCOS

(12)



ALTRAMUCES

(13)



SULFITOS

(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Jueves 04 de Diciembre

“LA ACTITUD LO ES TODO”

SOPA DE COCIDO *1-9-14*

BABA GANOUSH CON GRANADA Y TOTOPOS DE MAÍZ *11-14*

RISOTTO DE TRIGO TIERNO CON CHAMPIÑONES Y PAPADA IBÉRICA *1-7-14*

COCIDO COMPLETO *1-14*

VERDURITAS DE TEMPORADA Y TOFU SALTEADOS AL WOK CON SALSA
TERIYAKI *1-3-6-10-14*

FILETES DE CABALLA AL CARBÓN CON SALSA DE PUERROS Y PURÉ DE
PATATAS *4-7-14*

FRUTA DE TEMPORADA *FREE*

CREMA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS *3-7*

BIZCOCHO DE VAINILLA CON TOFFEE *1-3-7*

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

(1)



CRUSTÁCEOS

(2)



HUEVOS

(3)



PESCADO

(4)



CACAHUETES

(5)



SOJA

(6)



LACTEOS

(7)



FRUTOS DE
CÁSCARA

(8)



ÁPIO

(9)



MOSTAZA

(10)



SÉSAMO

(11)



MOLUSCOS

(12)



ALTRAMUCES

(13)



E-X
SULFITOS

(14)

El Pradal

MENÚ DEL DÍA

Viernes 05 de Diciembre

“CUANDA NADA ES SEGURO, TODO ES POSIBLE”

ARROZ DE LA ALBUFERA CON SECRETO DE CERDO AL ROMERO **3-7-14**
CREMA DE CALABAZA CON QUESO CREMA Y PIPAS TOSTADAS **1-3-7-14**
ENSALADA DE HOJAS VERDES, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y
VINAGRETA DE MÓDENA A LA MANZANA **14**



HAMBURGUESA EL PRADAL DE POLLO CON QUESO EDAM, CEBOLLA
CRUJIENTE Y BBQ **1-3-7-14**
ESCALOPES DE TERNERA RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO CON PATATA
REVOLCONA **1-3-7-14**
BOCARTES DEL CANTÁBRICO A LA BILBAÍNA CON PATATAS ASADAS
1-4-14



FRUTA DE TEMPORADA **FREE**
FLAN DE CÍTRICOS CON CARAMELO **3-7**
ARROZ CON LECHE Y CANELA **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



GLUTEN

(1)



CRUSTÁCEOS

(2)



HUEVOS

(3)



PESCADO

(4)



CACAHUETES

(5)



SOJA

(6)



LACTEOS

(7)



FRUTOS DE
CÁSCARA

(8)



APIO

(9)



MOSTAZA

(10)



SÉSAMO

(11)



MOLUSCOS

(12)



ALTRAMUCES

(13)



SULFITOS

(14)