



# 2020

MENÚS ESPECIALES

LA CASITA DE

*El Pradial*

RESTAURANTE



Calle de Belisana, 17, 28043 Madrid

25/12/2019

## COMIDA DE NAVIDAD



### APERITIVO

Ensaladilla de pulpo y langostino.

\*

### PRIMERO

Sopa bullabesa de marisco  
y pescado de roca.

\*

### SEGUNDO

Hojaldre de setas, queso fresco  
y langostinos.

\*

### TERCERO

Lomito de merluza al azafrán con  
almejas y pimiento asado.

\*

### CUARTO

Pouarda asada rellena, cebollitas  
y patatas.

\*

### POSTRE

Tronco de Navidad con  
helado de turrón.

\*

### MINARDISES.

\*

### BODEGA

Copa de cava de bienvenida.

Blanco: D.O. Rías Baixas,  
Pazo de Barrantes

Tinto: D.O. Ca la Rioja, Marqués de  
Murrieta reserva



60€ *por persona*

01/01/2019

## COMIDA AÑO NUEVO



### APERITIVO

Croquetas de risotto con boletus  
y pintada.

\*

### PRIMERO

Ensalada de zamburiñas, gambas  
y algas con vinagreta de granada.

\*

### SEGUNDO

Blinis de salmón ahumado casero  
con crema agria y huevas de trucha.

\*

### TERCERO

Merluza rellena de carabinero  
y su salsa.

\*

### CUARTO

Cochinillo en dos coccciones con  
asado de hortalizas.

\*

### POSTRE

Chocolate y café en texturas.

\*

### MINARDISES.

\*

### BODEGA

Copa de cava de bienvenida.

Blanco: D.O. Rías Baixas,  
Pazo de Barrantes

Tinto: D.O. Ca la Rioja, Marqués de  
Murrieta reserva



60€ *por persona*

06/01/2019

## COMIDA DE REYES



### APERITIVO

Croquetas de jamón y espinacas  
con gambas.

\*

### PRIMERO

Pechuga de faisán escabechada  
con setas en ensalada.

\*

### SEGUNDO

Canelón de pato y queso de oveja.

\*

### TERCERO

Corvina al horno sobre concassé de  
tomate y salteado de alcachofas.

\*

### CUARTO

Solomillo wellington a nuestra  
manera.

\*

### POSTRE

Carrot cake de reyes con chocolate  
y helado dulce de leche.

\*

### MINARDISES.

\*

### BODEGA

Copa de cava de bienvenida.

Blanco: D.O. Rías Baixas,  
Pazo de Barrantes

Tinto: D.O. Ca la Rioja, Marqués de  
Murrieta reserva



60€ *por persona*