

BIENVENIDA AL



MENÚ SEMANAL

Estás aquí porque te interesa tu alimentación y el día a día no deja que conviertas tu intención en realidad

¿Es así? Te felicito, has entrado al lugar ideal. Entre tú y yo daremos carpetazo a este limbo.

Cada jueves, tendrás a tu disposición, el planning del menú que cocinaré la siguiente semana y del que podrás elegir el plato o platos del día/días que necesites.

La calidad y el amor que le dedico a elaborar, comprar y cocinar este menú, quiero que lo veas reflejado en tus platos.

Por eso, me gusta cocinar el menú semanal para un grupo reducido de comensales, cada comida/cena. Tenlo en cuenta, no te despistes ;)

Por todo ello necesito que confirmes antes del sábado a las 10h. tu elección, y así poder darte lo más fresco del mercado. Si se te hace la boca agua con lo que vas a leer en el menú, solo tienes que mandarme un WhatsApp, con lo que necesitas. Por ej.: Comida y cena de lunes; o cena martes y comida viernes... o ¡quiero todos los días!

Pero antes quiero que conozcas qué se cocina en Ca Na Sibi:



- Alimentos saludables y naturales, sin conservantes, sin aditivos, sin refinados, sin procesados.
- Priorizando productos de proximidad, Km0, de temporada y en la medida de lo posible productos ecológicos.
- Las verduras, de payés y/o ecológicas.
- Las carnes, naturales o ecológicas.
- Los pescados, de mercado; es decir, de nuestro mar y en su defecto, libres de antibióticos.
- Los huevos, ecológicos siempre.
- Las especias y condimentos, a granel y 99% bio/ ecológico.
- Las legumbres, los cereales ecológicos...
- Proceso de elaboración de los platos totalmente artesanal, casero y consciente del equilibrio nutricional de los platos.

MENÚ SEMANAL DEL 10 AL 14 JNY 2024



CONSÚLTAME TU OPCIÓN VEGETARIANA
O TU SIBIBOWL PERSONALIZADO

COMIDA

CENA

LUNES

Ensalada de trigo sarraceno y
hortalizas

Crema fría de espárragos blancos

Escabeche suave de verduritas y pollo
campero o raya mallorquina

Salmón costra de sésamo negro con
judías verdes salteadas y cherries

MARTES

Gazpacho de albaricoques

Ensalada coleslaw con salsa de rabanitos

Ensaladilla de verdinas con rape y
aliño de naranja y curry

Albóndigas de pavo con salsa stroganoff saludable

MIÉRCOLES

Crema fría de puerro y manzana
granny smith

Tartar de tomate, escalivada y queso
feta con aliño de olivada

Sibitumbet con solomillo ibérico,
pollo campero o huevo plancha

Hamburguesas de merluza y gambas
con chips de calabacín rebozados s/g
al horno

JUEVES

Ensalada Taboulé de quinoa

Gazpacho verde

Thai curry de garbanzos con pavo/tofu
eco/langostinos

Buñuelos de bacalao al horno con
verduras marinadas

VIERNES

Crema fría de zanahoria y papaya

Gazpacho de trempó y albahaca

Moussaka de carne o vegetariana con
bechamel de calabacín

Pizza masa quinoa toppings verduras,
burrata de búfala y rúcula

