

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 21 AL 25 OCT 2024

CONSÚLTAME TU OPCIÓN VEGETARIANA
O TU SIBIBOWL PERSONALIZADO

COMIDA

CENA

LUNES

Ensalada tibia de hinojo, cherries y aceituna kalamata

Crema de guisantes

Sibishepperd's pie (pastel de carne de ternera o vegetariano con puré de coliflor)

Dorada SALVAJE papillote con verduras a la mallorquina

MARTES

Ensalada tibia de calabaza y queso halloumi

Crema de judías verdes

Paquetitos saludables de col al vapor rellenos de solomillo ibérico o pollo campero con su salsa

Salmón a la naranja con verduras salteadas

MIÉRCOLES

Crema de calabacín y aguacate

Ensalada de escalivada, cebolla morada y cherries confitados con huevo duro eco.

Wraps de col lombarda rellenos de pulled chicken, chili sin carne o langostinos marinados con crudités

Hamburguesas de merluza y gambas con chips de berenjenas y levadura nutricional

JUEVES

Ensalada de hortalizas y papaya

Crema de zanahoria y espárragos verdes

Pasta ecológica de arroz integral y teff con verduras y salsa de tomate y avellanas

Pechuga de pavo rellena de verduras con verduras marinadas

VIERNES

Ensalada de quinoa y salsa tahini

Sopa miso con tofu

Potaje de garbanzos, col kale y gambas o jamón ibérico

Pizza integral de xeixa eco, verduras y burrata búfala

