

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 28 OCT AL 01 NOV 2024



CONSÚLTAME TU OPCIÓN VEGETARIANA
O TU SIBIBOWL PERSONALIZADO

COMIDA

CENA

LUNES

Ensalada de hinojo y manzana
granny smith

Crema de judías verdes

Moussaka de pollo campero o lenteja
roja, bechamel sin lácteos

Salmón con salsa de eneldo y verduras
al vapor

MARTES

Ensalada de calabaza horneada con
granada y queso feta

Sibissoise de apio

Guiso de verdinas con sepia o pavo

Dorada Premium a la sal con verduras al horno

MIÉRCOLES

Tartar de verduras y huevo eco poché

Crema de cebolla morada

Costillar de cerdo ibérico marinado al
horno con ratatouille

Pastel de brócoli y zanahoria con salsa
de pimientos amarillos

JUEVES

Salteado de arroz rojo con frutos secos

Crema de espárragos verdes

Thai curry de verduras con pollo
campero, gambas o tofu eco

Canelones de calabacín rellenos de
bacalao

VIERNES

Ensalada de garbanzos especiada

Sopa miso con tallarines de edamame

Strogonoff de ternera con quinoa
tricolor

Pizza masa de kale sin harina toppings
verduras, burrata de búfala y rúcula

