

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 20 AL 24 ENE 2025

COMIDA

CENA

LUNES

Ensalada coleslaw con salsa de rabanitos

Crema de calabaza al curry

Escaldums de pavo con alcachofas al horno

Lubina SALVAJE a la sal con verduras a la mallorquina

MARTES

Ensalada de zanahoria especiada con salsa tahini

Sibissoise de coliflor

Verdinas con langostinos

Salmón papillote con costra de sésamo negro y verduras salteadas

MIÉRCOLES

Parmentier de chirivía y setas shiitake

Tartar de verduras con huevos de codorniz a la plancha

Wraps de espinacas sin gluten rellenos de pulled pork ibérico/ gambas marinadas/ chile sin carne con crudités

Pastel de brócoli, zanahoria y quesos con salsa de tomate a la italiana

JUEVES

Ensalada de col lombarda, manzana granny Smith y nueces de Brasil

Crema de mejillones

Guiso de lentejas caviar y arroz integral basmati y verduras

Canelones de berenjena rellenos de brandada de bacalao y bechamel de calabacín

VIERNES

Crema de puerros y pera con jamón ibérico

Ensalada de judías verdes, cherries confitados y queso feta

Pechuga de pollo campero rellena de verduritas y frutas secas con puré de boniato asado

Pizza masa de quinoa con salmón marinado casero y alcachofas confitadas

