

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 27 AL 31 ENE 2025

(E=Entrante, P = Principal)

COMIDA

CENA

LUNES
E-Zanahoria morada "ofegada"
acompañada de verduras de temporada
y jamón ibérico

E-Crema de alcachofas

P-Albóndigas pollo campero/ lentejas
con salsa de verduras y patata
prebiótica al vapor

P-Dorada PREMIUM al horno con
verduras salteadas

MARTES
E-Espiralizados de calabacín y
zanahoria con pesto de espinacas y
nueces
P-Guiso de judías blancas "barco" con
sepia

E-Sibissoise de calabacín con huevo mollet

P-Salmón papillote con costra de pistachos y verduras al
vapor

MIÉRCOLES
E-Salteado de repollo y calabaza con
frutos secos
P-Costillar de cerdo ibérico marinado
al horno con ratatouille

E-Crema de hinojo y colirábano

P- Wok de langostinos o pollo
campero con verduras y fideos de soja
negra eco

JUEVES
E- Salteado de falso arroz de brócoli
con verduritas

E-Crema de apio y chirivía

P-Thai curry de garbanzos con
verduras

P-Hamburguesas de pavo con chips de
boniato al horno

VIERNES
E-Flores de alcachofa confitadas

E-Crema de mejillones

P-Moussaka de griega vegetariana con
bechamel vegana

P-Galette de trigo sarraceno con
verduras y queso cheddar

