

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 02 AL 06 MRZ 2026

(E=Entrante, P = Principal)



COMIDA

CENA

LUNES
E- Ensalada de calabacín y mango
P- Moussaka de pollo campero y bechamel vegana

E- Crema de calabaza y coliflor al tomillo
P- Wok de langostinos con fideos de edamame eco

MARTES
E- Ensalada griega de arroz rojo eco
P- Potaje de garbanzos eco kale y gambas

E- Crema de alcachofas e hinojo
P- Salmón con costra de almendras y espárragos verdes al horno y vinagreta de cítricos

MIÉRCOLES
E- Judías verdes salteadas con cherries
P- Costillar de cerdo ibérico con puré de boniato y piña plancha

E- Sibissoise de apio

JUEVES
E- Ensalada de pepino, rabanitos y pimientos
P- Estofado cremoso de pavo y puerros con quinoa

E- Crema de champiñones
P- “Granada” de calabacín y corvina

VIERNES
E- “Tacos” de cogollos con lentejas y aliño de tofu silken eco
P- Calamares rellenos con salsa de verduras y champiñones salteados

E- Crema de col lombarda
P- Galette s/g eco de cebolletas y cheddar vintage

