

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 23 AL 27 FEB 2026

(E=Entrante, P = Principal)



COMIDA

CENA

E- Ensalada de rúcula, pera y jamón ibérico con alioli de anacardos

E- Sibissoise de calabacín y huevo mollet

LUNES

P- Pasta sin gluten eco con brócoli y pollo campero gratinada

P- Lubina Premium papillote con verduras al vapor

MARTES

E- Ensalada tibia de hinojo, cherries y aceitunas kalamata

E- Crema de espárragos verdes

P- Guiso de lentejas eco, arroz integral basmati eco y huevos eco con verduras

P- Salmón con costra de sésamo negro y espagueti de calabacín

MIÉRCOLES

E- Ensalada de quinoa con vinagreta de nueces

E- Sopa de zanahoria, naranja y jengibre

P- Escaldums de pavo con patata prebiótica al horno

P- Berenjenas rellenas de brandada de bacalao

JUEVES

E- Crema parmentier de shiitakes

E- Alcachofas a la romana

P- Sibibowl de garbanzos especiados, verduras salteadas con elección de pollo campero, gambas o tofu marinados al horno

P- Albóndigas de merluza con salsa al limón y vermicelli

VIERNES

E- Salteado de verduras con salsa de cacahuete

E- Crema de hinojo y judías verdes

P- Sibishepherd's pie de ternera o vegetariana con puré de coliflor

P- Fiambre de pollo campero, pistachos y j. ibérico con salsa de pimientos amarillos

