

# 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 13 AL 17 ABR 2026

(E=Entrante, P = Principal)



### COMIDA

### CENA

LUNES  
E- Ensalada de espárragos y fresas  
P- Albóndigas de pollo campero o vegetarianas, guiso de verduras y espagueti de calabacín

E- Crema de colirábano y chirivía  
P- Dorada Premium papillote con escalivada

### MARTES

E- Ensalada de hinojo y manzana  
P- Lentejas eco con kale y jamón ibérico

E- Crema de alcachofas

P- Salmón Premium con salsa de balsámico y verduras al vapor

### MIÉRCOLES

E- Ensalada de pepino, rabanitos y pimientos

E- Sibissoise de apio

P- Cremoso de trigo sarraceno eco con pavo y verduras

P- Wok de langostinos y verduras con fideos de edamame eco

### JUEVES

E- Brócoli al limón con costra de tomillo

E- Crema de zanahorias asadas

P- Strogonoff de ternera (sin lácteos) con quinoa eco

P- Hamburguesas de merluza y gambas con salteado de judías verdes y cherries

### VIERNES

E- Ensalada César vegana (con garbanzos eco)

E- Puerros con salsa de soja y mostaza

P- Pollo campero al vapor con miel y lima y chutney de mango

P- Sepia a la mallorquina con vermicelli

