

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 JL 2026

(E=Entrante, P = Principal)



COMIDA

CENA

LUNES

E- Crema fría de pepino, yogur de coco 100% y menta

P- Sibatumbet al vapor acabado horno con solomillo ibérico o pollo campero

E- Ensalada de escalivada, tomate km0 y huevo duro eco

P- Salmón Premium en papillote con verduras marinadas

MARTES

E- Salmorejo sin gluten

P- Pechuga de pavo rellena de albaricoques con verduras salteadas

E- Ensalada de calabacín y zanahoria con aliño de cacahuete eco

P- Dorada Premium (desespina) al horno con verduras

MIÉRCOLES

E- Crema de melón y aguacate

P- Calabacines rellenos de bacalao y mijo eco

E- Ensalada de tomate rosa km0 con burrata de búfala y pesto

P- Hamburguesas de ternera gallega caseras con puré de patata prebiótica

JUEVES

E- Salteado de mix arroces integrales eco con frutos secos

P- Thai curry de garbanzos eco con verduras y langostinos

E- Gazpacho clásico

P- Albóndigas de berenjena con puré de coliflor

VIERNES

E- Ensalada de lentejas eco, puerros y salsa de cúrcuma

P- Escaldums de pavo con quinoa

E- Gazpacho de espárragos verdes

P- Quiche sin harinas de cebolla morada, tofu silken, cherries y gírgolas

