

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE



PRIMEROS

1- CREMA DETOX DE VERDURAS

2- CREMA DE PUERRO Y PATATA

3- ALUBIAS A LA RIOJANA

4- ENSALADA DE TABULÉ DE CUSCÚS CON
TOMATES, PEREJIL Y QUESO FETA

5- ENSALADA VERDE TOSCANA

(mézclum, pollo, romero, calabacín, aceitunas
negras, parmesano, cherry y vinagreta de modena)

6- ENSALADA DE TOMATES CON CREMA DE BURRATA,
RÚCULA Y PESTO

7- QUICHE DE PUERRO Y BACON

8- PASTA AL PESTO ROSSO CON CHERRY Y RÚCULA

SEGUNDOS

10- LUBINA A LA BILBAINA CON VEGETALES

11- LOMO DE ATÚN TERIYAKI CON NOODLES VERMICELLI

12- PAD THAI DE TOFU AHUMADO Y VEGETALES

13- ALBÓNDIGAS VEGETARIANAS CON SALSA TIKKA
MASALA Y ARROZ

14- POLLO ASADO CON HIERBAS PROVENZALES Y
CUBITOS DE PATATAS

15- POLLO TIKKA MASALA CON ARROZ BASMATI

16- PAD THAI DE POLLO Y LANGOSTINOS

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS DELUXE Y KETCHUP

18- CARRILLERA IBÉRICA AL CURRY ROJO SUAVE CON
ARROS BASMATI

19- LOMO SALTADO AL ESTILO PERUANO

20- MILANESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

21- BRIOCHE DE PULLED PORK CON ENSALADA DE COL

SEGUNDOS PLATOS FIJOS

55- SECRETO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

56- PLUMA IBÉRICA CON PATATAS ASADAS

57- PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

58- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

POSTRES

23- MIX DE FRUTAS

24- PIÑA

25- MELÓN

26- PLÁTANO

27- YOGUR CON

GRANOLA

28 - BANANA BREAD

29- KIT KAT

30- DANACOL

31- MINI OREO

32- GALLETAS DIGESTIVE

Elaboramos nuestros productos en un obrador artesanal.

Nuestros productos pueden contener trazas de gluten, leche (lactosa), frutos secos, huevo, soja y otros alérgenos.

ALÉRGENOS

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE



PLATO	CONTIENE
Crema detox de verduras	Apio
Crema de puerro y patata	Apio y lactosa
Alubias a la riojana	Apio y sulfitos
Ensalada de tabulé de cuscús con tomates, perejil y queso feta	Gluten, lactosa, sulfitos y mostaza
Ensalada verde toscana con pollo al romero, calabacines asados, aceitunas negras, parmesano y cherrys con vinagreta de modena	Lactosa, sulfitos
Ensalada verde toscana con calabacines asados, aceitunas negras, parmesano y cherrys con vinagreta de modena	Lactosa, sulfitos
Ensalada de tomates con crema de burrata, rúcula y pesto	Lactosa y nueces
Quiche de puerro y bacon	Gluten, huevo y lactosa
Pasta al pesto rosso con cherry y rúcula	Gluten, lactosa y nueces
Lubina a la bilbaina con vegetales	Pescado y sulfitos
Lomo de atún teriyaki con noodles vermicelli	Pescado, gluten, sulfitos y sésamo
Pad thai de tofu ahumado y vegetales	Gluten, sulfitos, soja y sésamo
Albóndigas vegetarianas de tikka masala con arroz basmati	Soja, lactosa, apio y mostaza
Pollo asado con hierbas provenzales y cubitos de patatas	N/A
Pollo tikka masala con arroz basmati	Lactosa, apio y polvo de mostaza
Pad Thai de pollo y langostinos	Gluten, langostino, anchoas, cacahuets, sulfitos, soja y sésamo
Fingers de pollo con salsa ketchup	Gluten, lactosa y huevo
Pechuga de pollo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Pechuga de pavo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Carrillera ibérica al curry rojo suave con arroz basmati	Lactosa
Lomo saltado al estilo peruano	Soja, gluten y sulfitos
Milanesa de ternera con patatas fritas	Gluten, lactosa y huevo
Brioche de pulled pork con ensalada de col	Gluten, lactosa, sulfitos, huevo y pescado
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Banana bread	Gluten, huevo, lactosa y nueces
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten