

# menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 26 AL 30 DE ENERO



## PRIMEROS

1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA

2- CREMA DE CALABAZA, KALE Y ESPINACAS

3- CHUPE DE GALLINA

4- ENSALADA DE QUINOA

(quinoa, cherry, arándano, almendra, piña, maíz, zanahoria y vinagreta de limón)

5- ENSALADA VERDE

(mézclum, pepino, tomate, cebolla roja encurtida, aceituna negra y queso feta)

6- ENSALADA TOSCANA DE TOMATES CON HIERBAS AROMÁTICAS Y QUESO PARMESANO

7- PARRILLADA DE VERDURAS CON TOQUE DE PESTO

8- PASTA CARBONARA CON CHAMPIÑONES

## SEGUNDOS

10- LUBINA EN SALSA DE PIMIENTO DE PIQUILLO Y QUINOA SALTEADA CON BERENJENAS Y CALABACÍN CON VINAGRETA DE MANZANA Y MOSTAZA

11- PEZ ESPADA AL LIMÓN CON VEGETALES

12- NASI GORENG DE TOFU Y VERDURITAS

13- AJÍ DE POLLO CON PATATAS ASADAS

14- PARMIGIANA LIGERA DE POLLO CON ARROZ

15- NASI GORENG DE POLLO Y LANGOSTINO

16- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y KETCHUP

17- SOLOMILLO STROGONOFF CON PURÉ DE PATATAS

18- RAGOUT DE TERNERA CON TOQUE DE MOSTAZA ANTIGUA CON PATATAS Y CHAMPIÑONES

19- ROAST BEEF EN SALSA LIGERAMENTE PICANTE DE MOSTAZA CON QUINOA SALTEADA CON BERENJENAS Y CALABACÍN CON VINAGRETA DE MANZANA Y MOSTAZA

20- BURRITO DE TERNERA CON PATATAS CHIPS

(CON QUESO, ARROZ, LECHUGA, JUDÍAS NEGRAS Y MAÍZ)

## 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

28- ARROZ CON LECHE

24- PIÑA

DE COCO Y LIMA

25- MELÓN

KIT KAT

26- PLÁTANO

DANACOL

27- YOGUR CON

MINI OREO

GRANOLA

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 26 AL 30 DE ENERO



PLATO	CONTIENE
Crema de verduras de temporada	N/A
Crema de calabaza, kale y espinacas	Apio
Chupe de gallina	Apio, lactosa y sulfitos
Ensalada de quinoa	Almendra y sulfitos
Ensalada verde con pepino, tomate, cebolla roja encurtida, aceituna negra y queso feta	Lactosa, sulfitos y mostaza
Ensalada toscana de tomates con hierbas aromáticas y queso parmesano	Gluten, lactosa, sulfitos y mostaza
Parrillada de verduras con toque de pesto	Lactosa y nueces
Pasta carbonara con champiñones	Gluten, lactosa, soja y sulfitos
Lubina en salsa de pimiento de piquillo y quinoa salteada con berenjenas y calabacín con vinagreta de manzana y mostaza	Pescado, crustáceos, sulfitos y mostaza
Pez espada al limón con vegetales	Pescado
Nasi goreng de tofu y verduritas	Soja, huevo, gluten 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
Ají de pollo con patatas asadas	Lactosa, gluten, almendras, huevo y sulfitos
Parmigiana ligera de pollo con arroz	Lactosa
Nasi goreng de pollo y langostino	Langostino, huevo, gluten, soja, sésamo y sulfitos
Secreto a la brasa con patatas asadas	Sulfitos
Pluma ibérica con patatas asadas	Sulfitos
Solomillo stroganoff con puré de patatas	Lactosa, gluten, apio, mostaza y sulfitos
Ragout de ternera con toque de mostaza antigua con patata y champiñones	Mostaza, huevo, sulfitos
Roast beef en salsa ligeramente picante de mostaza con quinoa salteada con berenjenas y calabacín con vinagreta de manzana y mostaza	Mostaza, lactosa y sulfitos
Burrito de ternera con patatas chips	Gluten, lactosa y sulfitos
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Arroz con leche de coco y lima	Lactosa
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten