

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 09 AL 13 DE FEBRERO



PRIMEROS

1- CREMA DETOX DE VERDURAS

2- CREMA DE ZANAHORIA

3- ESTOFADO DE GARBANZOS CON ESPINACAS Y
HUEVO DURO

4- ENSALADA DE LENTEJAS CON VEGETALES
ASADOS Y VINAGRETA DE LIMÓN

5- ENSALADA DE PASTA GRIEGA

(pasta, tomate, aceitunas negras, queso feta y
vinagreta de yogur)

6- ENSALADA MIXTA DE ATÚN

(mézclum, atún, zanahoria, tomate huevo duro,
maíz y vinagreta)

7- BERENJENAS KADAI AL ESTILO INDIO CON PAN
NAAN

8- PASTA EN SALSA DE CALABACINES Y BACON

SEGUNDOS

10- MERLUZA A BAJA TEMPERATURA CON ARROZ DE
COLIFLOR

11- PEZ ESPADA MARINADO EN SOJA, LIMA Y
JENGIBRE CON VEGETALES

12- GNOCCHIS ALLA SORRENTINA

13- PALLARDA CON PESTO, PEPPERONATA Y CUBITOS
DE PATATAS

14- DADITOS DE POLLO EN SALSA HOISING CON
ARROZ TRES DELICIAS

15- HAMBURGUESA DE PAVO CON HUMMUS Y BONIATO
ASADO

16- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y SALSA BBQ

17- ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA CON MOJO ROJO Y
ARROZ

18- SOLOMILLO EN SALSA DE QUESO AZUL GRATINADO
CON BRIE Y CUBITOS DE PATATAS

19- LASAÑA DE RAGÚ DE LA NONNA

20- PIADINA CON JAMÓN SERRANO, CREMA DE QUESO Y
RÚCULA CON PATATAS CHIPS

SEGUNDOS PLATOS FIJOS

55- SECRETO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

56- PRESA DE CERDO DUROC 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- CHEESECAKE DE

OREO

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 09 AL 13 DE FEBRERO



PLATO	CONTIENE
Crema detox de verduras	Apio
Crema de zanahoria	Apio
Estofado de garbanzos con espinacas y huevo duro	Huevo, Apio
Ensalada de lentejas con vegetales asados y vinagreta de limón	Sulfitos y mostaza
Ensalada de pasta griega	Gluten y lactosa
Ensalada mixta de atún	Atún, huevo, mostaza y sulfitos
Berenjenas kadai estilo indio con pan naan	Gluten y lactosa
Pasta en salsa de calabacines y bacon	Gluten, soja, huevo, lactosa y sulfitos
Merluza a baja temperatura con arroz de coliflor	Merluza
Pez espada marinado en soja, lima y jengibre con vegetales	Pescado, gluten, soja y sésamo
Gnocchis alla sorrentina	Gluten, huevo y lactosa
Fingers de pollo con salsa ketchup	Gluten, lactosa, huevo y apio
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
Pallarda con pesto, peperonata y cubitos de patatas	Nueces y lactosa
Daditos de pollo en salsa hoising con arroz tres delicias	Soja, gluten, sésamo, sulfitos y huevos
Hamburguesa de pavo con hummus y boniato asado	Mostaza, huevo, lactosa, gluten, pescado, sésamo y sulfitos
Secreto a la brasa con patatas asadas	Sulfitos
Presa de cerdo Duroc con patatas asadas	Sulfitos
Entraña de ternera a la brasa con mojo rojo y arroz	Sulfitos y gluten
Solomillo en salsa de queso azul gratinado con brie y cubitos de patatas	Lactosa
Lasaña de ragú de la nonna	Gluten, apio, sulfitos, lactosa y huevo
Piadina con jamón serrano, crema de queso y rucula. Con patatas chips	Gluten, lactosa y sulfitos
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Cheesecake de Oreo	Gluten, lactosa y soja
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten