

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 16 AL 20 DE MARZO



PRIMEROS

1- CREMA DE CALABACÍN Y PARMESANO

2- CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA

3- ESTOFADO DE GARBANZOS CON ESPINACAS Y
CHORIZO

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

5- ENSALADA VERDE

(canónigos, quinoa, manzana verde, queso feta,
uvas y nueces)

6- ENSALADA CÉSAR LIGHT

(lechuga iceberg, pollo, queso parmesano,
croutons, cherry y aderezo César LIGHT)

7- PIMIENTO RELLENO DE RAGÚ DE TERNERA
GRATINADO CON QUESO

8- PASTA CARBONARA CON CHAMPIÑONES

SEGUNDOS

10- BACALAO EN SALSA DE ZANAHORIA Y COCO CON
PALITOS DE BONIATO

11- MERLUZA CON ACEITE DE ALBAHACA Y VEGETALES
ASADOS

12- DADOS DE TOFU SATAY CON BRÓCOLI, CHERRY Y
PALITOS DE BONIATO

13- POLLO TIKKA MASALA CON ARROZ

14- DADOS DE POLLO SATAY CON BRÓCOLI, CHERRY Y
PALITOS DE BONIATO

15- NOODLES AL WOK CON POLLO, CHAMPIÑONES, BOK
CHOI Y HUEVO

16- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y SALSA BBQ

17- RAGOUT DE TERNERA CON TOQUE DE MOSTAZA
ANTIGUA CON PATATA Y CHAMPIÑONES

18- CARRILLERA AL PEDRO XIMÉNEZ CON PURÉ DE
PATATAS

19- ASADO NEGRO CON ARROZ

20- TACOS DE COCHINITA PIBIL

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 CON

COULIS DE FRUTOS

ROJOS

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 16 AL 20 DE MARZO



PLATO	CONTIENE
Crema de calabacín y parmesano	Apio y lactosa
Crema de tomate y albahaca	Apio
Estofado de garbanzos con espinacas y chorizo	Apio
Ensalada de tabulé de cuscús con tomates, perejil y queso feta	Gluten, lactosa, sulfitos y mostaza
Ensalada verde con canónigos, quinoa, lascas de manzana verde, queso feta, uvas y nueces	Lactosa y nueces
Ensalada César light	Lactosa, mostaza, pescado y gluten
Pimiento relleno de ragú de ternera gratinado con queso	Apio, sulfitos y lactosa
Pasta carbonara con champiñones	Gluten, lactosa y sulfitos
Bacalao en salsa de zanahoria y coco con palitos de boniato	Pescado y sulfitos
Merluza con aceite de albahaca y vegetales asados	Pescado
Dados de tofu satay con brócoli, cherry y palitos de boniato	Soja, cacahuètes, sésamo y gluten
Fingers de pollo con salsa BBQ	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
Pollo tikka masala con arroz	Lactosa, apio y mostaza
Dados de pollo satay con brócoli, cherry y palitos de boniato	Cacahuètes, sésamo, gluten
Noodles al wok con pollo, champiñones, bok choy y huevo	Gluten y huevo
Secreto a la brasa con patatas asadas	Sulfitos
Presa de cerdo Duroc con patatas asadas	Sulfitos
Ragout de ternera con toque de mostaza antigua con patata y champiñones	Mostaza, apio, sulfitos
Carrillera al Pedro Ximénez con puré de patatas	Apio, sulfitos
Asado negro con arroz	Gluten
Tacos de cochinita pibil	Gluten y sulfitos
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Cheesecake con coulis de frutos rojos	Gluten, huevo y lactosa
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten