

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 23 AL 27 DE MARZO



PRIMEROS

1- CREMA DE ZANAHORIA

2- SALMOREJO

3- LENTEJAS VEGGIE CON KALE Y ESPINACAS

4- ENSALADA MIXTA MEDITERRÁNEA DE ATÚN
(atún, lactosa, sulfitos y mostaza)

5- ENSALADA CAPRESA MINI CON PESTO

6- ENSALADA DE PASTA BLT
(Bacon, Lechuga y Tomate)

7- JACKE POTATO
(Patata de feria)

8- PASTA EN SALSA CREMOSA DE PARMESANO
CON TOQUE DE TRUFA

SEGUNDOS

10- DORADA EN SALSA DE PIMIENTO DE PIQUILLO CON
ARROZ SALVAJE

11- ATÚN A LA PLANCHA CON VINAGRETA
MEDITERRÁNEA DE NARANJA Y ACEITUNAS CON
VEGETALES ASADOS

12- PAD THAI DE TOFU AHUMADO CON VEGETALES

13- POLLO ASADO CON GREMOLATA DE HIERBAS Y
PATATAS ASADAS

14- HAMBURGUESA DE POLLO CON HUMMUS Y
BONIATO ASADO

15- PAD THAI DE POLLO Y LANGOSTINO

16- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y SALSA BBQ

17- ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA CON
CHIMICHURRI Y PATATAS ASADAS

18- CHILLI CON CARNE

19- SOLOMILLO STROFONOFF CON PURÉ DE PATATAS

20- FOCACCIA DE JAMÓN SERRANO Y MOZZARELLA
MARINADA CON PESTO Y RÚCULA

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- NATILLA CAERA

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.