

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 20 AL 24 DE MARZO (CERRADOS EL LUNES 20)






PRIMEROS


1- CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA ESPECIADA  

2- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA  

3- ALUBIAS A LA RIOJANA  

4- ENSALADA DE POLLO ASADO, RABANITOS, CHERRY,
AGUACATE Y CEBOLLETA  

5- ENSALADA BATIDA DE TOMATE CON PARMESANO,
ALBAHACA, RÚCULA Y CEBOLLA MORADA 

6- ENSALADA DE ARROZ, ATÚN, CHERRY, MOZZARELLA Y
ACEITUNAS NEGRAS 

7- ESPINACAS A LA CREMA

8- PASTA EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOMATE CONFITADO

SEGUNDOS

10- MARMITAKO DE SALMÓN CON PATATAS  

11- ATÚN MARINADO AL MISO CON BOK CHOY 

12- LASAÑA DE PESTO Y CALABACÍN
(vegetariano)

13- POLLO AL CHILINDRÓN CON ARROZ  

14- DADOS DE PAVO SATAY CON BRÓCOLI, CHERRY Y
ALMENDRAS 

15- FINGERS DE POLLO CON SALSA BBQ

16- ROAST BEEF EN SU GRAVY CON PATATAS ASADAS AL
ROMERO  

17- TACOS AL PASTOR CON PICO DE GALLO DE PIÑA 

18- FLAMENQUINES A LA CORDOBESA CON PATATA
RÚSTICA

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  

58- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES
ASADOS  

POSTRES

23- VASITO DE FRUTA

VARIADA

24- PIÑA

25- MELÓN

26- PLÁTANO

27- YOGUR CON

GRANOLA

28- TIRAMISÚ

29- KIT KAT

30- DANACOL

31- OREO

32- GALLETAS DIGESTIVE

