

Menú Basal

Ordinary Menu

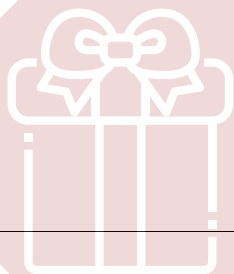
LUNES MONDAY

MARTES TUESDAY

MIÉRCOLES WEDNESDAY

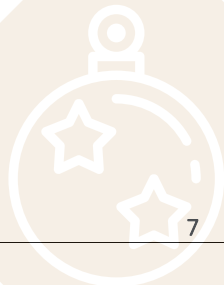
JUEVES THURSDAY

VIERNES FRIDAY



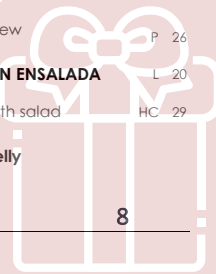
6

FESTIVO



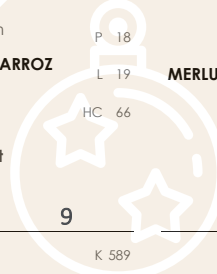
7

FESTIVO



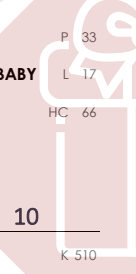
8

FESTIVO



9

FESTIVO



10

FESTIVO

13

MENESTRA EN SALSA

K 531

Vegetables stew

P 33

HUEVOS REVUELTOS CON PICADILLO DE CHORIZO

L 13

Scrambled eggs with sausage

HC 42

LÁCTEO / Dairy

20

CREMA DE VERDURAS

K 469

Vegetables cream

P 23

TORTILLA DE PATATAS CON CHORIZO

L 25

Spanish omelette with sausage

HC 49

LÁCTEO / Dairy

14

ARROZ TRES DELICIAS

K 523

Fried rice

P 26

LONGANIZA FRESCA CON ENSALADA

L 10

Sausages with salad

HC 53

FRUTA FRESCA / Fresh Fruit

21

LENTEJAS ESTOFADAS

K 517

Lentils stew

P 26

MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA

L 22

Battered hake with salad

HC 44

FRUTA FRESCA / Fresh Fruit

15

SOPA DE COCIDO

K 420

"Cocido" soup

P 19

COCIDO COMPLETO

L 15

Chickpeas stew

HC 36

GELATINA / Jelly

22

MENÚ

P 13

ESPECIAL

L 6

DE NAVIDAD

HC 51

1

ALUBIAS GUIADAS

K 516

White beans stew

P 26

NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA

L 20

Chicken nuggets with salad

HC 29

GELATINA / Jelly

8

2

CREMA ALICIA

K 542

Carrot and pumpkin cream

P 18

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON ARROZ BLANCO

L 19

Veal meatballs with rice

HC 66

FRUTA FRESCA / Fresh Fruit

9

FIDEUÁ DE POLLO

K 589

Noodle stew with chicken

P 22

MERLUZA EN SALSA VERDE

L 14

Hake with peas sauce

HC 53

FRUTA FRESCA / Fresh Fruit

16

CREMA DE BRÓCOLI

K 578

Broccoli cream

P 26

POLLO GUIADO CON PATATITAS

L 25

Chicken stew with potatoes

HC 46

FRUTA FRESCA / Fresh Fruit

17

MACARRONES CON TOMATE

K 481

Macaronni with tomato sauce

P 18

MERLUZA EN SALSA CON CALABACÍN

L 11

Hake in sauce with courgette

HC 82

LÁCTEO / Dairy

Recomendaciones Cenas

Si has comido:

1. Arroz, pasta, patatas, legumbre
2. Verduras
3. Carne
4. Pescado
5. Huevo
6. Fruta
7. Lácteo

Puedes cenar:

1. Verdura, hortaliza cruda
2. Pasta, arroz, patatas
3. Pescado o huevo
4. Carne o huevo
5. Pescado o carne
6. Lácteo o fruta
7. Fruta



Receta de Abeto de Navidad de Cacao

Elaboración:

- Precaliente el horno a 180° C.
- Desenrolle una masa de hojaldre dejándola sobre el papel que la envuelve. Unte la masa con la crema de cacao y cubra con otra lámina de masa de hojaldre.
- Con un cuchillo afilado o una rueda, corte la masa dándole forma de abeto. Forme el tronco en la base y luego haga cortes cada 2 cm, paralelos a la base sin llegar al centro. Gire 2-3 veces sobre si mismos los cortes de masa. Coloque el árbol con el papel en una bandeja de horno.
- Pincele con la clara de huevo y hornee durante 20-30 minutos (180° C). Retire del horno y deje templar (aprox. 10 minutos). Espolvoree los bordes con azúcar glas, coloque en una fuente y sirva.

Ingredientes:

- 2 láminas de masa de hojaldre rectangulares (260-280 g)
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de azúcar glas
- Crema de cacao, Nocilla o similar