



ARME SU MENÚ

¡RECUERDE!
TODOS LOS DÍAS PUEDE ARMAR EL MENÚ A SU MEDIDA.

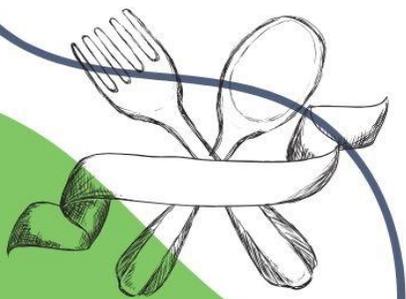
**POR \$200
EXTRAS**

OPCIONES A ELEGIR

ACOMPAÑAMIENTO	PROTEÍNA
ARROZ BLANCO	NUGGET DE POLLO O VERDURAS AL HORNO
PASTAS DEL DÍA	SALCHICHA DE PAVO COCIDA
CUS CUS	HUEVO (DURO, FRITO, REVUELTO)
PAPAS DUQUESAS	HAMBURGUESA VACUNO O VERDURAS
-	PESCADO EMPANIZADO
-	PECHUGA DE POLLO

¡IMPORTANTE!

**SE DEBE AGENDAR
CON UN DÍA DE
ANTICIPACIÓN.**





MINUTA SEMANAL

MES ABRIL - MAYO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 01	Viernes 02
ENTRADA	Pepino, zanahoria, lechuga morada	Espinaca, aceitunas, palmitos	Tomate cherry, queso, repollo morado		
PLATO DE FONDO 1	Filetitos de pollo al limón	Porotos a la jardinera	Croqueta de atún y verduras		
PLATO DE FONDO 2	Pulpa de cerdo al BBQ	Carne mechada	Lasaña pollo		
GUARNICIÓN 1	Quifaros a las finas hierbas	Papas gratinadas	Arroz al curry		
GUARNICIÓN 2	-	-	-		
HIPOCALÓRICO	Filetitos de pollo al limón con fideos integrales	Wrap carne mechada	Atún, huevo duro mix hojas verdes, tomate cherry, zanahoria		
VEGETARIANO	Hamburguesa verduras con quifaros	Porotos a la jardinera	Ensalada de lentejas		
POSTRE 1	Mousse plátano	Natilla tiramisú	Jalea durazno		
POSTRE 2	Fruta del día	Fruta del día	Fruta del día		

- **Observaciones:**
- Recuerde que puede **armar el menú a su medida**, sólo por \$200 adicionales (ver página 1).
- Menú vegetariano e hipocalórico se debe **pedir con anticipación** (Máximo 10:00 a.m.).
- 01 y 02 de mayo 2025, feriado e interferiado respectivamente.





MINUTA SEMANAL

MES MAYO					
	Lunes 05	Martes 06	Miércoles 07	Jueves 08	Viernes 09
ENTRADA	Papas mayo, lechuga, betarraga	Poroto verde, tomate, palmito	Esparrago, zanahoria, repollo verde	Pepino, coliflor, tomate	Lechuga, brócoli, zanahoria
SOPA / CREMA	Crema del día	Sopa del día	Crema del día	Sopa del día	Crema del día
PLATO DE FONDO 1	Albóndigas carne atomatadas	Lasaña	Pulpo de salchichas de pavo + huevo frito	Pollo al limón	Filete de pollo apanado
PLATO DE FONDO 2	Tortilla de verduras con pollo y queso	Lentejas parmesanas (sin guarnición)	Pescado frito	Pulpa de cerdo al horno	Bistec de vacuno
GUARNICIÓN 1	Spaguetti a la mantequilla	-	Puré a la crema	Espirales blancos o al pesto	Arroz árabe
GUARNICIÓN 2	-	-	Arroz blanco	-	Papas fritas (al horno)
HIPOCALÓRICO	Chicken bowl	Fajita atún y verduras	Pescado a la plancha con ensalada del día	Ensalada caprese de pollo	Ensalada cesar
VEGETARIANO	Albóndigas soya atomatadas con spaguetti a la mantequilla	Lasaña proteína soya	Hamburguesa verduras con guarnición del día	Fritos de verduras con espirales	Nuggets de verduras con guarnición del día
POSTRE 1	Leche nevada	Jalea piña	Bavaroise frutilla con crema chantilly	Flan de coco	Panqueques con manjar y azúcar flor
POSTRE 2	Fruta del día	Fruta del día	Frutilla con cobertura de chocolate	Fruta del día	Fruta del día

- **Observaciones:**
- Recuerde que puede **armar el menú a su medida**, sólo por \$200 adicionales (ver página 1).
- Menú vegetariano e hipocalórico se debe **pedir con anticipación** (Máximo 10:00 a.m.).





MINUTA SEMANAL

MES MAYO					
	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
ENTRADA	Mix pimentón, mix hojas verdes	Apio-palta, tomate ¡Hummus con nachos caseros!	Choclo, lechuga morada, betarraga	Brócoli, papas mayo	Esparrago, repollo morado, zanahoria
SOPA / CREMA	Sopa del día	Crema del día	Sopa del día	Crema del día	Sopa del día
PLATO DE FONDO 1	Churrascos de vacuno	Hamburguesa luco	Salsa boloñesa	Carne mechada	Nuggets de pollo
PLATO DE FONDO 2	Garbanzos (sin guarnición)	Pollo napolitano	Croqueta de pescado	Pavo al limón	Bistec vacuno con cebolla caramelizada
GUARNICIÓN 1	Puré	Arroz graneado	Tallarines	Quífaros al orégano	Papas duquesas
GUARNICIÓN 2	-	-	-	Verduras salteadas	Arroz pimentón
HIPOCALÓRICO	Churrasco vacuno, mix hojas verdes, pimentón, zanahoria	Ensalada griega con pollo	Atún, huevo, choclo, lechuga y betarraga	Ensalada del mar	Fajita de vacuno
VEGETARIANO	Garbanzos	Fajita vegetariana	Champiñón relleno con guarnición del día	Hamburguesa de verduras con guarnición del día	Fajita vegetariana
POSTRE 1	Leche asada y salsa caramelo	Jalea frutilla	Natilla manjar almendras	Flan frambuesa	Pie de limón
POSTRE 2	Fruta del día	Fruta del día	Plátano con chocolate	Fruta del día	Fruta del día

- **Observaciones:**
- Recuerde que puede **armar el menú a su medida**, sólo por \$200 adicionales (ver página 1).
- Menú vegetariano e hipocalórico se **debe pedir con anticipación** (Máximo 10:00 a.m.).
- Martes 13 de mayo 2025 **día internacional del hummus.** 





MINUTA SEMANAL

MES MAYO					
	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Jueves 22	Viernes 23
ENTRADA	Ensalada a la chilena, lechuga	Espinaca, palmitos, betarraga		Coliflor, pepino, zanahoria	Tomate, palmito, aceituna sin carozo
SOPA / CREMA	Crema del día	Sopa del día		Sopa del día	Crema del día
PLATO DE FONDO 1	Porotos con riendas (sin guarnición)	Pechuga de pollo a la plancha		Estofado de vacuno	Chorrillana
PLATO DE FONDO 2	Salsa boloñesa	Pastel de papas (sin guarnición)		Pescado frito	Filete de pollo a la mostaza
GUARNICIÓN 1	Corbatas	Arroz con zanahoria		Puré de papas	Papas al horno
GUARNICIÓN 2	-	-		Espirales tricolor	-
HIPOCALÓRICO	Huevo duro con ensalada	Pollo Teriyaki con ensalada del día		Camarones apanados con ensalada del día	Pollo a la mostaza con quínoa y ensalada
VEGETARIANO	Salsa boloñesa de soya con spaguetti	Pastel de papas con soya		Ensalada lentejas con queso	Bowl de porotos negros y verduras surtidas
POSTRE 1	Avena con leche y salsa frambuesa	Helado frutilla		Mousse vainilla	Panqueques con manjar
POSTRE 2	Fruta del día	Fruta del día		Durazno con crema	Fruta del día

- **Observaciones:**
- Recuerde que puede **armar el menú a su medida**, sólo por \$200 adicionales (ver página 1).
- Menú vegetariano e hipocalórico se debe **pedir con anticipación** (Máximo 10:00 a.m.).
- Miércoles 21 de mayo 2025 **feriado**.



MINUTA SEMANAL

MES MAYO					
	Lunes 26	Martes 27	Miércoles 28	Jueves 29	Viernes 30
ENTRADA	Papas mayo, esparrago, primavera	Guacamole, frijoles, nachos caseros	Apio-palya, betarraga, espinaca	Tomate cherry-quesillo, lechuga	Mix de lechugas, tomate, zanahoria
SOPA / CREMA	Sopa del día	Crema del día	Sopa del día	Crema del día	Sopa del día
PLATO DE FONDO 1	Lentejas guisadas (sin guarnición)	Tacos de pollo	Hamburguesa de pollo con queso, tomate y lechuga (con pan)	Pollo mongoliano	Carne al jugo
PLATO DE FONDO 2	Chapsui de ave	Torta ahogada (sándwich carne estilo barbacoa)	Cazuela de vacuno (sin guarnición)	Charquicán con huevo (sin guarnición)	Nuggets de pollo
GUARNICIÓN 1	Spaguetti a la mantequilla	-	Papas rusticas	Arroz blanco	Arroz
GUARNICIÓN 2	-	-	-	-	Papas fritas
HIPOCALÓRICO	Ensalada de pasta	Tacos de vacuno	Omelett de huevo con ensalada del día	Pollo mediterráneo	Fajita vacuno, queso, tomate, champiñón
VEGETARIANO	Lentejas guisadas	Tacos proteína de soya	Ceviche de lentejas con tostadas	Mediterráneo veggie	Falafel con ensalada del día
POSTRE 1	Natilla suspiro limeño	Tres leches	Muffin chispas de chocolate	Jalea manzana	Sémola con leche y salsa de caramelo
POSTRE 2	Frutilla con crema	Papaya	Fruta del día	Fruta del día	Fruta del día

- **Observaciones:**
- Recuerde que puede **armar el menú a su medida**, sólo por \$200 adicionales (ver página 1).
- Menú vegetariano e hipocalórico se debe **pedir con anticipación** (Máximo 10:00 a.m.).
- Martes 27 de mayo 2025 **menú temático "México"**. 
- Miércoles 28 de mayo 2025 **día internacional de la hamburguesa** (acompañada de papas rusticas). 

