

Menü

C a s a A d v e n i a t

DESAYUNOS

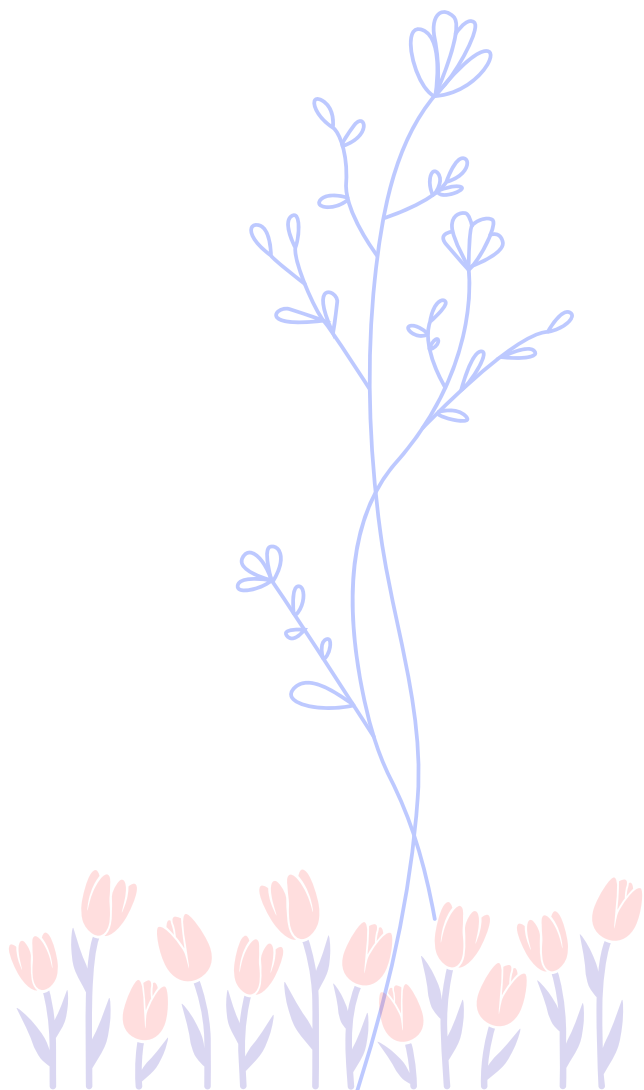
Desayuno estándar:

- Café con leche/tinto, bebida aromática.
- Pan y queso
- Huevos revueltos con jamón
- Porción de fruta fresca de temporada

Desayuno tradicional:

- Café con leche/tinto, bebida aromática.
- Mote pillo tradicional
- Porción de fruta fresca de temporada

* *Bebidas disponibles en área de servicio*



ALMUERZOS

SOPAS

Tradicional:

- Locro de papas con queso y aguacate

Con proteína:

- Caldo de res con vegetales frescos
- Consomé de pollo tradicional

Ligera / crema:

- Crema de brócoli o Coliflor con su guarnición
- Locro de lentejas de Esaú

PLATO PRINCIPAL

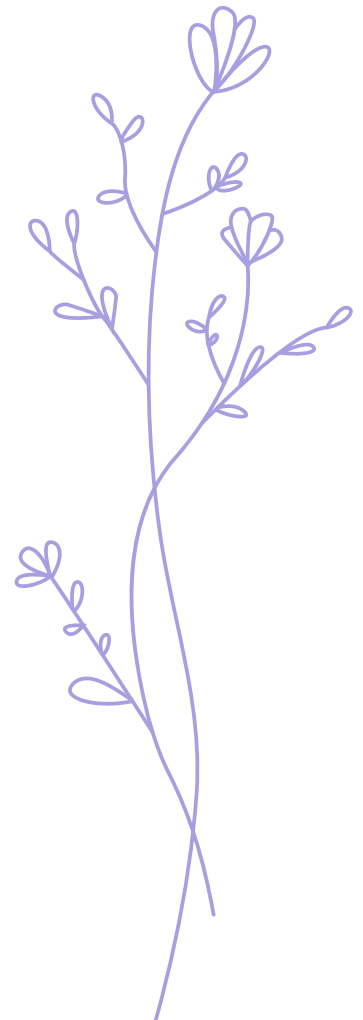
a) Opción Pollo:

- Pollo al horno al limón, hierbas y romero
- Arroz
- Ensalada de repollo casero (repollo, zanahoria, cebolla)
- Jugo del día
- Postre



b) Opción Tradicional:

- Guatita
- Arroz
- Aguacate y maduro
- Jugo
- Postre



PLATO PRINCIPAL

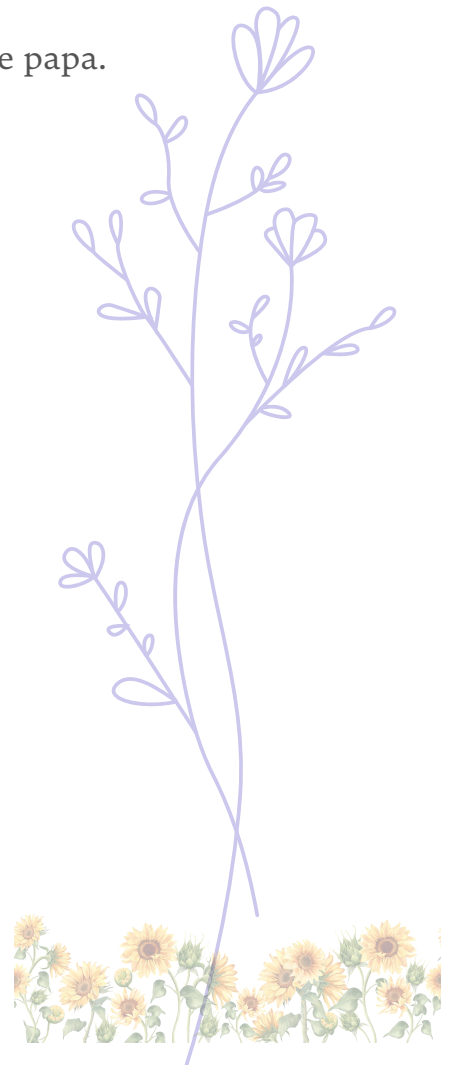
c) Opción Pescado:

- Corvina apanada
- Arroz
- Maduro frito
- Encebollado
- Jugo del día
- Postre



d) Opciones de Carne:

- Rollos de carne
 - Arroz
 - Ensalada (lechuga, pimientos cebolla y tomate) o pure de papa.
 - Jugo de temporada
 - Postre
-
- Chuleta de cerdo a la plancha
 - Arroz
 - Menestra de frejol o lenteja
 - Jugo del día
 - Postre





CENA

Merienda ligera:

- Pasta en salsa pomodoro o blanca
- Vegetales y pollo
- Colada de temporada

Merienda fuerte:

- Seco de carne o pollo
- Arroz
- Ensalada (pepinillo y perejil)
- Colada de temporada

REFRIGERIOS

Refrigerio mañana:

- Sánduche (jamón/queso) + jugo
- Sánduche de Atún + jugo

Refrigerio tarde:

- Café con tamal o humita

Por favor informar con anticipación cualquier alergia o restricción alimentaria.

