



## Alternativas de menú - Ensaladas y parrillada

### Ensaladas:

Salteado de quinoa con verduras: quinoa, zanahoria, arveja, brócoli, maíz dulce, cebolla, pimentón, soya, aceite oliva

Ensalada archie: lechuga crespa en trozos grandes, champiñones, raíces chinas, pasta con aderezo de miel mostaza

Verdura caliente: zucchini amarillos y verdes, pimentón, zanahoria, arveja verde y brócoli salteado.

Ensalada new york: variedad de lechugas, apio, uvas rojas, uvas verdes, naranja tan helo, pechuga de pollo y jamón, con nueces del Brasil y vinagreta suave.

Ensalada del chef: espinacas, albaca, rúgula, mango en cubos, fresas, pepino en tiras, nueces, mayonesa, aceite de oliva.

Ensalada cesar: variedad de lechugas, pollo, pan al horno a las finas hierbas, aceite de oliva, queso parmesano y pimienta.

Ensalada tropical: lechuga, tomate, zanahoria, pimentón, aceitunas negras, cebolla, alcaparras, palmito, espárragos blancos

Ensalada campesina: variedad de lechugas, rúgula, brócoli, maíz tierno, garbanzo, tomate cherry y vinagreta.

Ensalada griega: pepino, pimentón, cebolla roja, aceitunas negras, tomate cherry, queso, orégano, aceite oliva.

Ensalada de la casa: espinaca, lechuga, fresas, melocotón en almíbar, jugo de limón, yogurt, nueces, aceite de oliva, miel, pimienta

Ensalada andina: en una cama de lechuga, perlas de melón, papaya, fresas, melocotón en almíbar, con un aderezo de yogurt con miel, limón, mango tomy y manzana verde.