

Teca Sàbat destaca el éxito del menú semanal de sus tiendas de Sant Cugat del Vallès

El menú semanal de la Teca Sàbat es una de las opciones gastronómicas más solicitadas por los clientes en sus dos tiendas de la ciudad de Sant Cugat

La Teca Sàbat lleva muchos años apostando por ofrecer a los clientes una opción culinaria para no tener que cocinar durante el día a día, como es un menú casero semanal. El equipo de cocina de la Teca Sàbat prepara cada semana un menú diferente con una selección de productos naturales, frescos y de kilómetro 0, para conseguir una alimentación equilibrada y saludable para el cliente.

Este menú semanal incluye un primer plato, un segundo plato y un agua y está disponible cada semana para todos los clientes en las tiendas, de martes a viernes, hasta agotar existencias. Sin embargo, los clientes tienen la posibilidad de realizar el pedido por teléfono de martes a domingo en ambas tiendas. "Como se trata de un menú semanal, el equipo de cocina hace una producción de un número determinado de platos y, una vez, se acaben ya no se elaboran más", explica el equipo de cocina de la Teca Sàbat.

Ventajas de un menú semanal

El menú semanal se puede definir como un tipo de comida preparada totalmente casera elaborada por cocineros expertos y con experiencia, como lo son los de la Teca Sàbat.

La amplia tradición gastronómica de la Teca Sàbat es la mejor referencia, para cualquier cliente, ya que el menú semanal está elaborado de forma casera, desde 0 y con producto de primerísima calidad. Al igual que el resto de platos y elaboraciones, los clientes los pueden encontrar en las tiendas de la ciudad de Sant Cugat.

Este tipo de preparaciones culinarias pueden ofrecer una solución perfecta, proporcionando una comida con mucho sabor y, nutricionalmente, muy equilibrada sin la molestia de cocinar.

"El menú semanal de la Teca Sàbat está elaborado para mantener una alimentación saludable y equilibrada combinando un primer plato con ensaladas, legumbres y verduras y un segundo plato con carne o pescado", afirma el equipo de cocina de la Teca Sàbat.

Las principales ventajas que destacan de hacer un pedido del menú semanal de la Teca Sàbat son:

- Una alimentación equilibrada y saludable.
- Una dieta sana con gran variedad de productos.
- Un precio muy competitivo sin perder de vista la calidad del producto.

Disfrutar de recetas espectaculares entre semana.
Un ahorro de tu tiempo.
La comodidad de no tener que cocinar.

¿Qué tipos de platos se pueden encontrar en el menú semanal?

Cada semana el equipo de cocina de la Teca Sàbat, elabora un menú semanal equilibrado, saludable y diferente combinando los mejores productos para disfrutar de una fantástica comida.

Como primeros platos, el cliente de la Teca Sàbat puede encontrar unas lentejas guisadas con verduras, una fideuá de mariscos, un arroz con verduras, un risotto de champiñones y azafrán o una tagliatella en la putanesca, entre otros.

Por otro lado, destacan como segundos platos unos escalopines de Duroc a la pimienta verde, unos filetes de pelaya en la naranja, un bacalao a la lata, un lomo relleno de ciruelas y manzanas y un magras de Duroc asado con champiñones, entre muchos otros.

Sin lugar a dudas, cualquier cliente puede disfrutar de una muy buena alimentación entre semana escogiendo la mejor opción, como lo es el menú semanal de la Teca Sàbat. Por otro lado, cualquier cliente también puede escoger y elegir entre una amplia selección de platos de la minuta, que encontrarán fuera del menú semanal.

Datos de contacto:

Oriol Marquès
EDEON MARKETING SL
931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>