

Spanish Menu

For details of ingredients and allergens in all our dishes, please ask a member of the team.

Para los detalles de los ingredientes y alergias de todos los platos, por favor pregunte a un miembro del equipo

Steamplicity Lunch & Supper Menu

Menú de comida y cena

Starters

Entrantes

Soup of the Day

Sopa del día

White or Brown Roll and spread on request

Bollo de pan blanco o integral y mantequilla para untar a petición

Fruit Juice

Zumo de fruta

Main Courses

Platos principales

NB – Fish dishes may contain small bones

NB – Los platos de pescado pueden contener espinas pequeñas

Steamed Salmon in Hollandaise Sauce with boiled potatoes and mixed green vegetables

Salmón al vapor en salsa holandesa con patatas hervidas y salteado de verduras

Fish and Chips with peas

Fish & Chips (Pescado y patatas fritas) con guisantes

Fish Fingers and Chips with broccoli

Palitos de pescado y patatas fritas con brócoli

Steamed Fish Mornay— served with sweet potato mash

Pescado al vapor con salsa Mornay, servido con puré de boniato

Minced Beef and Onion Pie served with mashed potato and mushy peas

Pastel de carne picada y cebolla servido con puré de patata y guisantes

Cottage Pie served with carrots

Pastel de carne servido con zanahorias

Beef Casserole & Dumpling

Carne de vaca guisada y bollo o torta de harina cocida

Savoury Minced Lamb served with Boiled Potatoes and Carrots

Asado de cordero con patatas cocidas, zanahorias

Minced Lamb Curry Minced lamb and potato in a mildly spiced curry sauce, served with steamed rice

Curry de cordero. Cordero picado y patata en una ligera salsa de curry, servido con arroz al vapor

Roast Chicken with Vegetable Medley and Roast Potatoes

Pollo asado con verduras mixtas y patatas asadas

Chicken Tomato and Mascarpone Cheese Pasta

Pasta con pollo, tomate y queso mascarpone

Chicken Goujons and Potato Wedges

Tiras de pollo y cuñas de papa

Chicken Tikka Masala and Rice

Pollo en salsa Tikka Masala y arroz

Sausage and Mash with gravy and peas

Salchichas y puré de patatas con salsa de carne inglesa (gravy) y guisantes

All Day Brunch - Cumberland sausage, Bacon, mini Omelette, baked beans, Tomato and Hash Browns

Típico desayuno inglés- con salchichas, beicon, mini-tortilla francesa, alubias en salsa de tomate, tomate y el tradicional pastel frito o croqueta de patata y cebolla

Cheese and Tomato Pasta - Optional side salad on request

Pasta con queso y tomate, ensalada opcional si se requiere

Mild Coconut and Lentil Curry (Vegan) with butternut squash, chickpeas and served with steamed yellow rice

Ligero curry de lentejas y coco (vegano) con calabaza, garbanzos y servido con arroz amarillo al vapor

Spring Vegetable Risotto with soya beans and garden peas

Risotto de verduras de primavera con habas de soja y guisantes

Vegetarian « meatballs » with roast potatoes, carrots and broccoli (vegan)

«Albóndigas» vegetarianas con patatas asadas, zanahorias y brócoli (vegano)

Plain Omelette, boiled potatoes and garden peas

Tortilla francesa, patatas hervidas y guisantes

Macaroni Cheese Optional side salad on request

Macarrones con queso, ensalada simple opcional si se requiere

Vegetarian Bean Chili

Chile vegetariano de alubias

Cheese and Tomato Omelette with chips and baked beans

Tortilla de queso y tomate con patatas fritas y judías al horno

Small, Simple and Light Selection

Selección de platos pequeños, simples y ligeros

These dietary meals that are served without vegetables offer a plainer, smaller and lighter meal option

Estas comidas dietéticas que se sirven sin verduras ofrecen una selección de platos de modo más claro, con opciones de porciones más pequeñas y ligeras

Small meal Beef Casserole and a Dumpling

Comida pequeña – Guiso de ternera o Ternera a la cazuela con “dumpling” (típico bollo-torta inglesa)

Small meal Cauliflower and Broccoli Cheese

Comida pequeña Coliflor y brócoli en salsa de queso

Small meal Pasta Bolognese

Comida pequeña – Pasta a la Boloñesa

‘Meal Soups’ – served with a bread roll for a lighter alternative to a main meal

“Sopa de menú o sopas principales” – servida con pan blanco o integral, para una alternativa ligera como comida principal

Cream of Tomato Soup

Crema de tomate

Cream of Chicken Soup

Crema de pollo

Jacket Potato with choice of fillings:

“Jacket Potato” (patata asada) con diferentes opciones de acompañamiento:

Cheddar Cheese

Queso cheddar

Plain Tuna or

Atún

Tune Mayonnaise

Atún con Mahonesa

Baked Beans

Alubias cocidas en salsa de tomate

Salads and Sandwiches

Ensaladas y Sandwiches

Chicken Salad

Ensalda de pollo

Greek Salad

Ensalada griega

Tuna Salad

Ensalada de Atún

Cheddar Cheese Salad

Ensalada de queso cheddar

Egg Salad

Ensalada de huevo

Tuna Mayonnaise Sandwich on Wholemeal Bread

Sandwich de atún, pepino y mahonesa (pan integral)

Ham Cheddar and Pickle Sandwich

Jamón Sandwich de Cheddar y pepinillos

Egg Mayonnaise and Cress Sandwich on Wholemeal Bread

Sandwich de huevo, berros y mahonesa (pan integral)

Plain Cheese Sandwich

Sandwich simple de queso

Plain Ham Sandwich

Sandwich simple de jamón

Houmous and Carrot Salad Wrap (vegan)

Wrap de ensalada de houmous (puré de garbanzos con especias y zanahoria) (vegetariano-vegano)

Chicken and Lettuce Sandwich with Mayonnaise

Sándwich de pollo y lechuga con mayonesa

Desserts - hot desserts served with custard

Postres – postres calientes servidos con crema típica inglesa (custard) o natillas

Chocolate Sponge

Bizcocho de chocolate

Steamed Raspberry Jam Sponge

Bollo cocido –bizcocho- con mermelada de frambuesa servido con crema de natillas

Apple Crumble

Tartaleta de dados de manzana caramelizados con crema de natillas

Sticky Toffee and Date Pudding

Pudín de dátiles y toffee

Apple and Raisin Sponge

Bollo cocido y pasas –Bizcocho

Rhubarb and Apple Crumble

Tartaleta de dados de manzana y ruibarbo con crema de natillas

Fresh fruit – apple, banana or orange

Fruta Fresca – manzana, plátano o naranja

Tinned fruit – peach slices, pears or fruit cocktail

Macedonia de fruta – pequeños trozos mezclados de fruta (como melocotón o pera) bañados en zumo

Ambrosia Rice Pudding hot or cold

Arroz con leche opcional frío o caliente

Low Fat Ambrosia Rice Pudding hot or cold

Arroz con leche bajo en grasas opcional frío o caliente

Traditional English Trifle

Trifle Inglés Tradicional (fresa y nata)

Jelly or Sugar Free Jelly

Gelatina o gelatina sin azúcar

Fruit Yoghurt or Diet Fruit Yoghurt

Yogurt de fruta o yogurt de frutas dietéticos

Ambrosia Chocolate Custard Pot

Copa de crema de chocolate ambrosia

Ambrosia Vanilla Custard Pot

Copa de crema de vainilla ambrosia

Cheese and Biscuits

Queso y crackers –galleta salada o galleta de agua-

Ice Cream (where available)

Helado (cuando esté disponible)

Although dishes do not contain nuts in the ingredients, we cannot guarantee that traces of nuts may not be present. Please ask for our “Allergy Menu” or alert your nurse if you have a nut or other severe food allergy.

Aunque los platos no contienen frutos secos en los ingredientes, no podemos garantizar que no haya rastro de frutos secos que no deberían estar presentes. Por favor, solicite nuestro "Menú de Alergias " o alerte a su enfermera si usted tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia severa.

If you are having difficulty finding food you can eat or if you have a food allergy or a special dietary requirement, please ask a member of the catering team about dietetic suitability.

Si usted tiene alguna dificultad para encontrar alimentos que pueda comer, o si tuviese alergia a algún alimento, o requiriese una dieta especial, por favor pregunte a un miembro del equipo de catering sobre su dieta idónea y adecuada.