

Xantar-Cea

MENÚ 2

PARA ELIXIR UNHA DAS TRES OPCIÓN S*



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

Para comenzar

Gazpacho ou consomé segundo tempada.

ALÉRXENOS: GAZPACHO 12, CONSOMÉ 3, 6 e 9

OPCIÓN CARNE

Entrante

Ensalada de lombarda encurtida, con lombo afumado, millo e piñóns.

ALÉRXENOS: 6, 7 e 12

Plato principal

Peituga de polo con salsa de viño amontillado, mestura de arroces e asadillo manchego.

ALÉRXENOS: 1, 6, 7, 10 e 12

Postre

Queixo.

ALÉRXENOS: 7

OPCIÓN PESCADO

Entrante

Mestura de follas verdes, con cabaza asada, as súas pipas, sésamo e queixo azul desmigado.

ALÉRXENOS: 7 e 11

Plato principal

Pescada** á prancha con velouté de azafrán, patacas pisadas con perexil e xudías verdes salteadas.

ALÉRXENOS: 1, 2, 4, 6, 7 e 12

Postre

Pastel.

ALÉRXENOS: 1, 3 e 7

OPCIÓN PASTA

Entrante

Ensalada de remolacha e cenoria con mostaza, tomate cereixa semiseco e noces.

ALÉRXENOS: 8, 10 e 12

Plato principal

Pasta de trigo duro con salsa amatriciana, cebola crocante e queixo Emmental.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6 e 7

Postre

Froita.

Manteiga, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas, bombón.

ALÉRXENOS: 6, 7, 8 e 12

*Rogamos desculpenos ante a posibilidade da falta de elección do seu menú.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

**Todos os nosos peixes e afumados son para a prevención da parasitoses por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis

que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de prevención aplicados (conxelación a -20 °C durante polo menos 24 horas) segundo a normativa vixente.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVA

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRXENOS: 12

VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (só en traxectos de Sur).

D.O. Catalunya (só en traxectos de Nordeste).

ALÉRXENOS: 12

VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

ALÉRXENOS: 12

VIÑO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRXENOS: 12

CERVEXAS

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero laranxa, Fanta Zero limón.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

SERVIZO DE BEBIDAS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anos.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Shappire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marcas suxeitas a dispoñibilidade de produto).

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos.

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

ALÉRXENOS

1



CONTÉN
GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



OVOS

4



PEIXE

5



CACAHUETES

6



SOIA

7



LEITEIRO

8



FROITOS
DE CASCA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANS
DE SÉSAMO

12



DÍOXIDO DE XOFRE
E SULFITOS

13



LIPINAS

14



MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

renfe