

# Xantar-Cea

## MENÚ 4

PARA ELIXIR UNHA DAS TRES OPCIONS\*



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

Cogollos con espárragos brancos, noces e maionesa de albáfega.

ALÉRXENOS: 3, 8 e 12

#### Plato principal

Porco guisado ao viño de Xerez, puré de cenoria e tomiño, e espinacas con piñóns tostados.

ALÉRXENOS: 1, 6, 7, 10 e 12

#### Postre

Pastel.

ALÉRXENOS: 1, 3 e 7

### OPCIÓN PESCADO

#### Entrante

Ensalada de patacas e afumados\*\* con salsa tártara e cebola encurtida.

ALÉRXENOS: 3, 4, 10 e 12

#### Plato principal

Pescada\*\* ao vapor con salsa de sidra e pemento, puré de coliflor e améndoas e col rizada salteada.

ALÉRXENOS: 1, 2, 4, 6, 7 e 12

#### Postre

Queixo.

ALÉRXENOS: 7

### OPCIÓN PASTA

#### Entrante

Ensalada de peras, chacina e améndoas.

ALÉRXENOS: 8

#### Plato principal

Pasta de trigo duro con salsa de tres queixos e persillé.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6, 7, 10 e 12

#### 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 parasitose por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis

que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de conservación 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



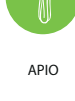
LEITEIRO

8



FROITOS DE CASCA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANS DE SÉSAMO

12



DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS

13



LIPINAS

14



MOLUSCOS

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

renfe