

Xantar-Cea

MENÚ 4

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 puntaletes con aderezo de aneto e olivas negras, pavo, ceboliña e améndoas tostadas.

ALÉRXENOS: 1 e 8

Plato principal

Guiso de polo á pementa rosa con fabiñas e trío de trigo, bulgur e arroz negro.

ALÉRXENOS: 1, 6, 7, 10 e 12

Postre

Queixo.

ALÉRXENOS: 7

OPCIÓN PESCADO

Entrante

Humus de cenoria con crudités de cogombro e abelás tostadas.

ALÉRXENOS: 8 e 11

Plato principal

Pastel de bacallau** alloarrieiro.

ALÉRXENOS: 1, 2, 4 e 7

Postre

Froita.

OPCIÓN PASTA

Entrante

Ensalada verde con cogombro, xarda** e tomates cereixa asados.

ALÉRXENOS: 4

Plato principal

Pasta orechiette con salsa cremosa de queixo e pementa negra e touciño crocante.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6 e 7

Postre

Pastel.

ALÉRXENOS: 1, 3, 7 e 8

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

ALÉRXENOS: 6, 7, 8 e 12

*Rogamos descúlpenos 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 Codornú 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 Sapphire.

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



FRITOS
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