

Xantar-Cea

MENÚ 1

PARA ELIXIR UNHA DAS TRES OPCÍONS*



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.

ALÉRGENOS: GAZPACHO 12, CONSOMÉ 3, 6 e 9

DA GRANXA

Entrante

Ensalada de puntalettes con aderezo de pesto, atún** e cebola vermella.

ALÉRGENOS: 1, 3, 4, 7 e 12

Plato principal

Estufado de tenreira á cervexa tostada, con puré de batata asada e berenxena salteada ao allo e perexil.

AALÉRGENOS: 1, 6, 7, 10 e 12

Postre

Pastel.

ALÉRGENOS: 1, 3 e 7

DA BARCA

Plato principal

Poke de salmón** afumado con arroz, alga wakame, millo e cebola en vinagre acompañado de salsa de soia sen glute.

ALÉRGENOS: 1, 4, 6, 11 e 12

Postre

Froita de tempada.

DO MUIÑO

Entrante

Ensalada de brotes verdes con fabiñas, queixo feta e tomate cereixa semi seco.

ALÉRGENOS: 7 e 12

Plato principal

Pasta de trigo duro con salsa de tomate caseira e albáfega, mini mozzarella e olivas negras.

ALÉRGENOS: 1 e 7

Postre

Cuñas de queixo e pasas.

ALÉRGENOS: 7

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

ALÉRGENOS: 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.

ALÉRGENOS: 12

VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.

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

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

ALÉRGENOS: 12

VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

ALÉRGENOS: 12

VIÑO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRGENOS: 12

CERVEXAS

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa.

Sprite.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas Cabreiroá.

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.

ALÉRGENOS



1
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
OVOS



4
PEIXE



5
CACAHUETES



6
SOIA



7
LÁCTEOS



8
FRIOS 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