

ME -  
NÚ

VIAJE A	VIAJE A
ENTRERAILES	CASALARREINA
1ª CLASE	1ª CLASE
Ptas 300	Ptas 300
seguro incluido	seguro incluido
IDA	VUELTA

# ENTRERAILES

## PASAJEROS AL TREN

<b>Jamón ibérico</b> <i>Iberian Ham</i>	16€
<b>Espárragos de Navarra</b> <i>Asparagus from Navarra</i>	12€
<b>Morcilla a la brasa con pimientos</b> <i>Grilled rice and cumin black pudding with peppers</i>	8€
<b>Rollitos de langostino en pasta brick con salsa de soja</b> <i>Prawn rolls made with filo pastry and soy sauce</i>	12€
<b>Micuit de pato con reducción de mosto y nueces</b> <i>Duck mi-cuit with reduced grape juice and walnuts</i>	14€
<b>Carpaccio de solomillo con queso parmesano y mostaza a la antigua</b> <i>Sirloin steak Carpaccio with Parmesan cheese and traditional mustard</i>	9€
<b>Alcachofas al horno</b> <i>Roasted artichokes</i>	12€
<b>Croquetas de jamón</b> <i>Ham croquettes</i>	9€
<b>Verduras a la parrilla con queso de cabra</b> <i>Grilled vegetables served with goat cheese</i>	12€
<b>Ensalada de frutas</b> <i>Fruit salad</i>	12€
<b>Ensalada con setas de temporada</b> <i>Seasonal mushroom salad</i>	13€
<b>Almejas en salsa verde</b> <i>Clams in green sauce</i>	16€

\* “Según el reglamento 1169/2011, este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.”

• SEGUNDOS •

## EN RUTA

### Pescados

<b>Bacalao confitado con salsa riojana</b> <i>Glazed cod served with 'Riojana' sauce</i>	14€
<b>Lomo de merluza con verduras</b> <i>Hake loin with vegetables</i>	16€
<b>Rodaballo a la brasa con patatas</b> <i>Charcoal-grilled turbot with chips</i>	18€
<b>Pulpo a la brasa con compota de manzana</b> <i>Charcoal-grilled octopus served with apple compote</i>	16€

### Carnes

<b>Estofado de ciervo en su salsa</b> <i>Venison casserole</i>	12€
<b>Picantón a la brasa</b> <i>Charcoal-grilled Picanton chicken</i>	11€
<b>Cordero asado</b> <i>Roast lamb</i>	18€
<b>Patorrillo</b> <i>Lamb tripe</i>	13€
<b>Carrilleras de ternera en salsa</b> <i>Beef cheeks in sauce</i>	14€
<b>Chuletillas de cordero a la brasa</b> <i>Fire-grilled lamb chops</i>	15€
<b>Solomillo de ternera con patatas y pimientos</b> <i>Beef fillet with potatoes and peppers</i>	16€
<b>Chuletón de vaca</b> <i>T-bone beef steak</i>	34€/Kg.



Nuestra cocina varía según la estación del año para ofrecerte los mejores productos.

Esperamos que disfrutes del viaje, tanto como nosotros...

## ÚLTIMA PARADA

<b>Natilla con frutos del bosque y helado de yogur</b> <i>Custard with fruits of the forest and yoghurt ice-cream</i>	3,50€
<b>Cuajada</b> <i>"Cuajada" (Traditional Spanish dairy based dessert)</i>	2,50€
<b>Arroz con leche y helado de fresa</b> <i>Rice pudding and strawberry ice-cream</i>	3,50€
<b>Pastel de chocolate con plátano</b> <i>Chocolate and banana cake</i>	3,50€
<b>Semi-esferas de chocolate con frutos secos</b> <i>Half a chocolate orb with assorted nuts and dried fruits</i>	3,50€
<b>Copa de tiramisú</b> <i>Tiramisu served in a glass</i>	3,50€
<b>Flan con helado de chocolate</b> <i>Chocolate ice cream flan</i>	3,50€
<b>Sorbete de mandarina</b> <i>Mandarin orange sorbet</i>	3,50€
<b>Torrija con helado de mantecado</b> <i>Spanish-style "French toast" with creamy natural ice cream</i>	3,50€
<b>Tarrina al whisky</b> <i>Small whisky flavoured sponge</i>	3,50€
<b>Queso curado con membrillo y nueces</b> <i>Cured cheese with quince and walnuts</i>	4,50€



TAMBIÉN PUEDES SEGUIR NUESTRA RUTA EN:

[www.enterrailles.es](http://www.enterrailles.es)

[info@enterrailles.es](mailto:info@enterrailles.es) | [f](#) [@](#)enterrailles\_