

**ESPECIALIDADE EN CARNES Á BRASA  
CELEBRACIÓN DE EVENTOS  
COMIDAS DE EMPRESA, BAUTIZOS,  
COMUNIÓN,  
CELEBRACIÓN FAMILIARES...**

**MENÚ DO DÍA - CARTA**

**SERVICIO DE CATERING**



**PONTELIÑARES, 7 - CALLOBRE  
36688 A ESTRADA - PONTEVEDRA  
T: 986 57 15 20 - M: 625 617 122  
CONTACTO@RIOLINARES.COM  
WWW.RIOLINARES.COM**





CARTA DE COMIDA PARA LEVAR

ESPECIAL NADAL 2023

TARIFAS EXCLUSIVAS PARA AS NOITES/CEAS  
DE NOITEBOA E NOITEVELLA

(Faga a súa encargga para cear na súa casa)








\*Recomendamos facer a encargga de racións cun mínimo de 24/48 horas de antelación, xa que temos un tope de encargas para esas dúas noites tan especiais. Consúltenos

#HOXENONCOCIÑO    #COMIDAPARALEVAR









#FAGOAFESTANACASAPEROENCARGOACOMIDA

Contacte con nós no **986 571 520** para facer as súas encargas  
Ou envíe unha mensaxe por  Whastapp ao **625 61 71 22**

## PARA LEVAR – RACIONES

MERLUZA Á CAZOLA  	12€(R)
BACALLAU AO FORNO   	15€(R)
SALMÓN CON LANGOSTINOS   	13€(R)
VIEIRAS AO FORNO (prezo por 1 unidade) 	4€(R)
SALPICÓN DE MARISCO    	13€(R)
RAPE CON AMEIXAS     	13€(R)
RAPE CON LANGOSTINOS     	13€(R)
AMEIXAS Á MARIÑEIRA   	Según Mercado(R)
LANGOSTINOS AO FORNO 	11€(R)

## CARNES

PALETA ou XAMÓN ASAD@ (Consultar alérxeno  	8€(R)
CODILLO ASADO 	9€(R)
XARRETE 	10€(R)
CORDEIRO 	11€(R)
CARRILLERAS DE TENREIRA 	12€(R)
CAPÓN DA CASA (Reserva con mínimo 10 días de antelación) 	12€
RABO DE TENREIR@ (Reserva con mínimo 10 días de antelación) 	12€

OS PRATOS CO SÍMBOLO (R) PRECISAN DUNHA RESERVA CUNHA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 24/48 HORAS. CONSÚLTENOS

**Adícanos 5 minutos do teu tempo. Grazas :-)**



A túa opinión  
importa e axuda



Fainos unha  
valoración e reseña

Opina  
xa en  minube

Séguenos e fai unha valoración  
@riolinares  facebook.

**VISITE AGORA [tuopinion.riolinares.com](http://tuopinion.riolinares.com)**

**AVISO IMPORTANTE: PARA A REALIZACIÓN DE PEDIDOS DE COMIDA PARA LEVAR EXPOSTOS NESTAS FOLLAS, É REQUISITO FUNDAMENTAL QUE NOS INFORME PREVIAMENTE DAS ALERXIAS OU INTOLERANCIAS QUE ALGÚN DOS COMENSAIS POIDAN TER, CO FIN DE INFORMARLLE SOBRE ALÉRXENOS QUE ESTÁN PRESENTES EN CADA PRATO E VARIANTES QUE PODEMOS ELABORAR PARA ADAPTALOS A OS COMENSAIS.**

### **Lei de Información Alimentaria (Alérxenos)**

Dacordo á Normativa 1169/2011, coñecida como Lei de Información Alimentaria (Alérxenos), dende o pasado 13 de Decembro de 2014, todo operador alimentario está obrigado a informar sobre os alérxenos presentes nos seus produtos mediante un sistema que permita identificalos claramente.

#### **¿Quen debe cumprir coa Lei de Información Alimentaria (Alérxenos)?**

Restaurantes, bares, cafeterías, hotéis, supermercados, tendas de alimentación, comedores colectivos e, en xeral, todo establecemento que ofrezca produtos envasados ou sen envasar.

As empresas de transformación alimentaria indicaran directamente no propio etiquetado do produto.

#### **¿Cales son os alérxenos dos que debo informar?**

Aínda que existen moitos posibles alérxenos, é obrigatorio informar dos que conteñan algún dos seguintes 14 elementos\*:



1. Cereais que conteñan gluten (trigo, centeo, cebada, avena, etc)
2. Crustáceos e produtos a base de crustáceos
3. Ovos e produtos a base de ovo
4. Peixe e produtos a base de peixe
5. Cacahuets e produtos a base de cacahuets
6. Soia e produtos a base de soia
7. Leite e os seus derivados
8. Froitas de cuncha (améndoas, avelás, nozes, etc)
9. Apio e produtos derivados
10. Mostaza e produtos derivados
11. Grans de sésamo e produtos a base de grans de sésamo
12. Dióxido de xofre y sulfitos
13. Altramuces e produtos a base de altramuces
14. Moluscos e produtos a base de moluscos

\* Esta lista pode modificarse ou aumentarse por parte de la Unión Europea dacordo ao seu propio criterio, polo que é preciso informarse e actualizarse sobre posibles cambios en dito listado.

Aínda que non é obrigatorio, sí é preciso informar da posibilidade de trazas ou posibles contaminacións cruzadas en materia de alérxenos nos nosos produtos.

#### **¿Cómo informar sobre a presenza de alérxenos?**

A normativa esixe que dita información sexa clara, efectiva e accesible para o cliente. Como posibles opcións temos folletos de información, carteis, indicación na carta do menú mediante iconos, etc