

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema de cabaza 14	Caldereta de porco c/ patacas	Froita
2	Garavanzos vexetais	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur 7
3	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Tortilla de patacas c/ ensalada de tomate 3	Froita
4	Xudías c/ ovo 3	Estufado de polo tradicional c/ patacas	logur 7
5	Pasta sen glute c/ tomate 13	Guiso de garavanzos c/ bacallau 4	Froita
8	FESTIVO		
9	Crema de cabaciña 14	Pasta sen glute en salsa boloñesa 13	logur 7
10	Fabas estufadas	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
11	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
12	Ensalada completa	Xamonciños de polo c/ patata cocida	logur 7
15	Crema de cenorias 14	Paella mixta 2-12-4	Froita
16	Potaxe de fabas	Tortilla c/ salsa de tomate 3	Froita
17	Minestra salteada	Guiso de polo c/ pasta sen glute 13	logur 7
18	Garavanzos vexetais	Empanada de atún (sen glute) 4-3	Froita
19	Sopa de pasta sen glute 13	Pizza de xamón sen glute e sen lactosa 7	Galletas con chocolate

Nalgúns lugares de Galicia preservan unha tradición presente tamén noutras zonas de Europa e que entronca con ritos antigos relacionados co solsticio de inverno.

Trátase do tizón ou cepo de Nadal, unha práctica relacionada coa idea do tránsito do vello ao novo e que consistía en prender un tronco de madeira que debía permanecer acendido un tempo determinado. Así o explicaron autores como Vicente Risco, quen sinalaba ademais que a cinza resultante era empregada como abono, e hai quen apunta que esa mesma materia era utilizada para curar as febres.

Nalgúns lugares, a brasa mantíñase viva ata Aninovo, noutros se acendía brevemente durante cada día como símbolo de protección do fogar e nuns poucos gardábase para prendela de novo durante as xornadas de tormenta con ese mesmo fin.

