



RESTAURANTES CON MENÚ SIN GLUTEN EN PORT AVENTURA

Se acerca la fiesta del celíaco en Port Aventura del día 18 y, tal y como os dijimos, os ponemos los restaurantes en los que podréis comer y el menú del que disponen en cada uno.

SUMARIO

Port Aventura	1
Experiencias socios	2

Nº 10
Octubre 2009

	CANTINA (MEXICO)		BBQ (FAR WEST)
ENTRANTES	ENSALADA VERDE ENSALADA YUCATAN MACARRONES ARROZ RODEO	ENTRANTES	ENSALADA VERDE ENSALADA ARIZONA MACARRONES ARROZ RODEO
SALSAS	SALSA TOMATE SALSA A LA PIMIENTA SALSA DE QUESO AZUL	SALSAS	SALSA TOMATE SALSA A LA PIMIENTA SALSA DE QUESO AZUL
PRINCIPAL	RIBS CERDO A LA BARBACOA CHURRASCO BARBACOA MUSLO POLLO ASADO CHILE CON CARNE BACALAO A LA VIZCAINA	PRINCIPAL	RIBS CERDO A LA BARBACOA CHURRASCO BARBACOA MUSLO POLLO ASADO CODILLO DE CERDO BACON CHEESEBURGUER
GUARNICIÓN	MAZORCA DE MAIZ PATATAS FRITAS PATATA ASADA VERDURAS A LA PARRILLA	GUARNICIÓN	PATATAS FRITAS CON PIEL MAZORCA DE MAIZ PATATA ASADA
POSTRE	COPA RAINBOW-GELATINA COLORES Y NATA BROCHETA FRUTA ARROZ CON LECHE TARTA	POSTRE	COPA RAINBOW-GELATINA COLORES Y NATA MACEDONIA ARROZ CON LECHE TARTA

	CANTON (CHINA ALTA)
ENTRANTES	ENSALADA VERDE MACARRONES ARROZ CHINO SICHUAN/CANTON
SALSAS	SALSA TOMATE SALSA A LA PIMIENTA SALSA DE QUESO AZUL
PRINCIPAL	RIBS CERDO A LA BARBACOA CHURRASCO BARBACOA MUSLO POLLO ASADO BUTIFARRA CON PATATAS BARBACOA BACALAO A LA VIZCAINA CANTINA
GUARNICIÓN	MAZORCA DE MAIZ PATATAS FRITAS VERDURAS A LA PARRILLA
POSTRE	COPA RAINBOW-GELATINA COLORES Y NATA MACEDONIA ARROZ CON LECHE TARTA



EXPERIENCIAS SOCIOS

Estoy mirando la Pág.. Web, y me ha sorprendido mucho leer que Royal Caribbean, ponen que tienen dieta sin gluten bajo petición mínima 3 semanas. Este año hemos realizado un crucero con ellos, teníamos la reserva desde febrero y 5 meses después en el barco, sin gluten sólo nos ofrecieron pan, y viajábamos con tres niños de 5, 4, y 2 años. Hemos puesto una reclamación y lo único que contestan es que tienen pan y otros alimentos libres de gluten por naturaleza, pero el año pasado hicimos otro crucero con Pullmantur y fue todo estupendo un 10 . Con Royal Caribbean por favor si viajan llévense pasta, galletas y un sin fin de alimentos, nosotros llevábamos los cereales para desayuno, cacao, chocolate, galletas, magdalenas y acabamos buscando por todo Nápoles y Pisa pasta sin gluten y a nosotros nos aseguraron que no tendríamos ningún problema.

Ana Belén Gutiérrez

A principios de septiembre tuve vacaciones con mis hijos y fui al Delta del Ebro. Antes de ir entré en la página Web de la asociación para apuntarme algunos restaurantes para celíacos. Un día fui a comer a un restaurante que no conocía que tenían carta para celíacos, por este motivo he decidido pasar la dirección de esta gente, por si os interesa comunicarlo. Resulta que durante el mes de marzo hasta junio tienen muchos colegios y se han encontrado con muchos casos de celiaquía.

RESTAURANT L'ESTANY

Pda. L'ENCANYISSADA

43780 AMPOSTA

TELF: 977261026—977261294

Elisenda Subira, mare del soci 7890

Nuestro hijo, Adrià Cunyat, fue diagnosticado celíaco el pasado mes de octubre de 2008 y está a dieta desde el 12/10/08.

Desde muy pequeño, debido a la zona de Cataluña donde vivimos, le enseñamos a esquiar, actualmente esquía en el Ainhoa Copos Ski Club de Baqueira Beret (club en el que la ex esquiadora olímpica española Ainhoa Ibarra es la directora técnica). Forma parte del equipo de competición infantil y este último año ha viajado a varias estaciones de esquí españolas por diversas competiciones y este verano ha estado 12 días en la estación francesa Deux Alpes (en la cadena montañosa de los Alpes) y 21 días en la estación chilena de El Colorado (en la cadena montañosa del Aconcagua) para llevar a cabo stages de pretemporada.

Nuestra valoración de todos estos viajes, dejando de banda el aprendizaje y la práctica del esquí, primer objetivo de los desplazamientos, es la independencia y conciencia que ha cogido es a la hora de decidir que comer y que saber que puede comer y que no. Siempre, antes de cada viaje, hemos hablado con los hoteles en los que iba a estar y en todos nos han ofrecido su ayuda, pero aún así, una vez allí, Adrià estaba solo para decidir que comer o no. Y lo ha aprendido solo, y lo ha hecho bien.

Desde aquí queremos animar a todos los padres y madres de niños celíacos que tienen miedo de dejar que sus hijos viajen solos, es con experiencia que ellos aprenden lo que pueden hacer y también las limitaciones que su situación les pone; nuestra experiencia es totalmente positiva.

De cara a la temporada que pronto empezará tenemos la intención de continuar con sus entrenamientos, competiciones y viajes igual que hasta ahora, o más, ya que ahora estrenará categoría nueva y más nivel y más horas de entrenos diarios. Los resultados en las carreras, si han de llegar, llegarán; si no, su mejor resultado ya lo tenemos, es consciente de sus limitaciones y eso le empuja a continuar con más fuerza...El resto, es una historia todavía por escribir.



Núria Auberni, sòcia 8688 y madre del socio 8689 y de la socia 4883