

Almuerzo

Bajo en sal

Dinar / Esmorzar / Lunch

Baix en sal Baix en sal Low-salt



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten”. Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

“Treballo des de la tradició i experimento per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobre tot, que agradin”. En Ramon no ha deixat d'explorar cada territori en la cerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui, puja a bord dels trens.

“Treballo des de la tradició i experimento per a crear receptes noves que sorprenguen i, sobretot, que agraden”. Ramon no ha cessat d'explorar cada territori en busca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seua cuina i que hui se'n puja a bord dels trens.

“My work is based on tradition and I experiment to create new recipes that surprise and, above all, that people like”. Ramón has not ceased to explore every territory in search of the best product, from the simplest to the most sophisticated. Always the centre point of his cuisine, he is now bringing it on board the trains.

Ramón Freixa

ENTRANTE

ENTRANT / STARTER

Ensalada de alcachofa y pimiento rojo al grill, con huevo de codorniz y maíz dulce.

Amanida de carxofes i pebrot vermell al grill, amb ou de guatlla i blat de moro.

Ensalada de carxofa i pimentó roig a la graella, amb ou de guatlla i dacsà dolça.

Artichoke salad and grilled red peppers, with quail eggs and sweet corn.

PLATO PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Pechuga de pollo marinada en cítricos con salsa de tomate y aceituna, arroz azafrañado, setas al ajillo y espárragos grill.

Pit de pollastre marinat en cítrics amb salsa de tomata i olives, arròs amb safrà, bolets a l'all i espàrrecs al grill.

Pit de pollastre marinat amb cítrics amb salsa de tomata i oliva, arròs ensafranat, bolets amb allada i espàrrecs a la graella.

Chicken breast marinated in citrus juice with tomato sauce and olives, saffron rice, wild mushrooms with garlic and grilled asparagus.

POSTRE

POSTRES / DESSERT

Fruta

Fruita / Fruit.

Mantequilla sin sal, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre y pinza sujetacorbata.

Café 100% arábica, infusiones variadas, bombón.

Mantega sense sal, tomàquet natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, salpebrer, passador de corbata.

Cafè 100% arábica, infusions variades, bombó.

Mantega sense sal, tomata natural, oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, salpebrer i agulla de corbata.

Cafè 100% arábica, infusions variades, bombó.

Unsalted butter, tomato spread, Oleoestepa extra virgin olive oil, vinegar, salt and pepper pots and tie bar.

100% arabica coffee, choice of herbal teas, chocolate.

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓ DE BEGUDA

BEVERAGE SELECTION

SELECCIÓN DE CAVAS

SELECCIÓ DE CAVES / SELECTION OF CAVAS

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

VINOS BLANCOS

VINS BLANCS / WHITE WINES

D.O Rueda, 75 cl.

Barbadillo*, 18,75 cl.

D.O Rueda, 18,75 cl.

* Vino Barbadillo solo en trayectos de Sur / Vi Barbadillo sol en trajectes de Sud / Vi Barbadillo només en trajectes de Sud / Wine Barbadillo only in Southern routes.

VINOS TINTOS

VINS NEGRES / RED WINES

D.O Rioja, 18,75 cl.

D.O Ribera del Duero, 18,75 cl.

D.O Catalunya*, 18,75 cl.

* Vino D.O. Catalunya solo en trayectos de Nordeste.

Vi D.O. Catalunya sol en trajectes de Nord-est / Vi D.O. Catalunya només en trajectes de Nord-est / Wine D.O. Catalunya only in Northeast routes.

VINOS ROSADOS

VINS ROSATS / ROSÉ WINES

Vino rosado, 1/5 / Vi rosat, 1/5 / Rosé wine, 1/5.

CERVEZAS

CERVESES / BEERS

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

REFRESCOS

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero,

Coca Cola Zero

Fanta Zero Naranja / Fanta Zero Taronja / Orange Fanta Zero

Tónica Nordic / Tònica Nordic / Nordic Tonic Water

Agua mineral sin gas Cabreiroá

Agua Mineral Sense Gas Cabreiroá

Still mineral water Cabreiroá

Agua mineral con gas Vichy Catalan

Agua Mineral Amb Gas Vichy Catalan

Sparkling mineral water Vichy Catalan

NÉCTARES

Don Simón Naranja / Don Simón Taronja /

Don Simón Orange

Don Simón Piña / Don Simón Pinya /

Don Simón Pineapple

Don Simón Melocotón / Don Simón Préssec /

Don Simón Peach

BRANDY Y LICORES

BRANDY AND LIQUEURS

Martini Rosso

Whisky Glenfidch 12 Años

Whisky Cutty Sark

Ginebra Nordés

Ginebra Bombay Shappire

Ron Barcelo añejo

Licor de hierbas Panizo

Pacharán Panizo



renfe

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011, tiene a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida, y expresamente, si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, consulte con nuestro personal.

En compliment del Reglament 1169/2011, teniu a la vostra disposició tota la informació alimentària dels aliments servits, i expressament, si teniu al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu amb el nostre personal.

En compliment del Reglament 1169/2011, té a la seua disposició tota la informació alimentària dels aliments servits, i expressament, si té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulte amb el nostre personal.

In accordance with Regulation 1169/2011, you have access to complete information on all the food served. We expressly encourage you to ask our staff if you have any food allergies or intolerances.