

Cena

Vegano

Sopar / Dinner

Vegà

Vegan



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 sorprenguin 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 con patata cocida, judías verdes y pipas de calabaza.

Amanida amb patata cuïta, mongetes verdes i pipes de carabassa.

Ensalada amb creïlla cuïta, bajoquetes i llavors de carabassa.

Boiled potato salad, green beans and pumkin seeds.

PLATO PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Tofu al grill con curry acompañado de ensalada de trigo con guisantes y maíz, espinacas, piquillo caramelizado y zanahoria escarchada.

Tofu al grill amb curri acompanyat d'amanida de blat de moro amb pèsols, espinacs, pebrots del piquillo caramel·litzats i pastanaga gebrada.

Tofu a la graella amb curri, acompanyat d'ensalada de blat amb pèsols i dacsca, espinacs, pimentó del piquillo caramel·litzat i carlota escarxada.

Grilled tofu with curry, accompanied by wheat salad with peas and corn, spinach, caramelised stuffing peppers and candied carrot.

POSTRE

POSTRES / DESSERT

Fruta.

Fruita / Fruit.

Aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, salpimentero y pinza sujeta corbatas.

Cafè 100% aràbica, infusions variades.

Oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, salpebrer, passador de corbata.

Cafè 100% aràbica, infusions variades.

Oli d'oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, salpebrer i agulla de corbata.

Cafè 100% aràbica, infusions variades.

Oleoestepa extra virgin olive oil, vinegar, salt and pepper pots and tie bar.

100% arabica coffee, choice of herbal teas.

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.

VINO TINTO

VIN NEGRE / RED WINE

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

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

Aigua Mineral Sense Gas Cabreiroá

Still mineral water Cabreiroá

Agua mineral con gas Vichy Catalan

Aigua 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

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 del 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.



renfe