

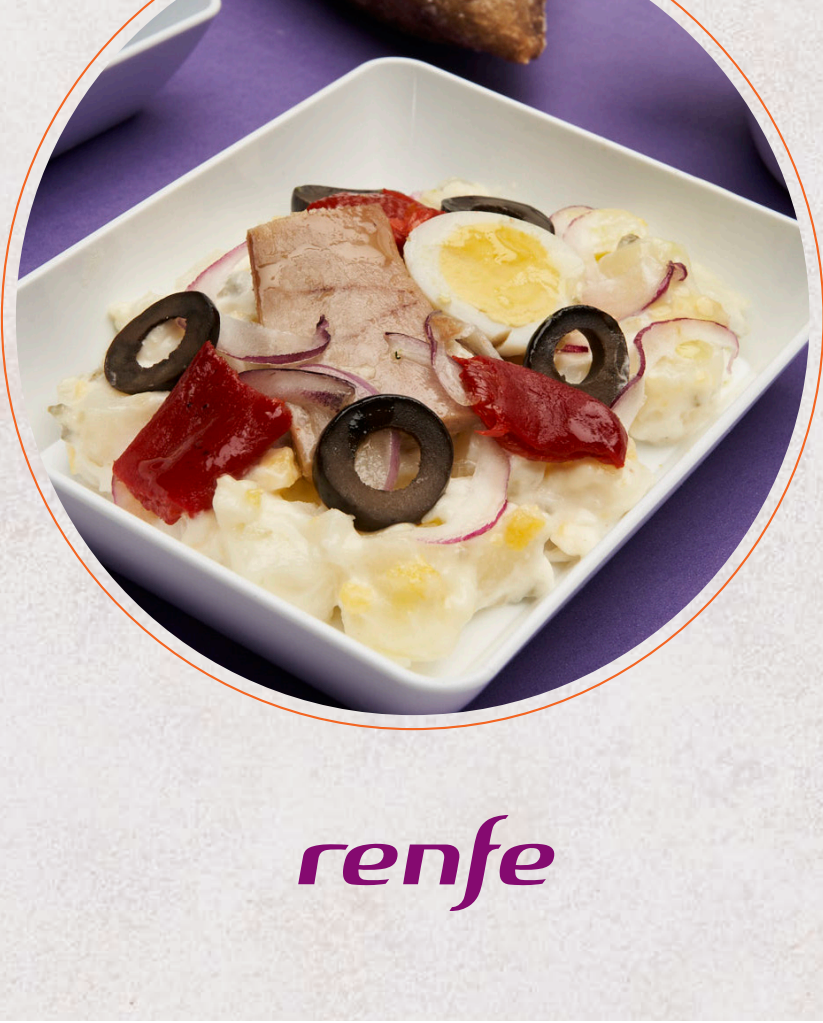
Cena

Vigilia

Sopar / Dinner

Vigília

Lent



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 de espinaca con maíz, aceitunas, remolacha y zanahoria rallada.

Amanida d’espínacs amb blat de moro, olives, remolatxa i pastanaga ratllada.

Ensalada d’espínacs amb dacsca, olives, remolatxa i carlota ratllada.

Spinach salad with corn, olives, beetroot and grated carrot.

PLATO PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Merluza* a la plancha con cebolla confitada, patatas asadas al ajo, calabaza asada y padrón frito.

Lluç a la planxa amb ceba confitada, patates amb all al forn, carabassa al forn i pebrots del padró fregits.*

Lluç a la planxa amb ceba confitada, creïlles torrades amb all, carabassa torrada i pimentó de padró fregit.*

Grilled hake with caramelised onion, baked potatoes with garlic, baked pumpkin and fried padrón peppers.*

PAN

PA / BREAD

Selección de panes.

Selecció de pans / Choice of bread.

POSTRE

POSTRES / DESSERT

Fruta.

Fruita / Fruit.

Mantequilla, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, salpimentero y pinza sujeta corbatas.

Café 100% arábica, infusiones variadas, bombón.

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

Café 100% arábica, infusions variades, bombó.

Mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, salpebrer i agulla de corbata.

Café 100% arábica, infusions variades, bombó.

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

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

*Todos nuestros pescados y ahumados son congelados según RD 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis, asegurando con ello, que cualquier posible contaminación por anisakis que pudieran tener los pescados de origen, estarán inactivas debido a los procesos de prevención aplicados (congelación a -20°C durante al menos 24 horas).

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats segons RD 1420/2006 sobre prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació per anisakis que poguessin tenir els peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores).*

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats segons RD 1420/2006 sobre prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació per anisakis que pogueren tindre els peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores).*

**All our seafood and smoked fish is frozen according to RD 1420/2006 on the prevention of parasites through anisakis, therefore ensuring that any contamination through anisakis that the fish may have from origin is inactive due to the prevention processes applied (frozen to -20°C for a minimum of 24 hours).*

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