

# Cena

Sopar / Dinner



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.

“Treball 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.

“Treball des de la tradició i experimente 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 seva 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

## PARA COMENZAR

PER A COMENÇAR / HORS D'OEUVRE

Gazpacho o Consomé según temporada<sup>1</sup>.

Gaspatxo o Consomé segons temporada<sup>1</sup>.

Gazpacho or Consommé According to the Season<sup>1</sup>.

## ENTRANTE

ENTRANT / STARTER

Ensalada de jamón de pato con frambuesa y huevo de codorniz.

Amanida de pernil d'ànec amb gerds i ous de guatlla.

Ensalada de pernil d'ànec amb gerd i ou de guatlla.

Duck ham salad with raspberries and quail egg.

## PLATO PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Merluza\* con salsa verde de coco acompañada de patatas al pimentón y alcachofas con mojo verde.

Lluç\* amb salsa verda de coco, acompanyat de patates al pebre vermell i carxofes amb mojo verd.

Lluç\* amb salsa verda de coco, acompanyat de creïlles amb pebre roig i carxofes amb mojo verd.

Hake\* in coconut green sauce accompanied by red peppered potatoe and artichokes with green dip.

## PAN

PA / BREAD

Selección de panes

Selecció de pans / Choice of Bread

## POSTRE

POSTRES / DESSERT

Pastel

Pastís / Cake

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

Café 100% arábica, infusiones variadas, bombón.

<sup>1</sup> Los trenes que hacen paradas en la línea Madrid-Barcelona-Madrid, no ofrecen este producto.

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

Cafè 100% aràbica, infusions variades, bombó.

<sup>1</sup> Els trens amb parades de la línia Madrid-Barcelona-Madrid, no ofereixen aquest producte.

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

Cafè 100% aràbica, infusions variades, bombó.

<sup>1</sup> Els trens amb parades de la línia Madrid-Barcelona-Madrid, no ofereixen aquest producte.

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

100% Arabica Coffee, choice of Herbal Teas, chocolate.

<sup>1</sup> Trains with stops on the Madrid-Barcelona-Madrid line do not offer this product.

## 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

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

\*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 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.



renfe