

Almuerzo

Bajo en azúcar



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.

Ramón Freixa

ENTRANTE

Ensalada de arroz con verduras.

PLATO PRINCIPAL

Pollo grill en salsa de cebolla acompañado por patatas pisadas, zanahoria y chirivía al vapor.

POSTRE

Fruta.

Biscotes de pan, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta.

Café 100% arábica, infusiones variadas.

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVAS

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda.

Barbadillo (solo en trayectos de Sur).

D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

VINOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

VINOS ROSADOS

Vino rosado.

CERVEZAS

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero naranja, Fanta Zero limón.

Tónica Nordic.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

LICORES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 años.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Shappire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.

renfe