

Petit-déjeuner

Céliaque



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j'expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n'a cessé d'explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine et qui aujourd'hui voyage dans les trains.

Ramón Freixa

PLAT CHAUD

Omelette nature aux tomates cerises rôties, asperges au grill et légumes rôtis.

DESSERT

Fruit.

Pain sans gluten, viennoiserie sans gluten, beurre, confiture, confiture de tomate, miel, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, sel et poivre.

Café 100 % arabica, infusions diverses.

SÉLECTION DE BOISSONS

SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

VINS BLANCS

A.O. Rueda.

D.O. La Mancha (seulement pour trajets de Sud).

Viña Sol A.O. Catalunya (seulement pour trajets de Nord-est).

VINS ROUGES

A.O. Rioja.

A.O. Ribera del Duero.

VINS ROSÉS

Vin rosé.

BIÈRES

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro orange, Fanta Zéro citron.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse.

NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis. Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

La vente de boissons alcoolisées à des mineurs de moins de 18 est formellement interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

renfe