

Almorzo

Celíaco



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

Ramón Freixa

PRATO PRINCIPAL

Tortilla francesa con tomates cereixa asados, espárrago á grella e verduras asadas.

SOBREMESA

Froita.

Pan sen glute, Bolería sen glute, manteiga, marmelada, doce de tomate, mel, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, pan sen glute, sal e pementa.

Café 100% arábica, infusións variadas.

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVA

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (só en traxectos de Sur).

D.O. Catalunya (só en traxectos de Nordeste).

VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

VIÑOS ROSADOS

Viño rosado.

CERVEXAS

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa, Fanta Zero limón.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

(Marcas suxeitas a dispoñibilidade de produto).

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos.

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

renfe