

Esmorzar

Celíac



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treballo des de la tradició i experimente per a crear receptes noves que sorprenen 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.

Ramón Freixa

PLAT PRINCIPAL

Truita francesa amb tomaques cherry rostides, espàrrec a la graella i verdures rostides.

POSTRES

Fruita.

Pa sense gluten, brioxeria sense gluten, mantega, melmelada, dolç de tomaca, mel, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, sal i pebre.

Cafè 100 % aràbica, infusions variades.

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (només en trajectes de Nord-est).

VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

VINS ROSATS

Vi rosat.

CERVESES

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

REFRESCOS

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

Fanta Zero taronja, Fanta Zero llima.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

Està prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys. L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

renfe