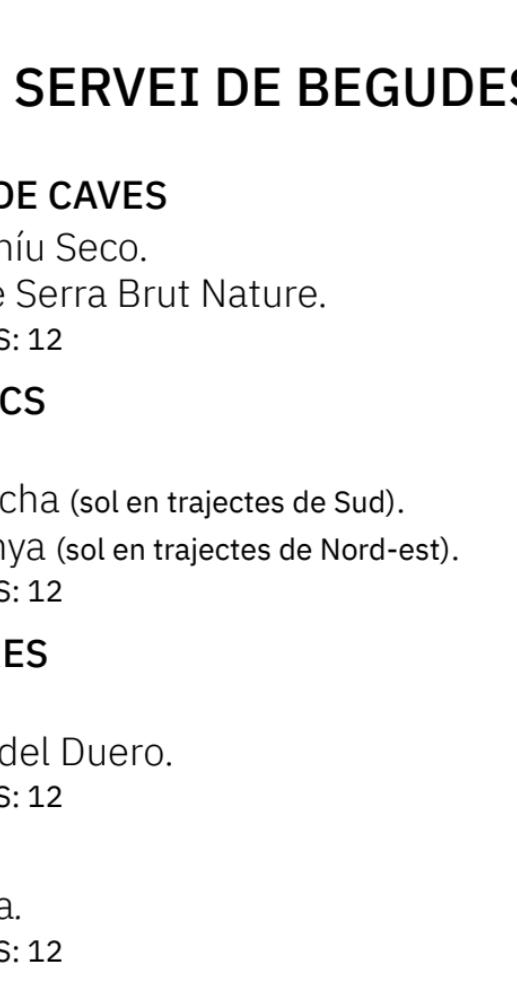


Dinar

Baix en sucre



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobretot, que agradin”. Ramon no ha deixat d'explorar cada territori a la recerca 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.

Ramón Freixa

ENTRANT

Amanida de col de cabdell i llombarda.

AL·LERGÒGENS: 6 i 11

PLAT PRINCIPAL

Pit de pollastre planxa amb salsa de curri groc, arròs amb cibulet i brocolet saltat.

AL·LERGÒGENS: 12

POSTRES

Fruita.

Pa sense sal, mantega, tomàquet natural, oli d'oliva verge extra. Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades.

AL·LERGÒGENS: 1 i 12

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

AL·LERGÒGENS

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7
CONTÉ GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PESCAT	CACAUETS	SOJA	LACTIS

8 	9 	10 	11 	12 	13 	14
FRUITS DE PELA	API	MOSTASSA	GRANS DE SÈSAM	DIÓXID DE SOFRE I SULFITS	TRAMUSSOS	MOLLUSCOS

Elaborat en un càtering on es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

En compliment de la normativa vigent, us posem a disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si teniu al·lèrgia a algun aliment, consulteu-ho amb el nostre personal.

Facilitem als nostres viatgers la possibilitat d'endur-se, sense cap cost addicional, els aliments que no hagin consumit. Consulteu 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