

Sopar

Halal



renfe



Ramón Freixa.
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprendin 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

Ensalada mediterrània.

AL·LERGÒGENS: 12

PLAT PRINCIPAL

Lluç* a la planxa amb oli d’all i julivert i creïlles forneres.

AL·LERGÒGENS: 4 i 12

PA

Selecció de pans.

AL·LERGÒGENS: 1 y 7

POSTRES

Fruita.

Mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL·LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

SELECCIÓ DE BEGUDA

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.

AL·LERGÒGENS

1



CONTÉ GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



OUS

4



PEIX

5



CACAUETS

6



SOJA

7



LACTIS

8



FRUITS DE CORFA

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS DE SÈSAM

12



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOL·LUSCOS

Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

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.

renfe