

# Dîner

Sans gluten



*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*

## ENTRÉE

Salade méditerranéenne.

ALLERGÈNES: 12

## PLAT CHAUD

Colin au grill\* à l'huile d'ail et persil et pommes de terre boulangères.

ALLERGÈNES: 4 et 12

## DESSERT

Fruta.

Pain sans gluten, beurre, tomate nature, huile d'olive extra vierge

Oleoestepa, vinaigre, sel et poivre. Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES: 3, 6, 7 et 12

## SÉLECTION DE BOISSONS

### SÉLECTION DE CAVAS

Cava Codorníu Sec.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALLERGÈNES: 12

### VINS BLANCS

A.O. Rueda.

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

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

ALLERGÈNES: 12

### VINS ROUGES

A.O. Rioja.

A.O. Ribera del Duero.

ALLERGÈNES: 12

### VINS ROSÉS

A.O.C. Rioja.

ALLERGÈNES: 12

### 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.

### SERVICE DE BOISSONS

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 ans.

Whisky Cutty Sark.

Gin Nordés.

Gin Bombay Shappire.

Rhum Barceló vieilli.

Liqueur d'herbes Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques soumises à la disponibilité des produits).

### ALLERGÈNES

1



CONTENANT  
DU GLUTEN

2



CRUSTACÉS

3



OEUFS

4



POISSONS

5



ARACHIDES

6



SOJA

7



LAITIERS

8



FRUITS  
A COQUES

9



CÉLERIE

10



MOUTARDE

11



GRAINES  
DE SÉSAME

12



ANHYDRIDE SULFU-  
REUX ET SULFITES

13



LUPINS

14



MOLLUSQUES

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

\*Tous nos poissons et produits fumés sont congelés pour éviter la parasitose due à Anisakis, garantissant ainsi que toute éventuelle contamination que pourrait avoir le poisson d'origine sera inactive grâce aux processus appliqués (congélation à -20 °C pendant au moins 24 heures) selon réglementation en vigueur.

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*