

Desayuno

Bajo en sal



renfe



Ramón Freixa.
Castellfolit de Riubregós, 1971.

“Trabajo desde la tradición y experimento para crear nuevas recetas que sorprendan y, sobre todo, que gusten”. Ramón no ha cesado de explorar cada territorio en busca del mejor producto, desde el más sencillo hasta el más sofisticado, siempre protagonista en su cocina y que hoy sube a bordo de los trenes.

Ramón Freixa

PLATO PRINCIPAL

Tortilla francesa con perejil, calabacín salteado con tomillo y tomates cherrys salteados en hierbas provenzales.

ALÉRGENOS: 3

POSTRE

Fruta.

Pan sin sal, bollería, mantequilla, mermelada, dulce de tomate, miel, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre. Café, infusiones variadas.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6, 7 y 12

SELECCIÓN DE BEBIDA

SELECCIÓN DE CAVAS

Cava Codorníu Seco.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRGENOS: 12

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda.
D.O. La Mancha (solo en trayectos de Sur).
D.O. Catalunya (solo en trayectos de Nordeste).

ALÉRGENOS: 12

VINOS TINTOS

D.O. Rioja.
D.O. Ribera del Duero.

ALÉRGENOS: 12

VINO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRGENOS: 12

CERVEZAS

Heineken.
Heineken 0,0%.
Cruzcampo Gran Reserva.

REFRESCOS

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

Fanta Zero naranja, Fanta Zero limón.

Tónica Nordic.

Agua mineral sin gas Cabreiroá.

Agua mineral con gas.

NÉCTARES

Don Simón naranja.

Don Simón piña.

Don Simón melocotón.

ALÉRGENOS



Elaborado en un catering en el que se preparan alimentos susceptibles de provocar alergias alimentarias.

En cumplimiento de la normativa vigente, ponemos a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor consulte con nuestro personal.

Facilitamos a nuestros viajeros la posibilidad de llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido. Consulte a nuestras tripulaciones.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

renfe