

# Esmorzo-Sopar

## MENÚ 2

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS\*



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*

### Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL-LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

### OPCIÓ CARN

#### Entrant

Amanida de llombarda envinagrada, amb llom fumat, blat de moro i pinyons.

AL-LERGÒGENS: 6, 7 i 12

#### Plat principal

Pit de pollastre amb salsa de vi amontillat, mescla d'arrossos i asadillo manxec.

AL-LERGÒGENS: 1, 6, 7, 10 i 12

#### Postres

Formatge.

AL-LERGÒGENS: 7

### OPCIÓ PEIX

#### Entrant

Mescla de fulles verdes, amb carbassa escalivada, les seves pipes, sèsam i formatge blau esmicolat.

AL-LERGÒGENS: 7 i 11

#### Plat principal

Lluç\*\* a la planxa amb velouté de safrà, patates esclafades amb julivert i mongeta tendra saltada.

AL-LERGÒGENS: 1, 2, 4, 6, 7 i 12

#### Postres

Pastís.

AL-LERGÒGENS: 1, 3 i 7

### OPCIÓ PASTA

#### Entrant

Amanida de remolatxa i pastanaga amb mostassa, cirerol semisec i nous.

AL-LERGÒGENS: 8, 10 i 12

#### Plat principal

Pasta de blat dur amb salsa amatriciana, ceba cruixent i formatge emmental.

AL-LERGÒGENS: 1, 3, 6 i 7

#### Postres

Fruita.

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

AL-LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

\*Preguem que ens disculpi davant la possibilitat de la falta d'elecció del seu menú.

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

\*\*Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosis per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible contaminació que poguessin tenir els

peixos d'origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20°C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

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

## SERVEI DE BEGUDES

### SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL-LERGÒGENS: 12

### VINS BLANCS

D.O. Rueda.

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

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

AL-LERGÒGENS: 12

### VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

AL-LERGÒGENS: 12

### VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL-LERGÒGENS: 12

### CERVESES

Heineken.

Heineken 0,0%.

Cruzcampo Gran Reserva.

### REFRESCOS

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

Fanta Zero taronja, Fanta Zero llimona.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

### NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

### SERVEI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Shappire.

Ron Barcelo añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

Està prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.

L'abús d'alcohol és perillós per a la salut.

### AL-LERGÒGENS

1



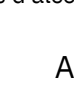
CONTÉ GLUTEN

2



CRUSTACIS

3



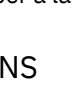
OUS

4



PESCAT

5



CACAUETS

6



SOJA

7



LACTIS

8



FRUITS DE PELA

9



API

10



MOSTASSA

11



GRANS DE SÈSAM

12



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOLLUSCOS

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

renfe