

Esmorze-Sopar

MENÚ 1

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.

Ramon Freixa

Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

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

OPCIÓ CARN

Entrant

Ensalada de llombarda adobada, amb llom fumat, dacsca 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 carabassa rostida amb les seues pipes, sèsam i formatge blau esmollat.

AL-LERGÒGENS: 7 i 11

Plat principal

Lluç** a la planxa amb velouté de safrà, creïlles xafades amb julivert i bajoqueta saltejada.

AL-LERGÒGENS: 1, 2, 4, 6, 7 i 12

Postres

Pastís.

AL-LERGÒGENS: 1, 3 i 7

OPCIÓ PASTA

Entrant

Ensalada de remolatxa i carlota amb mostassa, cherry semisec i anous.

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, tomaca 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 disculpe davant la possibilitat de la falta d'elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vostè té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte 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 per anisakis que pogueren tindre els peixos d'origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20 °C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d'emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.
Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL-LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.
D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).
D.O. Catalunya (només 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 llima.

Tònica Nordic.
Aigua mineral sense gas Cabreiroá.

Aigua mineral amb gas.

NÈCTARS

Don Simón taronja.
Don Simón pinya.
Don Simón préssec.

SERVICI DE BEGUDES

Martini Rosso.
Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.
Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Shappire.
Ron Barceló 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.

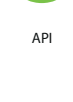
AL-LERGÒGENS

1



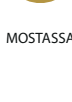
CONTÉ GLUTEN

2



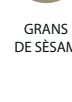
CRUSTACIS

3



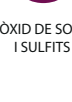
OUS

4



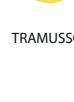
PEIX

5



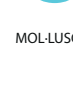
CACAUETS

6



SOJA

7



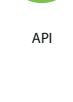
LACTIS

8



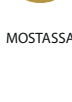
FRUITS DE CORFA

9



API

10



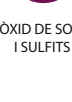
MOSTASSA

11



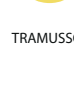
GRANS DE SÈSAM

12



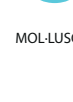
DÍOXID DE SOFRE I SULFITS

13



TRAMUSSOS

14



MOL-LUSCOS

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

renfe