

# Desayuno

## MENÚ 4

A ELEGIR UNA DE LAS TRES OPCIONES\*



renfe



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit 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*

### OPCIÓN CALIENTE

#### Plato principal

Frittata de chalotas y bacón.

ALÉRGENOS: 3 y 7

#### Pan

Selección de panes.

ALÉRGENOS: 1 y 7

#### Postre

Yogur griego natural sin azúcar.

ALÉRGENOS: 7

### OPCIÓN FRÍA

#### Plato principal

Surtido con salmón\*\* ahumado, pechuga de pollo y queso curado, acompañados de zanahoria y queso con cebollino.

ALÉRGENOS: 4 y 7

#### Pan

Selección de panes.

ALÉRGENOS: 1 y 7

#### Postre

Yogur griego con trozos de fresa.

ALÉRGENOS: 7

### OPCIÓN SALUDABLE

#### Plato principal

Bol de fruta.

#### Postre

Yogur griego natural sin azúcar.

ALÉRGENOS: 7

Bollería, mantequilla, mermelada, dulce de tomate, miel, tomate natural, aceite de oliva virgen extra Oleoestepa, vinagre, sal y pimienta.

Café, infusiones variadas, bombón.

ALÉRGENOS: 1, 3, 6, 7, 8 y 12

\*Rogamos nos disculpe ante la posibilidad de la falta de elección de su menú.

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.

\*\*Todos nuestros pescados y ahumados son congelados para la prevención de la parasitosis por anisakis asegurando, con ello, que cualquier posible

contaminación que pudieran tener los pescados de origen, estará inactiva debido a los procesos aplicados

(congelación a -20 °C durante al menos 24 horas) según la normativa vigente.

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

## 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

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

### 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.

(Marcas sujetas a disponibilidad de producto).

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

### ALÉRGENOS

1



CONTIENE  
GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADO

5



CACAHUETES

6



SOJA

7



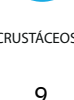
LÁCTEOS

8



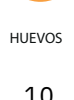
FRUTOS  
DE CÁSCARA

9



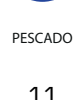
APIO

10



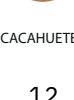
MOSTAZA

11



GRANOS  
DE SÉSAMO

12



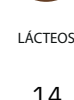
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

13



ALTRAMUCES

14



MOLUSCOS

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

renfe