

# Almorzo

## MENÚ 4

PARA ELIXIR UNHA DAS TRES OPCIONS\*



renfe



**Ramón Freixa.**  
Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Traballo desde a tradición e experimento para crear novas receitas que sorprendan e, sobre todo, que gusten”.

Ramón non cesou de explorar cada territorio en busca do mellor produto, desde o máis sinxelo ata o máis sofisticado, sempre protagonista na súa cociña e que hoxe sobe a bordo dos trens.

*Ramón Freixa*

### OPCIÓN CALIENTE

#### Plato principal

Frittata de chalotas e touciño.

ALÉRXENOS: 3 e 7

#### Pan

Selección de pans.

ALÉRXENOS: 1 e 7

#### Postre

Iogur grego natural sen azucre.

ALÉRXENOS: 7

### OPCIÓN FRÍA

#### Plato principal

Variedade con salmón\*\* afumado, peituga de polo e queixo curado, acompañados de cenoria e queixo con ceboliño.

ALÉRXENOS: 4 e 7

#### Pan

Selección de pans.

ALÉRXENOS: 1 e 7

#### Postre

Iogur grego con anacos de amorodo.

ALÉRXENOS: 7

### OPCIÓN SALUDABLE

#### Plato principal

Cunca de froita.

#### Postre

Iogur grego natural sen azucre.

ALÉRXENOS: 7

Bolería, manteiga, marmelada, doce de tomate, mel, tomate natural, aceite de oliva virxe extra Oleoestepa, vinagre, sal e pementa. Café, infusións variadas, bombón.

ALÉRXENOS: 1, 3, 6, 7, 8 e 12

\*Rogamos desculpenos ante a posibilidade da falta de elección do seu menú.

En cumprimento da normativa vixente, poñemos á súa disposición toda a información alimentaria da comida servida. Se vostede ten alerxia ou intolerancia a algún alimento, por favor consulte co noso persoal.

\*\*Todos os nosos peixes e afumados son para a prevención da parasitoses por anisakis, asegurando que calquera posible contaminación por anisakis

que puidesen ter os peixes de orixe estará inactiva debido aos procesos de prevención aplicados (conxelación a -20 °C durante polo menos 24 horas) segundo a normativa vixente.

Facilitamos aos nosos viaxeiros a posibilidade de levar, sen custo adicional, os alimentos que non consumisen. Consulte á nosa tripulación.

## SELECCIÓN DE BEBIDA

### SELECCIÓN DE CAVA

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

ALÉRXENOS: 12

### VIÑOS BRANCOS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (só en traxectos de Sur).

D.O. Catalunya (só en traxectos de Nordeste).

ALÉRXENOS: 12

### VIÑOS TINTOS

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

ALÉRXENOS: 12

### VIÑO ROSADO

D.O.Ca. Rioja.

ALÉRXENOS: 12

### CERVEXAS

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

Lupia Herbal Nugget.

### REFRESCOS

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

Fanta Zero laranxa, Fanta Zero limón.

Tónica Nordic.

Auga mineral sen gas Cabreiroá.

Auga mineral con gas.

### NÉCTARES

Don Simón laranxa.

Don Simón piña.

Don Simón pexego.

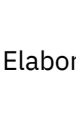
(Marcas suxeitas a dispoñibilidade de produto).

Prohibida a venda de bebidas alcohólicas a menores de 18 anos.

O abuso de alcol é perigoso para a saúde.

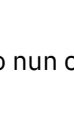
### ALÉRXENOS

1



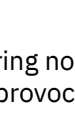
CONTÉN GLUTEN

2



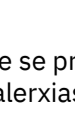
CRUSTÁCEOS

3



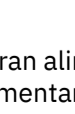
OVOS

4



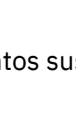
PEIXE

5



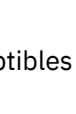
CACAHUETES

6



SOIA

7



LEITEIRO

8



FROITOS DE CASCA

9



APIO

10



MOSTAZA

11



GRANS DE SÉSAMO

12



DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS

13



LIPINAS

14



MOLUSCOS

Elaborado nun catering no que se preparan alimentos susceptibles de provocar alerxias alimentarias.

renfe